

四季のお弁当



サイズ 約14.5×約21.5×高さ約5.8cm

白御飯
豚角煮 錦糸玉子 むき枝豆
とうもろこし御飯 ほか

海老芝煮
鶏こぼうつみれ 蓮根田舎煮
六方里芋

鶏高野豆腐含ませ煮
茄子人参

野菜入り飛龍頭
蟹風味蒲鉾
鰯南蛮漬 南瓜バターコロッケ

厚焼玉子 鶏つくね焼
えんどう豆さつまあおき揚げ
赤魚西京焼 合鴨燻製

御献立

本体価格二、四二五円（十税）

『匠の膳』

たくみ

ぜん

こだわりのお弁当



サイズ 約21×約16×高さ約4cm

白御飯
豚肉しぐれ煮
玉葱 生姜餡
えんどう豆さつまあおき揚げ
豚肉しぐれ煮
玉葱 生姜餡

厚焼玉子 鶏つくね焼
ポテトサラダ 蟹風味蒲鉾
きのこ入り五目御飯
六方里芋 野菜包み寄せ
鰯田舎煮 さや隠元 人参
白胡麻入り寿司飯
錦糸玉子

御献立

本体価格一、三〇〇円（十税）

『三種御飯と』

生姜香る豚肉しぐれ煮膳』

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

ぜん

さん

しゅ

はん

ぶた

に

定番のお弁当

『二段重葵』



サイズ 約9.5×約17.9×高さ約8.8cm

本体価格一、七二五円(十税)

御献立

- 【上段】
鶏つくね焼
えんどう豆とつまあおき揚げ
焼板蒲鉾 厚焼玉子
合鴨燻製 ポテトサラダ
蟹風味蒲鉾 角南瓜
野菜の旨煮
里芋 椎茸 蓮根 人参 鰯節
- 【下段】
白御飯
鶏そぼろ 錦糸玉子
きのこ入り五目御飯

ほか

『琴』



サイズ 約17×約17×高さ約5.5cm

本体価格一、五〇〇円(十税)

御献立

- 赤魚西京焼 厚焼玉子
落牛肉煮
枝豆腐あおき揚げ
鶏つくね焼
昆布と大豆の旨煮
鶏高野豆腐あかせ煮
海老芝煮
六万里芋 鰯節田舎煮 人参
きのこ入り五目御飯
野沢菜ちりめん
とうもろこし御飯

ほか

『楽の膳』



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

本体価格一、六五〇円(十税)

御献立

- 【上】
赤魚西京焼
蟹風味しんじょ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子 がんも煮
蓮根田舎煮 椎茸旨煮
鰯節田舎煮 人参
- 【中】
手毬御飯
五目御飯
ツナサラダ 明太子 焼海苔
- 【下】
鶏南蛮漬 タルタルソース
ポテトサラダ 合鴨燻製 あわせ
小松菜煮浸し
甘味
わらび餅(抹茶) 小豆 ほか

『彩菜の膳』



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

本体価格二、二〇〇円(十税)

御献立

- 赤魚西京焼 丸十蜜煮
厚焼玉子 鰯節田舎煮
合鴨燻製
蛸入りさつま赤唐辛子揚げ
落木耳つき鰯節・油揚げ煮
野菜包み寄せ 鶏つくね焼
六万里芋 蓮根田舎煮 人参
白胡麻クリーム豆腐
蟹風味蒲鉾 旨出汁
ちらし寿司
海老 錦糸玉子 椎茸旨煮
酢蓮根 赤でんぶ ほか

『桐』



サイズ 約20.4×約17.8×高さ約5.2cm

本体価格一、七七五円(十税)

御献立

- 赤魚味噌枯庵焼
丸十蜜煮 角鰯節
山芋入りしんじょ黄金揚げ
蟹風味蒲鉾あおき揚げ
落木耳つき鰯節・油揚げ煮
厚焼玉子 鶏つくね焼 青唐
鶏高野豆腐 茄子オランダ煮
六万里芋 蓮根旨煮 人参
五目御飯
錦糸玉子
白御飯
梅胡麻

ほか

『扇』



サイズ 約19.2×約19.2×高さ約5.4cm

本体価格二、七五〇円(十税)

御献立

- 鰯西京焼 厚焼玉子
丸十蜜煮 黒花豆
合鴨燻製 小松菜煮浸し
蛸入りさつまあおき揚げ
白子入り蟹つみれ 海老芝煮
六万里芋 蓮根田舎煮 人参
鶏つくね焼
ヒリ辛甘酢鰯
茄子 舞茸 枝豆
牛肉香味焼 玉葱 青唐
五目御飯 錦糸玉子
白御飯 梅胡麻

ほか

『華の膳』



サイズ 約18.8×約24.8×高さ約6cm

本体価格二、九七五円(十税)

御献立

- 鰯西京焼 合鴨燻製
蟹風味つまみ蒸し揚げ
海老芝煮 厚焼玉子 黒花豆
鶏つくね焼 丸十蜜煮
蓮根挟み赤唐辛子揚げ
落木耳つき鰯節・油揚げ煮
野菜包み寄せ 巻湯葉 六万里芋
蓮根田舎煮 人参 鰯節田舎煮
細菜(錦糸玉子)
海苔 厚焼玉子
蟹風味蒲鉾 わさびマヨネーズ
五目御飯
野沢菜ちりめん 錦糸玉子
甘味 抹茶プリン 小豆 ほか

『舞』



サイズ 約7.6×約21.6×高さ約12cm

本体価格三、八五〇円(十税)

御献立

- 【上段】
鰯西京焼 蛸入りさつまあおき揚げ
厚焼玉子 丸十蜜煮
海老芝煮 鰯節田舎煮
蒸し鶏サラダ ※津軽どり使用
玉葱甘酢漬 フロッコリー
胡麻ドレッシング
鶏高野豆腐あかせ煮 六万里芋
茄子オランダ煮 椎茸旨煮 人参
- 【下段】
嶺岡豆腐
すくい蟹ほぐし身
旨出汁セリー セルフイーユ
白御飯
うなぎ蒲焼 錦糸玉子
三つ葉 山椒 ほか

お弁当は3日前正午までにご予約ください。
お祝い・ご法事 弁当はご利用日の4日前までにお問い合わせください。
※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。
※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
※配送金額など詳細につきましては店舗までお問い合わせください。

ホームページは
こちら→



8月のメニューです



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

株式会社 TC フォーラム

四季のお弁当



サイズ 約15.9×約15.9×高さ約5.7cm

鶏味噌焼 蟹風味蒲鉾
スモークサーモンクリームコロッケ
じゃがいもと筍の香揚げ
厚焼玉子 鰯弱田舎煮
野菜入り飛龍頭 六方里芋
鶏ごぼうつみれ 人参
椎茸旨煮 人参
国産牛ローストビーフ
玉葱 芋餅
茄子オランダ煮
ローストビーフソース
きのこ入り五目御飯
鮭柚香焼(サーモントラウト)
ぶなしめじ 舞茸
彩人参
ほか

『ローストビーフと
鮭きのご御飯のお弁当』
本体価格二、四二五円(十税)
御献立

季節のお弁当



サイズ 約9.3×約17.9×高さ約10cm

【上段】
赤魚西京焼 鰯弱田舎煮
山芋入りしんじょあおき揚げ
明太子しんじょ黄金揚げ
小松菜煮浸し 厚焼玉子
鶏高野豆腐含ませ煮
野菜包み寄せ
六方里芋
蟹風味しんじょ揚げ煮
茄子オランダ煮 人参
【下段】
松茸御飯 彩人参
蟹御飯
ほか

御献立

販売期間 2025年9月19日金〜2025年11月24日月・祝

『松茸御飯と
蟹御飯の二段重』
本体価格二、七七五円(十税)
御献立

**お弁当は3日前正午までに
ご予約ください。**

※季節弁当は数に限りがございます。お早めにご予約ください。
※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する
場合がございます。予めご了承ください。
※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
※配送金額など詳細につきましては店舗までお問い合わせください。

こだわりのお弁当



サイズ 約21×約16×高さ約4cm

厚焼玉子 鶏つくね焼
ポテトサラダ 蟹風味蒲鉾
きのこ入り五目御飯
六方里芋 野菜包み寄せ
鰯弱田舎煮 さや隠元 人参
白胡麻入り寿司飯
錦糸玉子
えんどう豆さつまあおき揚げ
豚肉しぐれ煮
玉葱 生姜餡
白御飯
ほか

御献立

本体価格一、三〇〇円(十税)

『三種御飯と
生姜香る豚肉しぐれ煮膳』
本体価格一、三〇〇円(十税)



サイズ 約21×約16×高さ約4cm

厚焼玉子 鶏つくね焼
ポテトサラダ 蟹風味蒲鉾
きのこ入り五目御飯
六方里芋 野菜包み寄せ
鰯弱田舎煮 さや隠元 人参
白胡麻入り寿司飯
錦糸玉子
えんどう豆さつまあおき揚げ
鰯弱田舎煮 生姜餡
白御飯
ほか

御献立

本体価格一、三〇〇円(十税)

『三種御飯と
香ばし鰯竜田揚げ膳』
本体価格一、三〇〇円(十税)

なだ万 9月のご案内



サイズ 約12.5×約24.2×高さ約5.7cm

鮭柚香焼(サーモントラウト)
厚焼玉子 鰯弱田舎煮
牛すき焼 玉葱
山芋入りしんじょ黄金揚げ
鶏つくね焼 焼板蒲鉾
紅白祝いなます
ずわい蟹ほぐし身
肉詰め油揚げ煮 人参
手毬湯葉含め煮 人参
ちらし寿司
蟹風味蒲鉾 椎茸旨煮
錦糸玉子
きのこ入り五目御飯
ぶなしめじ 舞茸
アスパラ 彩人参
抹茶プリン 小豆
ほか

御献立

販売期間 2025年9月12日金〜2025年9月15日月・祝

敬老の日『寿の膳』
本体価格二、七七五円(十税)
敬老の日
お祝いに



サイズ 約11.9×約20×高さ約5.5cm

秋鮭味噌焼
鶏つくね焼 厚焼玉子
えんどう豆さつまあおき揚げ
里芋と鱈子のサラダ
蟹風味蒲鉾
山芋入りしんじょ黄金揚げ
蒸し鶏中華くらげ和え
黒花豆
海老つみれ 六方里芋
椎茸旨煮 鰯弱田舎煮
人参
きのこ入り五目御飯
秋刀魚フライ
錦糸玉子 彩人参
ほか

御献立

販売期間 2025年9月1日月〜2025年10月15日水

季節御膳『秋のおとずれ』
本体価格一、八五〇円(十税)

『匠の膳』 本体価格 2,425円(+税)



サイズ 約14.5×約21.5×高さ約5.8cm

御献立

赤魚西京焼 合鴨燻製
えんどう豆さつまあおき揚げ
厚焼玉子 鰻弱田舎煮
南瓜バターコロッケ 鰯南蛮漬
蟹風味蒲鉾
鶏ごぼうつみれ
蟹風味しんじょ揚げ煮
六方里芋 蓮根田舎煮
野菜入り飛龍頭
鶏高野豆腐含ませ煮
椎茸旨煮 人参
牛肉香味焼 白御飯 錦糸玉子
昆布御飯 ほか

『彩菜の膳』 本体価格 2,200円(+税)



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 丸十蜜煮
厚焼玉子 鰻弱田舎煮
合鴨燻製
蛸入りさつま赤唐辛子揚げ
落木耳つき鰻弱油揚げ煮
野菜包み寄せ 鶏つくね焼
六方里芋 蓮根田舎煮 人参
白胡麻クリーム豆腐
蟹風味蒲鉾 旨出汁
ちらし寿司
海老 錦糸玉子 椎茸旨煮
酢蓮根 赤でんぶ ほか

『楽の膳』 本体価格 1,650円(+税)



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 蟹風味しんじょ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子 がんも煮
蓮根田舎煮 椎茸旨煮
鰻弱田舎煮 人参
手毬御飯
五目御飯
白御飯
ツナサラダ 明太子 焼海苔
鶏南蛮漬 タルタルソース
ポテトサラダ 合鴨燻製 あおき
小松菜浸し
甘味
わらび餅(抹茶) 小豆 ほか

『琴』 本体価格 1,500円(+税)



サイズ 約17×約17×高さ約5.5cm

御献立

秋刀魚タレ焼
えんどう豆さつまあおき揚げ
さつま芋の和サラダ
野菜入り飛龍頭
蟹風味しんじょ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子
蒸し鶏中華くらげ和え
六方里芋
鰻弱田舎煮 人参
白御飯 梅胡麻
昆布御飯 ほか

『二段重 葵』 本体価格 1,725円(+税)



サイズ 約9.5×約17.9×高さ約8.8cm

御献立

鶏つくね焼
えんどう豆さつまあおき揚げ
焼板蒲鉾 厚焼玉子
合鴨燻製 ポテトサラダ
蟹風味蒲鉾 角南瓜
野菜の旨煮
里芋 椎茸 蓮根 人参 鰻弱
白御飯
鶏そぼろ 錦糸玉子
きのこ入り五目御飯 ほか

『お肉料理となごみ御膳』 本体価格 1,925円(+税)



サイズ 約9.5×約25×高さ約5.2cm

御献立

牛肉香味焼
白御飯
豚角煮
白御飯 錦糸玉子
合鴨燻製
えんどう豆さつまあおき揚げ
厚焼玉子
鶏つくね焼
黒花豆
鶏ごぼうつみれ
肉詰め油揚げ煮
六方里芋
角鰻弱 人参 ほか

『舞』 本体価格 3,850円(+税)



サイズ 約7.6×約21.6×高さ約12cm

御献立

鰯西京焼 蛸入りさつまあおき揚げ
厚焼玉子 丸十蜜煮
海老芝煮 鰻弱田舎煮
蒸し鶏サラダ ※津軽どり使用
玉葱甘酢漬 フロコリー
胡麻ドレッシング
鶏高野豆腐含ませ煮 六方里芋
茄子オランダ煮 椎茸旨煮 人参
【下段】
磯岡豆腐
ずわい蟹ほぐし身
旨出汁ゼリー セルフイーユ
白御飯
うなぎ蒲焼 錦糸玉子
三つ葉 山椒 ほか

『華の膳』 本体価格 2,975円(+税)



サイズ 約18.8×約24.8×高さ約6cm

御献立

鰯西京焼 合鴨燻製
蟹風味さつまあおき揚げ
海老芝煮 厚焼玉子 黒花豆
鶏つくね焼 丸十蜜煮
蓮根田舎煮 人参 鰻弱田舎煮
落木耳つき鰻弱油揚げ煮
細巻(錦糸玉子)
海苔 厚焼玉子
蟹風味蒲鉾 わさびマヨネーズ
五目御飯
野沢菜ちりめん 錦糸玉子
甘味 抹茶プリン 小豆 ほか

『扇』 本体価格 2,750円(+税)



サイズ 約19.2×約19.2×高さ約5.4cm

御献立

鰯西京焼 厚焼玉子
丸十蜜煮 黒花豆
合鴨燻製 小松菜煮浸し
蛸入りさつまあおき揚げ
白子入り蟹つみれ 海老芝煮
六方里芋 蓮根田舎煮 人参
鶏つくね焼
ヒリ辛甘酢
茄子 舞茸 枝豆
牛肉香味焼 玉葱 青唐
五目御飯 錦糸玉子
白御飯 梅胡麻 ほか

『桐』 本体価格 1,775円(+税)



サイズ 約20.4×約17.8×高さ約5.2cm

御献立

赤魚味噌枯庵焼
丸十蜜煮 角鰻弱
山芋入りしんじょ黄金揚げ
蟹風味蒲鉾 あおき揚げ
落木耳つき鰻弱油揚げ煮
厚焼玉子 鶏つくね焼 青唐
鶏高野豆腐 茄子オランダ煮
六方里芋 蓮根旨煮 人参
五目御飯
錦糸玉子
白御飯
梅胡麻 ほか

お弁当は3日前正午までにご予約ください。
お祝い・ご法事 弁当はご利用日の4日前までにお願いたします。
※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。
※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
※配送金額など詳細につきましては店舗までお問い合わせください。

ホームページは
こちら→



9月のメニューです



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

株式会社 TC フォーラム