

JR NAGOYA TAKASHIMAYA



OBENTO CATALOGUE 2025

お弁当カタログ

Spring&Summer



料亭・老舗の味

愛三岐グルメ

スタミナグルメ

和・洋・中華・韓国料理

お寿司

慶弔の膳

軽食・オードブル

料亭・老舗の味 趣向を凝らした、美味多彩なお弁当が登場。

なだ万厨房

1830年創業。“料亭のおもてなしを食卓へ”をコンセプトにしたお弁当をお届けします。

01 おうぎ 扇

(1折)3,025円 約18×18×4cm

2種類のごはんと華やかで味わい豊かな料理を詰め合わせました。会議や接待などのお席にもおすすめです。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



02 たくみ せん 匠の膳

(1折)2,668円 約13×20×4cm

丁寧にとただしでつくられた旨みたっぷりの煮物をはじめ、多彩なおかずと2種類のごはんが入っています。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

03 こと 琴の膳

(1折)1,650円 約15×15×3cm

様々な料理を少しずつお楽しみいただける、お手頃価格のお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



美濃吉



04 祇園

(1折)3,630円

約14.5×14.5×4.5cm

四季折々の食材を彩り豊かに盛り合わせた、京料理の上品な味つけが楽しめるお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

“京都、食のしあわせ”をコンセプトに、体と心にやさしく、洗練された味の和食をお届けする〈美濃吉〉。高級料亭の味を、ご家庭でお楽しみください。



05 京の旬彩

(1折)2,750円

約13×19.5×4.5cm

旬の食材と肉料理を詰め込んだ彩り豊かな一折です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



06 京の味わい

(1折)2,200円

約14.7×14.7×4.5cm

旬の食材と魚料理をふんだんに盛り込んだ、おもてなしに最適なお弁当です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



07 京小箱

(1折)1,518円

約14.1×14.1×4.5cm

小ぶりの折箱に季節の料理を彩りよく盛り込んだ、上品な味わいをご賞味ください。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

八百彦本店



08 御室

(1食) 2,750円

約18×27×5cm

江戸時代より続く老舗の味をバラエティー豊かにバランスよく盛り合わせた、行楽にもおすすめのお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



10 満天

(2段折) 1,320円

上段:約8×21×6cm
下段:約8×21×6cm

バラエティーに富んだ多彩な料理を、2種類の季節のごはんと一緒にお楽しみください。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

1720年に茶店として創業。

“お客さまに美味しいものを食べていただきたい”という
信念を大切に味と技を守り続けています。



09 室町

(2段折) 1,980円

上段:約14.5×14×5cm
下段:約14.5×14×5cm

2種類のごはんに、煮物や揚げ物、焼き物が入った味わい豊かな2段折です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



11 天ぷらと惣菜詰合せ

(1食) 1,540円

約19×28×6cm

天ぷら、ごま豆腐、鯖焼魚、だし巻きなど、人気のおかずを詰め合わせました。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

蔦茂

大正2年創業。地元の名士に愛され、食文化を華やかに彩ってきた伝統の味をお弁当に詰め込みました。



12 会席御膳

(1折)4,070円

約19×19×5cm

飛騨牛を使用したすき煮と、鰻の山椒煮が入った会席弁当。釜炊きごはんは季節ごとに変わります。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

13 塩たまぶし

(1折)1,528円

径約14.5×4.5cm

塩ダレのまま、薬味を添えて、出汁つゆをかけて。ひつまぶしのようにひと味変えながら、お楽しみください。

※ご予約は1週間前までに。



14 海老天まぶし

(1折)1,711円

径約14.5×4.5cm

小海老の天ぷらに三つ葉の天ぷらを添えて井つゆをたっぷりかけた、新名古屋名物の弁当です。

※ご予約は1週間前までに。

15 那古野

(1折)1,925円

約17×17×4cm

2種類のご飯に豚ひれ肉の生姜焼き、白身魚の南蛮漬、煮物、揚げ物などが、バランスよく楽しめます。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

しら河

地元名古屋人の舌を唸らせる素材のよさ×焼きの技×秘伝のタレと、3拍子揃ったひつまぶしの名店です。



16) うなぎまぶし

(1折)2,970円

約10×14×4cm

うなぎは蒸さずに焼くため、皮はカリッと、身はふんわり。タレが染み込んだうなぎを贅沢に敷き詰めました。

※ご予約は1週間前までに。

17) うな井

(1折)2,860円

約10×14×4cm

表面は香ばしく、中はふわっと焼き上げた一品。ひつまぶしとはまた違う食感が楽しめます。

※ご予約は1週間前までに。

まつおか

ほっとする家庭的な煮物をはじめ、旬の食材を使った手づくり惣菜が評判!



18) 釜揚げしらすご飯二段弁当

(1折)1,210円

上段:約8.5×23×4.6cm
下段:約8.5×23×4.6cm

釜揚げしらす、梅干し、青のりがのったご飯と(まつおか)自慢の煮物を合わせたお弁当です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

てんとてん

素材が持つおいしさを生かした天ぷら惣菜専門店の味わいをどうぞ。



19) 海鮮天重(海老・小柱・穴子)

(1折)1,100円

約12×22×6cm

海老や小柱、穴子が入ってボリューム満点。魚介類のおいしさをたっぷりお楽しみください。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

今日のごはん和saiの国

和食をベースにした、彩り豊かな惣菜が味わえます。
素材や調理法にもこだわった新感覚なデリです。



20 今日のごはん和食のお弁当(魚)

(1折)1,018円

約10×20×5cm

十八穀ごはんや魚、野菜を使った和惣菜など、体によさしいメニューをたっぷりと盛り付けました。

※ご予約は1週間前までに。

みそかつ 矢場とん

名古屋名物の味噌かつが手軽に楽しめます。
みそだれはクセになる味わい。



21 わらじとんかつ弁当

(1折)2,038円

約18×24×4cm

みそだれのわらじとんかつが楽しめる、ボリューム満点のお弁当。男性のお客さまに人気です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

みそかつ 矢場とん



22 特選ロースとんかつ弁当

(1折)1,478円

約18×24×4cm

みそだれと相性抜群のロースとんかつが楽しめるお弁当です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



23 ひれとんかつ弁当

(1折)1,539円

約18×24×4cm

やわらかいひれかつが女性に人気。さらりと上品なみそだれをかけて、お召しあがりください。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

柿安ダイニング

老舗の〈柿安本店〉から誕生したブランド。
秘伝の味の牛めしと惣菜が楽しめます。



24 黒毛和牛牛めしと黒毛和牛ステーキの贅沢幕の内弁当

(1個)2,310円

約15×24×4cm

人気の牛めしに黒毛和牛ステーキも詰めた、しっかりお肉を味わえるお弁当。大海老マヨも入った豪華なお弁当です。

※ご予約は1週間前までに。※3個以上のご注文から承ります。



25 オールスター弁当

(1個)1,424円

約19×19×5cm

黒毛和牛 牛めし、大海老マヨなど、〈柿安ダイニング〉の人気商品をお楽しみいただけます。

※ご予約は1週間前までに。
※2025年4月16日(水)より1,485円に価格改定いたします。

みわ屋

岐阜名物の元祖「飛騨牛まぶし」で知られる〈みわ屋〉より、
人気のお弁当をご用意しました。



26 飛騨牛まぶし

(1折)2,420円

約11×18×5cm

飛騨牛のモモ肉を使った人気のまぶし弁当。香ばしい醤油ベースのタレで焼き上げました。

※ご予約は1週間前までに。



27 豚まぶし

(1折)1,320円

約11×18×5cm

肉の旨みと脂の甘みが強い豚ロース肉を使用。しっかりとした味わいながら、後味はさっぱりです。

※ご予約は1週間前までに。

地雷也

1985年の創業以来、手作りにこだわる「天むす」。厳選された素材で丹念につくられた自信作です。



28 地雷也

(1折)1,925円

約17×25×5cm

名古屋名物の天むすに、西京焼や豆腐ハンバーグなど、人気のおかずを詰め合わせたお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

29 天むす(5個入)

(5個入)880円

約12×18×4cm

海老や香り高い海苔、こだわりのお米。竹の皮で包まれた天むすは、冷めてもおいしくいただけます。

※ご予約は1週間前までに。

マツウラベーカーリー

名古屋の老舗駅弁屋(松浦商店)の新業態店。
駅弁のノウハウと伝統の味を取り入れた
カレーぱんが自慢。

世界の山ちゃん

豊かな旨みと刺激的なスパイスが特徴の手羽先は
名古屋を代表する名物です。



30 キーマカレーぱん3種セット

(3個入)1,172円

約9×26×8.5cm

定番人気の「四代目松浦のキーマカレーぱん」「だし巻きたまご入りキーマカレーぱん」「ザクコロ(ハム&チーズ)キーマカレーぱん」の3種類を合わせたセット。

※ご予約は1週間前までに。

31 幻の手羽先(5本入)

(5本入)663円

約9.5×13×3cm

秘伝のタレとピリリとした特製スパイスがきいた、スパイシーな味わいがクセになります。

※ご予約は1週間前までに。

人形町今半

明治28年創業。黒毛和牛すき焼・しゃぶしゃぶの専門店です。



32 すき焼弁当

(1折) 1,980円

上段:径約15×4cm
下段:径約15×4cm

自慢の黒毛和牛のモモ肉を使用した二段弁当。秘伝の割下で炊き上げたすき焼をお楽しみください。

※ご予約は1週間前までに。

33 すき焼御膳

(1折) 2,530円

約18.5×18.5×5.2cm

黒毛和牛のすき焼をふんだんに盛り合わせました。会議や研修などでご利用ください。

※ご予約は1週間前までに。



34 あおい

(1折) 1,870円

約20×20×5.8cm

すき焼をメインに、煮物や焼き物などを盛り込みました。会議やイベントなど様々な用途でご利用いただけます。

※ご予約は1週間前までに。

35 みやび

(1折) 1,650円

約20×20×5.8cm

看板メニューのすき焼をはじめ、彩り豊かに9マスの料理を詰めました。

※ご予約は1週間前までに。

尾張清流亭

お馴染みの人気メニューからワンランク上のご馳走まで、幅広い年齢層やシーンに合わせて豊富にラインアップ。



36 すき焼と和惣菜

(1折)2,200円

約15×18.5×5cm

素材のよさを生かした和の惣菜と、程よい甘さと旨みが際立つすき焼を合わせたお弁当です。

※ご予約は1週間前までに。

37 すき焼とローストビーフ

(1折)1,650円

約18.5×18.5×5cm

甘辛い味付けでごはんが進む、上質な牛肉を使ったすき焼と、熟成ローストビーフを詰め合わせました。

※ご予約は1週間前までに。



38 肉三昧

(1折)1,210円

約18.5×28×4.5cm

牛焼肉やヒレカツなどを詰め合わせた、肉好きな方に思う存分味わっていただきたい一折です。

※ご予約は1週間前までに。

39 名古屋めし

(1折)1,210円

約18.5×28×4.5cm

八丁味噌を使用した“名古屋めし”メニューがボリュームたっぷりに詰め込まれたお弁当。

※ご予約は1週間前までに。

叙々苑

素材を吟味し“真のおいしさ”を常に追求。
一流の味を焼肉弁当でお楽しみください。



40 カルビ弁当

(1折)3,464円

約14.5×22×4.5cm

厳選された良質の和牛カルビを、秘伝のタレに絡めて香ばしく焼き上げた、〈叙々苑〉を代表する焼肉弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

海苔弁 いらのや 靖国神社本店

日本全国から“本物”の食材を集めて完成させた、
“究極の海苔弁”が名物です。



41 名物 海苔弁

(1折)1,509円

約10.5×19×3cm

香ばしい鶏の味噌焼きが、新潟産“新之助もち麦ごはん”とよく合います。おかずと海苔の下には味付き半熟玉子も。

※ご予約は1週間前までに。

とんかつまい泉

厳選した豚肉を丹念に下ごしらえした、箸で切れるやわらかなとんかつは幅広い年代から人気です。



42 やわらかヒレかつ弁当

(1折)1,265円

約22×22×6cm

箸で切れるやわらかなヒレかつと多彩なおかずで、満足感の高いお弁当です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

KYK

“心と味でおもてなし”を信念に、素材選びや
品質管理にこだわっています。



43 ヒレとんかつ弁当

(1折)1,155円

約22×24×5cm

赤身のヒレ肉に薄いバラ肉を巻いて仕上げました。季節によって替わるおかずも魅力的。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

和・洋・中華・韓国料理 多彩なメニューが大集合。ひと味違うランチをご堪能ください。

桃姫楼 とらきろう

本格的な中華料理が
リーズナブルに味わえるお弁当です。



44 特選中華【海老チリ・焼肉・黒酢鶏】

(1折)2,200円 約18.5×28×4.5cm

ピリ辛でおいしい海老チリをはじめ、和牛焼肉や黒酢鶏といった人気の高い料理を詰めました。

※ご予約は1週間前までに。

カンナムキンパ

素材にこだわった「キンパ(韓国海苔巻)」の専門店。
新しいスタイルの韓国デリです。



45 和牛プルコギキンパ

(1折)1,210円 約11×16×4cm

山形牛をたっぷり使用した豪華なキンパ(韓国海苔巻)です。

※ご予約は1週間前までに。

四陸 フォールー

北京・上海・四川・広東の食文化を極めた4大中国料理を
お弁当に。本格的な中華が手軽に楽しめます。



46 中華弁当(チャーハン)

(1折)2,200円 約21×21×6cm

自慢のチャーハンと、〈四陸〉で人気の味わいを多彩に盛り込んだ、豪華なお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



47 海老チリ弁当

(1折)1,320円 約13×26.5×4cm

一番人気の海老チリをメインに、少量のおかずが入った中華弁当です。

※ご予約は1週間前までに。

ビストロルシア
bistro LUCIA

豊田市香嵐渓に程近い洋食レストラン。
人気のローストビーフなど、こだわりの惣菜を詰め合わせた
お弁当が魅力です。



48 サーモンのムニエルとローストビーフ

(1折) 2,200円 約18.5×28×4.5cm

サーモンのムニエルやローストビーフのほか、たくさんの
洋食副菜を詰め合わせました。

※ご予約は1週間前までに。



49 和牛赤ワイン煮とチキンライス

(1折) 1,980円 約18.5×28×4.5cm

やわらかな和牛赤ワイン煮とチキンライスが楽しめる
お弁当です。

※ご予約は1週間前までに。

カレーハウス サンマルコ

日本のカレーのルーツであるヨーロッパカレーを
本格的な味わいでご提供します。

50 カツカレー弁当

(1折) 1,203円 径約22×3cm

〈サンマルコ〉のオリジナルカレーに
フレッシュな豚肉のロースかつを
トッピングした、ボリュームのある1番
人気の弁当です。

※ご予約は1週間前までに。



べべのおそうざい

「フレンチを身近に、みんなが笑顔になるごはん」をモットーに
素材・味付けにこだわったお弁当をご用意しています。



51 スパニャリテコース弁当 牛ハラミのステーキと舌平目のムニエル

(1折)2,750円 約17×17×4cm

お肉とお魚のメイン料理に加え、3種類のライスの食べ比べができるお弁当です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



52 牛ハラミのステーキ弁当

(1折)2,200円 約16.5×24×5cm

人気のステーキはジャンジャーソースがクセになる味わい。チキンとお魚も楽しめる豪華な内容です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



53 プティコース弁当 黒毛和牛使用 手捏ねハンバーグ

(1折)1,650円 約17×17×4cm

黒毛和牛のハンバーグを八丁味噌と赤ワインのソースで堪能。食欲をそそる品々が並びます。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



54 名古屋フレンチ弁当

(1折)2,200円 約17×17×4cm

味噌カツのシュールクト添えや、名古屋コーチンエッグとひき肉のオムレツなど、名古屋名物をアレンジした美味を詰めました。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

おこわ米八



55 米八幕の内弁当

(1折) 1,304円

約15.5×22×4cm

自慢のおこわが3種類と、鮭の塩焼きやエビフライが入った人気のお弁当です。

※おこわの種類は季節によって異なります。
 ※おこわによってアレルギーが異なります。
 ※ご予約は1週間前までに。

職人が毎日米研ぎからおこない、蒸し上げた、できたてのおこわがおいしいお弁当。季節の味が楽しめます。



56 米八幕の内 味吉祥

(1折) 1,833円

約19×24×4cm

自慢のおこわが5種類入ったお弁当。銀鮭味噌焼き、有頭海老など豪華なおかずがたっぷり。

※おこわの種類は季節によって異なります。
 ※おこわによってアレルギーが異なります。
 ※ご予約は1週間前までに。



57 米八二段重ね(梅)

(1折) 1,446円

上段:約7×20.5×3cm
 下段:約7×20.5×3cm

人気のおかずと5種類のおこわを詰め合わせた、華やかな二段弁当。赤魚の白醤油焼きやチキンと野菜のゴマ味噌絡め、煮物などが楽しめます。

※おこわの種類は季節によって異なります。
 ※おこわによってアレルギーが異なります。
 ※ご予約は1週間前までに。



58 たっぷり野菜とチキンの和風黒酢弁当

(1折) 1,202円

約16.5×22×5cm

濃厚でまろやかなオリジナルの黒酢ソースで、チキンと彩り豊かな野菜を和えました。

※おこわの種類は季節によって異なります。
 ※おこわによってアレルギーが異なります。
 ※ご予約は1週間前までに。

お寿司 老若男女で楽しめる味わいは、様々なシーンで喜ばれます。

すし萬



59 穴胡巻

(1折)2,420円

約16×10×3cm

一口サイズで食べやすい穴子ときゅうりの細巻。
おこさまにもおすすめです。

※ご予約は1週間前までに。

1653年創業。

江戸時代から「大阪すし」を伝える老舗。



60 大阪すし

(1折)2,145円

約16×10×3cm

鯛や海老と玉子、穴子の押しずし、巻きずしの4種類
を詰め合わせました。

※ご予約は1週間前までに。

浪花古市庵

日本を代表する食文化の「おすし」を、幅広く取り揃えています。



61 うず潮巻

(1本)1,595円

約23.5×10×6.5cm

〈浪花古市庵〉名物の「うず潮巻」は、12種類の具が
入った彩り豊かな巻きずし。ボリューム満点です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



62 箱助六

(1折)781円

約11.5×17×3.3cm

押しずし、巻きずし、いなりずしを詰め合わせた、手軽
に楽しめるお弁当。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

中島水産

1925年創業。“おいしいおさかな”にこだわり、多彩なすしをご用意しています。



63 筑後(特上にぎり)

(2人前) 3,341円

約22×30×5cm

本まぐろの中トロと赤身入りの、合計18貫を詰め合わせたにぎりセットです。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。
※わさび別添えでのご用意となります。ご入用の場合はお申し出ください。



64 黒部(特上にぎり)

(1人前) 1,730円

約15×26×5cm

上質な本まぐろの中トロと赤身など、にぎり10貫を詰め合わせた人気のセット。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。
※わさび別添えでのご用意となります。ご入用の場合はお申し出ください。

柿の葉すし本舗ななか

柿の名産地、奈良県五條市で古くから愛され続けている、柿の葉すしをお届けします。



65 柿の葉すし7個入 3種類(さば・さけ・鯛)

(7個入) 1,430円

約23.4×7.6×3.4cm

一つずつ柿の葉で包まれている柿の葉すしは“取り分けしやすい”、“ひと口サイズ”が魅力。定番の3種が味わえる、一番人気の詰め合わせです。

※ご予約は1週間前までに。

豆狸

甘みのあるふっくらお揚げに、じっくりと仕込んだ具材の数々。一つひとつ丁寧に「手」で包み込む。それが「豆狸」のこだわりです。



66 いなり寿司詰合せ

(1折) 1,408円

約21×11.5×4cm

定番商品の豆狸のいなりが4個、わさびいなり、黒豆狸、五目いなりが各2個入った人気の詰め合わせです。

※ご予約は1週間前までに。

美濃吉



67 お祝膳〈よろこび〉

(1折)5,500円

約15×22.5×4cm

縁起物の鯛に紅白なます、海老など、京料理屋ならではのお祝い膳をご用意しました。煮物に揚げ物、赤飯が入り、見た目にも華やかです。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。



68 法事膳〈しのび草〉

(1折)5,500円

約15×22.5×4cm

ごま豆腐や、すっぽんスープの煮ごごりなど京料理屋ならではの法事膳。ご飯は人気の高いうなぎ寿司です。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

おこわ米八



69 赤箱(小)

(1折/400g)1,540円

約20×12×3.5cm

昔ながらのせいろを用いた製法で炊き上げた赤飯は、豊かな香りと味わいがしっかり感じられます。ささげ(豆)と米、塩、水のみを使用しています。赤箱(中)600g、赤箱(大)1,000gのご用意も。

※ご予約は1週間前までに。

富惣

焼魚、煮魚、揚げ物などを扱う魚惣菜専門店です。



70 祝鯛

(1尾)4,070円

焼重量 約450~550g
体長 約30~34cm

天然物の鯛を一尾一尾丁寧に手焼きしました。お祝いの席におすすめです。

※ご予約は1週間前までに。

とんかつまい泉

“箸で切れるやわらかなとんかつ”でおなじみ。
やわらかくジューシーな味わいをお楽しみください。



71 ヒレかつサンド 6切れ

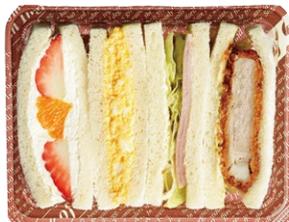
(6切入)930円 約13.2×20.9×4.5cm

一番人気のやわらかいヒレかつが自慢。ヒレかつ、
パン、ソースが三位一体となったおいしさです。

※ご予約は1週間前までに。

メルヘン

日本人の味覚に合う、繊細で奥行きのある味わいを
追求した手づくりサンドイッチ専門店。



72 おすすめパック

(1セット)814円 約12.5×16.2×4cm

三元豚ロースカツ、いちごとみかんと生クリームなど
人気のサンドイッチ4種類のセットです。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

ペック



73 パニーノ (プロシュート・コット・アル・ペペ・ネロ・エ・ウーヴァ)

(1パック)616円 約8.7×7.5×6cm

薄くスライスした山型食パンにペッパー・ハム、マス
タード、たまごサラダ、トマト、玉ねぎ、黒胡椒マヨネー
ズ、マヨネーズを挟みました。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

フォション



74 アソルティモン(ツナ・ハム)

(1パック)924円 約12.5×19×5cm

「パンド・ミ・カレ・フォション」のオリジナルツナサンド
と「パンド・ミ」のショルダー・ハム・エメンタルチーズ
サンドを詰め合わせました。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

とんかつまい泉



約4~5人前

75 ミックスサンドオードブル

(1セット)5,335円 約21×33×6cm

ヒレかつサンドとエビかつサンドをハーフサイズにしたオードブル。食べやすく、パーティーなどにおすすめです。

※ご予約は1週間前までに。

メルヘン



約3~4人前

76 サンドイッチオードブル

(1セット)4,180円 約30×33×5.8cm

三元豚ロースカツ、いちごとキウイ&生クリームなど、人気のサンドイッチを6種類盛り合わせた、ボリューム満点のオードブル。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

尾張さんわ屋

鶏肉専門店ならではのこだわりの
鶏惣菜や焼き鳥をお届けします。



約3~4人前

77 唐揚・焼き鳥オードブル

(1セット)3,300円 約24×31×7cm

ジューシーな唐揚げ2種類と自慢の焼き鳥が10本入った、バラエティー豊かなオードブルです。

※ご予約は1週間前までに。

みそかつ 矢場とん



約3人前

78 オードブル

(1セット)4,950円 約28×42×6cm

メンチかつや串かつ、海老フライ、アスパラ巻きロールかつ、バジルチーズロールかつなど揚げ物がたっぷり。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

べべのおそろざい



79 カップデリアソート

約4人前

(1折)4,070円

約23×23×3.5cm

彩り豊かなカップデリ。人参ラベと生ハム、バーニャカウダ、カリフラワーと海老の香草オイル和え、チーズとトマトの4種。

※ご予約は1週間前までに。

四陸 フォーラー



80 中華オードブル

約3~4人前

(1セット)5,500円

径約30×5cm

海老チリや酢豚など、中華の定番人気メニューを盛り合わせた、豪華なおードブル。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

中島水産



81 特上にごり

約4人前

(40貫入)6,926円

約30×30×4cm

お祝いの席などにも重宝する、上質なネタがたっぷり揃った、豪華なおすしセットです。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。
※わざわざ別添えでのご用意となります。ご入用の場合はお申し出ください。

浪花古市庵



82 寿司桶盛山茶花

約3人前

(1折)2,640円

約31×31×5cm

押しずしや巻きずし、いなりずし、人気の手まりずしなど、様々な味わいが堪能できます。

※季節により、商品の内容・アレルギーが異なります。
※ご予約は1週間前までに。

注意事項

- ※ご注文は1回につき、合計金額が16,500円(税込)以上から承ります。
- ※全ての商品は午前11時以降のお渡しとなります。
- ※価格は消費税(10%)を含む総額にて表示しております。
- ※諸事情によりご予約をお受けできない場合がございます。
- ※季節の食材を使用しているため、商品名・内容・アレルギーなどが変更になる場合がございます。
- ※商品に含まれるアレルギー物質につきましては係員におたずねください。
- ※価格や量目・内容などが変更になる場合がございます。
- ※一部商品には価格を記載したシールが貼付けされますのでご了承ください。
- ※都合により出品店舗・出品商品が一部変更及び販売中止とさせていただきます場合がございます。
- ※お弁当のサイズは内寸にて表示しております。
- ※写真は調理・盛り付けの一例です。
- ※お届けしたお弁当は、できるだけお早めにお召しあがりいただき、お持ち帰りはご遠慮ください。
- ※ご予約の変更・キャンセルは1週間前までをお願いいたします。
- ※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。
- ※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ※有効期間以降のご注文については係員におたずねください。
- ※価格は2025年4月1日(火)現在のものです。

有効期間:2025年9月30日(火)まで



ありがとう。この街と、この先も

JR 高 Takashimaya