



なになわ折詰 三笠

本体価格 2,430円 (税込価格2,673円)

料亭の職人が手作りで仕上げる大阪の味を詰め合わせた特製折詰弁当です。



上方二段弁当 なになわ百景

本体価格 2,330円 (税込価格2,563円)

海老ハイカラ揚げ、鯖柚焼、海老団子、いか団子、蛸柔か煮、牛しぐれ煮、野菜の炊き合わせ、炊込みご飯などを詰め合わせて。



なになわ味めぐり

本体価格 2,330円 (税込価格2,563円)

4種類の御飯と旬の食材を使ったいろいろな献立を少しずつ16マスに詰め合わせています。



なになわめし つづら折詰弁当

本体価格 2,030円 (税込価格2,233円)

名物かやくご飯をはじめ笹寿司など3種の御飯に季節の食材を彩り豊かに盛り付けた折詰弁当です。



小箱懐石 千鳥

本体価格 1,730円 (税込価格1,903円)

鰹と昆布の出汁を利かせた大阪らしい「であいもん料理」を詰め合わせた料亭仕立ての美しい盛り付けのお弁当。



なになわ恋しぐれ

本体価格 1,780円 (税込価格1,958円)

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや揚げ物、季節野菜の焚合せなどおかずを充実させた二段弁当です。



彩食健味 -さいしょくけんび-

本体価格 1,780円 (税込価格1,958円)

鯖西京焼、小芋美人粉揚げ、蛸柔らか煮、鶏唐揚など。3種の御飯を盛り付けたバラエティ豊かな内容。



おかめ

本体価格 1,500円 (税込価格1,650円)

当店自慢のかやく御飯に、野菜をたくさん使った季節のおかずを種類豊富に盛り付けた二段のお弁当。



ひよっこ

本体価格 1,430円 (税込価格1,573円)

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや揚げ物、季節野菜の焚合せなどおかずを充実させた二段弁当です。



月替わり幕の内 大吉

本体価格 1,130円 (税込価格1,243円)

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや鶏の照焼、季節野菜の焚合せなどおかずを充実させた弁当です。



ふわふわ鶏つくね弁当

本体価格 1,030円 (税込価格1,133円)

直火で焼き中はふんわり仕上げた鶏つくねと月替わりのおかずも詰め合わせのお弁当。



昆布と鰹節で漬け込んだ だし唐揚弁当

本体価格 980円 (税込価格1,078円)

昆布と鰹節に漬け込み出汁を含ませた鶏の唐揚と月替わりのおかずが楽しめるお弁当。

●旬の食材を使用しておりますので献立や器が異なる場合がございます。 ●お料理は品質管理に十分注意し完全保冷でお届けいたしますが、おとどけ後はなるべくお早めにお召し上がりください。 ●ご注文は総額10,000円(税込)から承ります。

紙袋も別途お付けできます。

●紙袋 本体価格 20円(税込22円)

コングレスクエアグラングリーン大阪  
Congrès Square Grand Green Osaka

TEL: 06-6292-6047  
MAIL: csg@osaka.congres-square.jp

## ワンランク上の折詰弁当 上質なお料理を詰め合わせておもてなしに彩りを添えます

全ての弁当に  
パック茶(250ml)が  
付きます



若柳〜わかやぎ〜  
(ローストビーフ付)  
本体価格 4,000円  
(税込価格4,400円)

かやく飯、ちらし寿司をはじめ、当店人気のお料理を詰め合わせた逸品。  
・若柳はメインがローストビーフ。  
・青柳はメインがその日の焼魚となります。



青柳〜あおやぎ〜  
(その日の焼き魚付)  
本体価格 4,000円  
(税込価格4,000円)



松花堂弁当A  
本体価格 3,630円  
(税込価格3,993円)

特別な食事会におすすめの松花堂  
お造りや人気の献立を盛り付けております。



松花堂弁当B  
本体価格 4,630円  
(税込価格5,093円)



料亭のお吸い物  
本体価格 350円  
(税込価格385円)

熱い状態でポットに入れて  
お持ちいたします。  
食べられる前におだしを  
注いでください。

●旬の食材を使用しておりますので献立や器が異なる場合がございます。 ●お料理は品質管理に十分注意し完全保冷でお届けいたしますが、おとどけ後はなるべくお早めにお召し上がりください。 ●ご注文は総額10,000円(税込)から承ります。

紙袋も別途お付けできます。

●紙袋 本体価格 20円(税込22円)

コングレスクエアグラングリーン大阪  
Congrès Square Grand Green Osaka

TEL: 06-6292-6047  
MAIL: csg@osaka.congres-square.jp