

# 崎陽軒 ご注文について

■税込22,000円/日からご注文可能です。

お飲み物は計算に含まれません。

■1種類あたり10個からご注文可能です。

全体の合計額が税込22,000円を上回っている場合も、  
1種類あたり10個未満のご注文はできません。

■早朝・夜間は

お受けできない場合がございます。

コンファレンススタッフへご相談ください。

■別途、ごみ回収料金・廃棄料金が  
発生いたします。

・回収料金： 1便につき 税込3,960円（税別3,600円）



**水木 (みずき) 中華 1,265円 [税込]**  
 縦170×横247×高36mm (本体価格 1,150円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 2個、焼きビーフン、春巻き、野菜と黒酢の酢豚、なすの中華みそ炒め、鶏のチリソース、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



**水木 (みずき) 和風 1,265円 [税込]**  
 縦170×横247×高36mm (本体価格 1,150円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 2個、鮭の塩焼き、玉子焼き、筍煮、人参煮、椎茸煮、鶏の唐揚げ、こんにゃくのピリ辛煮、蒲鉾、金平煮、大根の桜漬け、きゅうり漬け



**柏 (かしわ) 中華 1,595円 [税込]**  
 縦186×横253×高40mm (本体価格 1,450円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、野菜と黒酢の酢豚、海老のチリソース、春雨炒め、ひとくちえび入り餃子 2個、彩りチンジャオロースー、鶏のマヨソース、春巻き、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



**柏 (かしわ) 和風 1,595円 [税込]**  
 縦186×横253×高40mm (本体価格 1,450円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、輪切り蓮根の白煮、梅型人参煮、里芋の照り煮、椎茸煮、玉子焼き、菜の花の醤油漬け、とんかつ、赤魚の照り焼き、ほうれん草の卵の花柚子風味、鶏の唐揚げ、小松菜のおひたし、金平煮、きゅうり漬け





## 桐(きり) 中華

縦177×横218×高43mm

2,343円 [税込]

(本体価格 2,130円)

白飯(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、四川風ホイコーロー、海老のマヨソース、チンジャオニューロースー、鰻の中華揚げ、山クラゲ、チンゲン菜とクラゲの中華和え、鶏のチリソース、春巻き、ごま団子



## 桐(きり) 和風

縦177×横218×高43mm

2,343円 [税込]

(本体価格 2,130円)

白飯(黒ごま・小田原産梅干)、昔ながらのシウマイ 3個、メカジキの照り焼き、有頭海老の艶煮、玉子焼き、菜の花の醤油漬、蓮根の十草揚げ、南瓜の素揚げ、鶏の吉野煮、椎茸煮、春雨の中着煮、梅型人参煮、ほうれん草の卵の花柚子風味、小なすの揚げ浸し、牛肉のすきやき風煮、パプリカの揚げ浸し



## 白樺 (しらかば) 中華

縦156×横232×高45mm

3,003円 [税込]

(本体価格 2,730円)

白飯(黒ごま)、特製シウマイ、かにシウマイ、有頭海老の艶煮、チンゲン菜とクラゲの中華和え、赤魚の中華揚げ、チンジャオニューロースー、いかと野菜の辛味炒め、油淋鶏(ユーリンチー)、海老のチリソース、四川風ホイコーロー、ザーサイ、ごま団子



## 橘 (たちばな) 中華

縦187×横279×高49mm

3,663円 [税込]

(本体価格 3,330円)

白飯(黒ごま)、特製シウマイ、えびシウマイ、山クラゲ、豚の角煮、チンゲン菜とクラゲの中華和え、チンジャオニューロースー、麻辣鶏(マラーチー)、赤魚の中華揚げ、海老のチリソース、松笠いかの塩ダレ炒め、牛肉の黒胡椒炒め、ごま団子

# お弁当のカスタマイズについてのご案内

+165円[税込]にてお赤飯もしくはチャーハンに変更を承ります



## お赤飯

お祝いの席はもちろん、ちょっとした記念日にもおすすめ。



## チャーハン

パラッとした食感が人気の、崎陽軒自慢の味わい。

崎陽軒のごはんは、すべて国産米を使用しております。

※お弁当のごはんを変更する場合は、ごはん1種類につき10個以上のご注文をお願いいたします。

※「万両」は、ごはんの変更ができません。予めご了承ください。



## お米へのこだわり

厳選した国産米を独自にブレンドした、  
こだわりのごはん。  
蒸気で炊き上げるため、ふっくらもち  
もちで冷めてもおいしく召し上がって



## 万両 (まんりょう) お赤飯

縦145×横225×高45mm

1,661円 [税込]

(本体価格 1,510円)

お赤飯、昔ながらのシウマイ 3個、有頭海老の艶煮、筍煮、輪切り蓮根の白煮、人参煮、木の葉型南瓜煮、ほうれん草の卵の花柚子風味、赤魚の照り焼き、蒲鉾、玉子焼き、鶏の吉野煮、梅きゅうり

## お赤飯折り詰め

並 ごま塩付

縦171×横107×高39mm

836円 [税込]  
(本体価格:760円)



大 ごま塩付

縦152×横152×高53mm

1,263円 [税込]  
(本体価格:1,149円)