



日本の伝統 弁当

BOX LUNCH
BENTO

OMOTENASHI



豚生姜焼き・唐揚げ弁当

1,150 円(税込)パック茶付

W235×D195×H35 ミリ

豚生姜焼き・鶏唐揚げ・ペンネホワイトソース和え・白身魚の中華餡かけ・豆もやしナムル・ご飯・香の物



ハンバーグアジフライ弁当

1,150 円(税込)パック茶付

W235×D195×H35 ミリ

ハンバーグデミグラスソース・アジフライタルタルソース・高野豆腐と茄子の炊き合わせ・厚焼玉子・キャロットナムル・ご飯・香の物



チキンカツと豚生姜焼き弁当

1,250 円(税込)パック茶付

W210×D210×H40 ミリ

チキンカツトマトソース・豚生姜焼き・旬野菜の炊き合わせ・マカロニ・海老焼売・ご飯・香の物



煮込みハンバーグ弁当

1,250 円(税込)パック茶付

W210×D210×H40 ミリ

煮込みハンバーグ・鶏のカラミ焼き・旬野菜の炊き合わせ・玉子焼き・ポテトサラダ・ご飯・香の物



鰯照り焼と唐揚げ弁当

1,250 円(税込)パック茶付

W210×D210×H40 ミリ

鰯照り焼・唐揚げ・旬野菜の炊き合わせ・玉子焼き・海老焼売・ご飯・香の物

オリジナルシリーズ

対応可能数量

30 個～ 1,000 個

※バラエティー豊かな料理を彩りよく盛り込みました。



オリジナル彩り折膳

1,550 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・旬魚の照焼・羊羹・厚焼玉子・枝豆・天婦羅(海老、さつま芋、獅子唐)・ご飯(錦糸玉子、とりそぼろ)・ご飯・香の物



オリジナル洋風折膳

1,600 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・ハンバーグデミグラスソース・ホウレン草のソテー・トマト・ヤングコーン・温野菜(バーニャカウダー)・ポテトサラダ・ピクルス・季節のフルーツ・鴨スモーク・白身魚のフライ(トマトソース)・ご飯・サフランライス(オリジナルカレー)



オリジナル和食折膳

1,550 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・旬の焼魚・厚焼玉子・六方焼・蓮根・天婦羅(イトヨリ鯛、南瓜、人参、獅子唐)・牛しゃぶ(パプリカ、ブロッコリー、ゴマダレ)・赤魚の中華餡かけ・ご飯(錦糸玉子、鮭フレーク)・ご飯・香の物



オリジナル和洋中折膳

1,550 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・カジキマグロ味噌漬けの竜田揚げ(タルタルソース添え)・豚しゃぶ(梅肉ソース)・ベジタブルキッシュ・海老焼売・チキンカラミ焼き・羊羹・卵とキクラゲの炒め物・ご飯・サフランライス

おもてなしシリーズ

対応可能数量

30 個～ 1,000 個

※心のこもった手作りの味が人気の商品。職人の技をお届けします。



チキンカツ和食弁当

1,750 円(税込)パック茶付

W215×D215×H50 ミリ

・チキンカツ・旬野菜の炊き合わせ・海老射塩焼き・ホタテのマリネ・厚焼玉子・旬魚のムニエル・ガトーショコラ・炊き込みご飯



八角和食折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W200×D200×H48 ミリ

・旬魚・野菜の天婦羅・甘味・豚角煮・旬野菜の炊き合わせ・豚生姜焼きご飯(錦糸玉子、香の物)・旬魚の照焼・帆立幽庵焼き・海老塩焼き・旬野菜のお浸し



九杵洋食折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W245×D245×H45 ミリ

・ホタテ、パプリカのマリネ・ベジタブルキッシュ・柿とチーズの磯部揚げ・海老フリッタータルタルソース・ローストビーフ・いっこく野州の油淋鶏・柔らか豚角煮・赤魚の中華餡かけ・ガトーショコラ・マンゴー・ご飯(白米、サフラン)



鰯西京焼き和食折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W200×D200×H48 ミリ

・鰯西京焼き・さつま芋レモン煮・一口昆布・厚焼玉子・海老塩焼・若鶏のカラミ焼・羊羹・青菜の揚げ浸し・旬野菜の炊き合わせ・ご飯(じゃこ)・香の物

人気の六椀折詰シリーズ

対応可能数量

30個～1,000個

※伝統の技を継承しつつ、新たな味を追求したお弁当をお届けします。



和食六椀折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・牛カルビ焼肉・温野菜・天婦羅(海老、さつま芋、蓮根、獅子唐)・旬魚の照焼・厚焼玉子・枝豆・羊羹・ちらし寿司・豚の角煮・煮物・ご飯・香の物



洋風六椀弁当

1,750 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・ローストビーフ・野菜のキッシュ・マリネ・旬魚のムニエル・煮込みハンバーグ・海老ピラフ・地鶏のカラミ焼・ペペロンチーノ



和洋中六椀折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・旬魚のムニエル(トマトソース)・牛すき焼き・ベジタブルキッシュ・鶏照焼・ガトーショコラ・海老焼売・ご飯(ちりめんじゃこ)・海老チリソース和え・ミックス炒飯



牛しゃぶ入り六椀折膳

1,750 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・牛しゃぶ・旬野菜の天婦羅・鯖塩焼き・厚焼き玉子・六方焼き・酢蓮根・赤魚の中華餡かけ・ご飯(じゃこ)・ご飯(紳士たまご・鮭フレーク)・香の物

※食材にこだわり、守り続けてきた職人の技をお届けします。



ローストビーフ入り オリジナル匠膳

1,950 円(税込)パック茶付

W250×D170×H45 ミリ

・ローストビーフ・炊き合わせ・肉団子の甘酢あんかけ、パプリカ添え・柔らか豚のっ角煮・野菜のピクルス・ご飯(錦糸玉子、グリーンピース)



焼肉入りオリジナル匠膳

1,950 円(税込)パック茶付

W250×D170×H45 ミリ

・旬魚、野菜の天婦羅・旬野菜の炊き合わせ・ガトーショコラ・ベジタブルキッシュ・野菜のピクルス・地鶏の油淋鶏・ポテトサラダ・海老焼売・ご飯(牛カルビ、錦糸玉子)



和牛ハンバーグ入り匠膳

1,950 円(税込)パック茶付

W240×D165×H35 ミリ

・和牛ハンバーグ(デミグラスソース)・温野菜・粉チーズ・旬野菜の炊き合わせ・羊羹・旬八寸(筍鶏つくね)・キャロットマリネ・旬魚と野菜の天婦羅・ご飯・サフランライス



洋食の匠膳

1,950 円(税込)パック茶付

W250×D170×H45 ミリ

・和牛ハンバーグ(デミグラスソース)・エビフライ(タルタルソース)・ペンネのトマトソース和え・ベジタブルキッシュ・ホタテとパプリカのカルパッチョ・ウィンナー・ブチトマト・ご飯



中華の匠膳

1,950 円(税込)パック茶付

W250×D170×H45 ミリ

・赤魚の中華餡かけ・地鶏の油淋鶏・餃子・海老のチリソース・小籠包・チョコレート饅頭・中華春雨サラダ・肉団子パプリカ甘酢ソース・ミックス炒飯



いっこく野州鶏の唐揚げ匠弁当

1,950 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・地鶏の唐揚げ・ホタテのマリネ・餃子・海鮮焼売・旬のデザート & フルーツ・ご飯(胡麻・梅フレーク)

こだわり満載シリーズ

対応可能数量

30 個～ 1,000 個

※趣向を凝らした料理の味わいをご堪能ください。



夢ポーク豚生姜焼き弁当

2,000 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・豚生姜焼き・餃子・スイートポテト・ニラ玉・金平牛蒡・厚焼き玉子・温野菜・ご飯(梅フレーク)



いっこく野州鶏照焼弁当

1,950 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・地鶏の照焼・ポテトサラダ・インゲン豆揚げびたし・白身魚フライ(タルタルソース)・羊羹・海老塩焼き・大学芋・旬野菜の炊き合わせ・厚焼き玉子



霜降り高原牛ハンバーグ弁当

2,000 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・和牛ハンバーグ(デミグラスソース)・エビフライ(タルタルソース)・パプリカ・温野菜・ハウレン草のソテー・旬のフルーツ・ご飯(梅フレーク)



季節の懷石御膳

2,360 円(税込)パック茶付

W270×D180×H50 ミリ

・牛カキノミのステーキ・温野菜・八寸(海老塩焼・厚焼き玉子・トマトチーズ・鶏カラミ焼)炊き込みご飯・香の物・旬野菜の炊き合わせ・鰯枯庵焼き・さつま芋蜜煮



焼肉 & 鰻弁当

2,360 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・焼肉飯・鰻飯(錦糸玉子)・地鶏の油淋鶏・ポテトサラダ・海鮮焼売・ガトーショコラ・ベジタブルキッシュ・パプリカカルパッチョ



和牛ステーキ弁当

2,600 円(税込)パック茶付

W280×D190×H50 ミリ

・牛ステーキ・温野菜・ペンネトマトソース・エッグタルト・カントリーポテト・ご飯(じゃこ)

※厳選した食材を使用しており、流通ルートや気候変動の都合により内容を変更させていただく場合がございます。

対応可能数：200 個～3,000 個

日本の伝統
BOX LUNCH
BENTO



シンプルな定番シリーズ 1



ボリリューム洋食弁当

W200×D200×H60 ミリ 1,150 円(税込)

デミハンバーグ、きのこ添え、パスタ、鶏肉の唐揚げ、ひじき、キャロットラペ、玉子焼き、野菜コロッケ、白身魚のフライ、ポテトサラダ、菜飯、サフランライス



ボリリューム中華弁当

W200×D200×H60 ミリ 1,150 円(税込)

チンジャオロース、鶏肉と白身魚の甘酢がけ、春巻き、焼売、春雨サラダ、白飯、黒胡麻、ふりかけ



豚焼肉幕の内弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

豚焼肉、鮭柚庵焼き、鶏唐揚げ、コーン揚げ、玉子焼き、煮物、蓮根金平、ポテトサラダ、キャロットラペ、彩り野菜、白飯、錦糸玉子



デミハンバーグ弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

デミグラスハンバーグ、海老クリームカツ、白身魚のフライ、唐揚げ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャロットラペ、彩り野菜、白飯、ふりかけ



中華幕の内弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

中華風角煮、酢鶏、海老チリ、焼売、春巻き、春雨サラダ、彩り野菜、白飯、高菜、ゆで卵

※別途【お茶パック茶】は 130 円(税込)【お茶(PET)】は 220 円(税込)で承ります。
※上記は全て税込み価格(10%)です。

対応可能数：200 個～3,000 個

日本の伝統
BOX LUNCH
BENTO



シンプルな定番シリーズ2



ハーブチキン弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

ハーブチキンマスタードソース、メンチカツ、ソーセージ、エビフライ、パスタ、ソフトサラミ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャロットラペ、彩り野菜、白飯、ふりかけ



ガパオライスと自身魚の広東風弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

白身魚の広東風あんかけ、茄子の中華炒め、唐揚げ、春雨サラダ、彩り野菜、ガパオライス、ゆで卵



のり明太生姜焼き弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

豚の生姜焼き、ポテトと胡瓜の和風飴、蓮根梅肉和え、沢庵サラダ、彩り野菜、白飯、海苔、明太子



ぷりぷり海老カツ弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

海老カツ、パスタ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャロットラペ、彩り野菜、ロコモコ丼



鶏と茄子の麻辣ソース弁当

W185×D185×H45 ミリ 1,270 円(税込)

鶏肉と茄子の麻辣炒め、海老チリ、春雨サラダ、漬物、彩り野菜、白飯

※別途【お茶パック茶】は 130 円(税込)【お茶(PET)】は 220 円(税込) で承ります。
※上記は全て税込み価格(10%)です。

対応可能数：200 個～3,000 個

日本の伝統
BOX LUNCH
BENTO



人気の定番シリーズ



鰯西京焼きと豆腐ハンバーグ弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

鰯西京焼き、豆腐ハンバーグ、煮物、肉団子、玉子焼き、ミニトマト、ポテトサラダ、漬物、彩り野菜、白飯、梅干し、黒胡麻



豚肉にピカタと自身魚の トマトソース弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

豚肉のピカタ、白身魚のトマトソース、パスタ、ソーセージ、ポテトフライ、玉子焼き、ミニトマト、ポテトサラダ、漬物、彩り野菜、白飯、ふりかけ



豚肉の中華炒めと 自身魚の中華風炒め弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

豚肉のオイスター炒め、揚げ白身魚の甘酢かけ、マーボーナス、ゆで卵、春雨サラダ、漬物、彩り野菜、白飯、黒胡麻



ホイコーローと炒飯弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

豚肉とキャベツの味噌炒め、イカの中華炒め、焼売、春巻き、春雨サラダ、漬物、彩り野菜、エビ炒飯



鶏肉の韓国風弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

鶏肉のコチュジャンマヨネーズ、イカの中華炒め、焼売、春巻き、春雨サラダ、漬物、彩り野菜、白飯、黒胡麻、ふりかけ



洋食ミックスフライ弁当

W210×D210×H45 ミリ 1,450 円(税込)

ミックスフライ(大海老、イカ、白身魚、クリームコロッケ)、茄子のグラタン、サーモンマリネ、玉子焼き、ミニトマト、ポテトサラダ、漬物、彩り野菜、白飯、ふりかけ

※別途【お茶パック茶】は 130 円(税込)【お茶(PET)】は 220 円(税込)で承ります。

※上記は全て税込み価格(10%)です。

対応可能数：200 個～3,000 個

日本の伝統
BOX LUNCH
BENTO



和の折膳シリーズ



サバ塩焼きと天婦羅の折膳

W165×D165×H40 ミリ 1,450 円(税込)

鯖の塩焼き、野菜の天婦羅、煮物、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、蓮根金平、漬物、俵白飯、じゃこ、黒胡麻



鯖西京焼きの折膳

W165×D165×H40 ミリ 1,450 円(税込)

鯖の西京焼き、野菜のかき揚げ、彩り野菜の揚げ出汁、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、ミニトマト、蓮根金平、漬物、俵白飯、じゃこ、黒胡麻



厳選鮭と鶏唐揚げの折膳

W165×D165×H40 ミリ 1,450 円(税込)

鮭柚庵焼き、鶏の和風唐揚げ、煮物、青菜のお浸し、玉子焼き、蓮根金平、漬物、俵白飯、じゃこ、黒胡麻



若鶏の香味焼きの折膳

W165×D165×H40 ミリ 1,450 円(税込)

若鶏の香味焼き、煮物、鶏つくね、ひじき煮、蓮根金平、漬物、俵白飯、じゃこ、黒胡麻



鰯柚庵焼きの折膳

W165×D165×H40 ミリ 1,690 円(税込)

鰯の柚庵焼き、煮物、肉団子、青菜のお浸し、ひじき煮、蓮根金平、漬物、俵白飯、黒胡麻、俵炊き込みご飯

※別途【お茶パック茶】は 130 円(税込)【お茶(PET)】は 220 円(税込) で承ります。
※上記は全て税込み価格(10%)です。

対応可能数：200 個～3,000 個

日本の伝統
BOX LUNCH
BENTO



職人の粋を集めた匠シリーズ



松花堂御膳

W170×D206×H42 ミリ 2,180 円(税込)

鮭柚庵焼き、鶏香味焼き、蟹つまみ蒸し、煮物、青菜の浸し、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、五目肉団子、煮海老、漬物、わらび餅、炊き込みご飯



すき焼き入り松花堂御膳

W170×D206×H42 ミリ 2,180 円(税込)

牛すき焼き、鮭柚庵焼き、煮物、青菜の浸し、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、煮海老、漬物、白飯



はかた地鶏すき焼きの匠膳

W153×D253×H48 ミリ 2,430 円(税込)

地鶏の洋風すき焼き、キャロットラペ、ラタトゥイユ、サーモンマリネ、蒸し鶏マスタード和え、肉団子、ビーツ入りポテトサラダ、白身魚のフライ、フルーツ、彩り野菜、白飯



洋風牛カツレツの匠膳

W165×D240×H45 ミリ 2,430 円(税込)

牛カツレツ、蓮根金平、玉子焼き、一口昆布、蒸し鶏マスタード和え、ポテトサラダ、ソフトサラミ、ハンバーグマトソース、メカジキのバジルソース、彩り野菜、菜飯、サフランライス、十穀米



洋風すき焼きの匠膳

W153×D253×H48 ミリ 2,430 円(税込)

洋風牛すき焼き、キャロットラペ、ラタトゥイユ、サーモンマリネ、蒸し鶏マスタード和え、肉団子、ビーツ入りポテトサラダ、白身魚のフライ、フルーツ、彩り野菜、サフランライス

※別途【お茶パック茶】は 130 円(税込)【お茶(PET)】は 220 円(税込)で承ります。
※上記は全て税込み価格(10%)です。

※厳選した食材を使用しており、流通ルートや気候変動の都合により内容を変更させていただく場合がございます。

※ご注文は本番 10 日前までにお問い合わせください。

※最終変更は本番 3 日前の午前中となっております。

※キャンセル料に関しては、下記の通り申し受けます。

開催日の 5 日前から 2 日前のキャンセル	ご利用料金の 50%
開催日の前日のキャンセル	ご利用料金の 80%
開催日当日のキャンセル	ご利用料金の 100%



International Congress Center
つくば国際会議場

つくば国際会議場 茨城県つくば市竹園 2 丁目 20 番 3 号
電話 029-861-0001(代) FAX029-861-1209