



御膳

GOZEN

価格は手頃でも、中身は充実。
ご飯は、大きな釜でふっくらと炊き上げました。
焼きたて、揚げたて、炊きたてで、
味・ボリューム・価格ともに花マルの手作り弁当です。



花丸幕の内弁当 1,000円(税別)
さば麹みそ漬、海老しんじょう、厚焼玉子、コロッ
ケ、筑前煮、かまぼこ、お惣菜3品



花丸洋風弁当 1,000円(税別)
特製デミグラスソースハンバーグ、チキンステーキ、
ヒレかつ、プレーンオムレツ



花丸中華弁当 1,000円(税別)
甘酢肉団子、春巻、若鶏の唐揚げ、春雨サラダ、
シュウマイ、ごま団子、惣菜。



唐揚げ膳 908円(税別)
ジューシーな若鶏の唐揚げとお惣菜。
+40円で甘酢たれを追加できます。



ハンバーグ&海老フライ膳 908円(税別)
特製デミグラスソースのハンバーグと海老フライが一度
に楽しめます。



チキン南蛮膳 908円(税別)
甘酸っぱいタレとたっぷりのタルタルソースが絶妙の
おいしさです。



鯖の味噌煮膳 908円(税別)
鯖の味噌煮、煮物、玉子焼き、肉団子、惣菜、漬物。



ご当地名物 とり天タルタル膳 908円(税別)
〈大分県発〉
国産とり天、いかかつ、フライドポテト、ブロッコリー、具だ
くさんタルタルソース、レモン、惣菜2品



赤魚の塩麹焼き膳 908円(税別)
赤魚塩麹焼き、いかかつ、花ちらしれんこん、ブロッコ
リー、厚焼玉子、がんも煮、じゃがいも煮、きぬさや、レモ
ン、惣菜2品



あじの香草焼き膳 1,000円(税別)
〈レモン風味〉
あじの香草焼きレモン風味、フライドポテト、オムレツ、い
かつ、さつまいも甘煮、ブロッコリー、レモン、惣菜2品、
別添タルタルソース



ご当地名物 ソースカツ膳 1,000円(税別)
〈長野県発〉
国産厚切とんかつ、ソースたれ、蒸しキャベツ、玉子焼き、
さつまいも甘煮、高野豆腐煮、きぬさや、花形にんじん、ブ
ロッコリー、副菜2品



熟成若鶏の照焼き膳 1,000円(税別)
若鶏の照焼き、菜の花のお浸し、玉子焼き、海老しんじょ
う、和惣菜、漬物。



豚のしょうが焼き膳 1,000円(税別)
国産もち豚をマイルドなしょうが焼きにしました。



鶏と茄子の生姜あんかけ膳 1,047円(税別)
柔らかく仕上げた「鶏の網焼き」と揚げた薄皮の茄子に
生姜風味の餡をかけました。鶏の網焼き、揚げ茄子とイン
ゲンの生姜餡、三種きのことブロッコリーのバジルマリ
ネ、厚焼玉子、惣菜、漬物



特撰御膳

TOKUSEN GOZEN

暖かいお料理と冷たいお料理。
炊きたてのご飯。厳然素材。
華麗な彩りはそのままだ。
こだわりの「御膳」をご賞味くださいませ。



和風幕の内御膳
1,186円(税別)

銀鮭甘塩焼き、なんぎん含め煮、がんも煮、淡口だいこん煮、にんじん甘煮、しいたけうま煮、ぎぬさや、鶏のつくね串、厚焼玉子、イカ和風ふらい、惣菜、ブロッコリー



洋風幕の内御膳
1,186円(税別)

でこね風ベーコンポテトハンバーグ、トマトソース、皮付きポテトフライ、パンプキンキッシュ、チキンバジルナゲット、クリームフライ、キャロットグレッセ、オムレツ、ミニハンバーグ、ブロッコリー



中華幕の内御膳
1,186円(税別)

豚竜田揚げ、ごろごろ野菜(ズッキーニ・さつまいも・赤パプリカ・レンコン・ヤングコーン)、黒酢あん、焼売、春巻、胡麻団子、惣菜



ビーフカツレツ御膳
1,139円(税別)

昔ながらの洋食ビーフカツレツ。お好みのソースをお選びください。コクのあるデミグラスソース／酸味のあるトマトソース／110gのカツ。



牛焼肉御膳
1,278円(税別)

特製ダレに漬けこんだ牛カルビ。肉のうまみをストレートに味わっていただけます。



油淋鶏御膳
1,278円(税別)

油淋鶏香味たれ、白ごま、焼売、チンジャオロース春巻、ミニギョーザ、にんじん甘煮、中華カレーのコロケ仕立て、惣菜、ブロッコリー



特製デミグラスソースハンバーグ御膳
1,093円(税別)

特製ハンバーグ、フライドポテト、ブロッコリー、パリジャンキャロット、ロールキャベツ、惣菜一品、デミグラスソース



特製みぞれおろしソースハンバーグ御膳
1,093円(税別)

特製ハンバーグ、フライドポテト、ブロッコリー、パリジャンキャロット、ロールキャベツ、惣菜一品、みぞれおろしソース



特製トマトソースハンバーグ御膳
1,093円(税別)

特製ハンバーグ、フライドポテト、ブロッコリー、パリジャンキャロット、ロールキャベツ、惣菜一品、トマトソース



特製オニオンソースハンバーグ御膳
1,093円(税別)

特製ハンバーグ、フライドポテト、ブロッコリー、パリジャンキャロット、ロールキャベツ、惣菜、オニオンソース



栗ごはん



栗ごはん

秋の花丸膳

〈栗ごはんorきのこごはん〉 **1,186円**(税別)
さんま竜田揚げみぞれあん、味付4種きのこ、里いもの鶏そぼろあんかけ、えびと枝豆のふわふわしんじょう、厚焼玉子、惣菜二品、漬物、栗ごはんorきのこごはん

秋の惣兵衛御膳

〈栗ごはんorきのこごはん〉 **1,371円**(税別)
さんま竜田揚げみぞれあん、ずいきの炊いたん、ふんわり花型豆腐、味付4種きのこ、里いもの鶏そぼろあんかけ、えびと枝豆のふわふわしんじょう、厚焼玉子、惣菜、よもぎ大福、漬物、栗ごはんorきのこごはん



帆立ごはん



帆立ごはん

冬の花丸膳

〈帆立ごはんor鮭ごはん〉 **1,371円**(税別)
たら竜田揚げ銀あんかけ、丸ごぼうの甘辛煮、ごろごろ蓮根の甘辛和え、冬野菜のはんなり和え、えびと枝豆のふわふわしんじょう、厚焼玉子、ふんわり花型豆腐、惣菜、よもぎ大福、漬物、帆立ごはんor鮭ごはん

冬の惣兵衛御膳

〈帆立ごはんor鮭ごはん〉 **1,186円**(税別)
たら竜田揚げ銀あんかけ、ごろごろ蓮根の甘辛和え、冬野菜のはんなり和え、えびと枝豆のふわふわしんじょう、厚焼玉子、惣菜二品、漬物、帆立ごはんor鮭ごはん



ハンバーグ&カキフライ御膳
1,186円(税別)
サクッと揚げたカキフライとやわらか食感ハンバーグのミックス御膳です。



カキフライ膳 **1,093円**(税別)
瀬戸内海産牡蠣を使用した、大ぶりのカキフライ。小袋とんかつソースと小袋タルタルソースがついています。



ご当地名物 桜島鶏つくねと大根の甘辛煮膳
〈鹿児島県産〉 **1,000円**(税別)
桜島鶏のつくねと大根の甘辛煮、揚げ出し豆腐、さつま芋コロッケ、厚焼玉子、きぬさや、惣菜二品、漬物、ごはん

美味しい旬の食材を
彩り豊かに揃えて
お届けいたします。



503425

旬香秋冬



旬彩御膳
— SYUNSAI GOZEN —

ご予約だからできる、一手間かけた折詰をご用意しました。
※前日までにご予約ください。※季節によりメニューが異なる場合があります。



①
しゅんさい きゅうます ぜん きらめき
旬彩九折膳 煌 **1,371円**(税別)
さわら西京焼き、花ちらしれんこん、チキンステーキ、合鴨スライスパストラミおろしのたれかけ、豆腐ハンバーグ銀あんかけ、厚焼玉子、がんも煮、なんぎん煮、きぬさや、惣菜、ブロッコリー、わらびもち、かやくごはん、明太子ごはん、枝豆ごはん

②
しゅんさい きゅうます ぜん くれな
旬彩九折膳 紅 **1,093円**(税別)
さば塩焼き、花ちらしれんこん、鶏団子、厚焼玉子、筑前煮、きぬさや、彩り野菜のよせ揚げみぞれあんかけ、えびと枝豆のふわふわしんじょう、ブロッコリー、惣菜二品、わらびもち、かやくごはん、ゆずみそごはん、ねり梅ごはん



③
しゅんさい きゅうます ぜん たかむら
旬彩九折膳 篋 **1,834円**(税別)
ローストビーフ、和風オニオンソース、豚の角煮、玉子焼き、蓮根と鶏肉の梅仕立て、花型豆腐、ぶりの照り煮、花ちらしれんこん、がんも煮、なんぎん煮、しいたけ煮、花形人参、きぬさや、3種のかやくごはん、わらびもち

④
しゅんさい よん ます ぜん あおい
旬彩四折膳 碧 **1,556円**(税別)
豚の角煮、ぶりの照り煮、花ちらしれんこん、厚焼玉子、小松菜のおひたし、ずいきの炊いたん、蓮根と鶏肉の梅仕立て、高野豆腐煮、しいたけ煮、なんぎん煮、花形にんじん、きぬさや、よもぎ大福、かやくごはん

