崎陽軒
ご発注について

■税込22,000円/日からご発注可能です。

お飲み物は計算に含まれません。

■1種類あたり10個からご発注可能です。

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個未満のご発注はできません。

■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）

20261001
（税率10%）



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



楓（かえで） 中華

縦188×横280×高48mm

1,892円[税込]
（本体価格 1,720円）

白飯（黒ごま）、昔ながらのシウマイ 4個、野菜と黒酢の酢豚、海老のマヨソース、彩りチンジャオロースー、鰺の中華揚げ、なすの中華味噌炒め、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、鶏のチリソース、山クラゲ、ザーサイ、ごま団子



楓（かえで） 和中

縦188×横280×高48mm

1,892円[税込]
（本体価格 1,720円）

白飯（黒ごま）、昔ながらのシウマイ 4個、いかと野菜の辛味炒め、春巻き、春雨の巾着煮、人参煮、こんにゃくのピリ辛煮、木の葉型南瓜煮、玉子焼き、赤魚の照り焼き、チャプチェ、鶏の黒酢風味、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



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、鰺の中華揚げ、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、菜の花の醤油漬け、蓮根の十草揚げ、南瓜の素揚げ、鶏の吉野煮、椎茸煮、春雨の巾着煮、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（マーラーチー）、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）