



特選弁当

素材にこだわった、特別な集いにぴったりなお弁当

おかずを贅沢に盛り込んだお弁当です。
高級感のある黒木目柄の容器でお届けします。

伊吹 (ibuki) 税込10% ¥2,291

ローストビーフぼん酢ジュレのせ、銀鮭塩焼き、牛肉しぐれ煮、カニクリームフライ、野菜煮物、他惣菜、炊込みご飯

642kcal 脂質/20g 塩分/4.6g



天ぷら、煮物、お惣菜の入ったお弁当です。
お客様のおもてなしにどうぞ。

薫風 (kunpu) 税込10% ¥2,545

天ぷら盛り合わせ、ぶり照焼き、玉子焼き、鶏肉八幡巻き、合鴨ロース、他惣菜

1,008kcal 脂質/33g 塩分/4.2g



1日50食限定

手網寿司、押し寿司、ちらし寿司、炊き合わせの和風弁当です。

古都 (koto) 税込10% ¥2,240

ぶり照焼き、有頭エビボイル、玉子焼き、鶏肉八幡巻き、サーモン粘巻き、酢漬け蓮根、手網寿司、栗甘露煮、青桃、酒蒸しほたて、野菜煮物、鶏松風、ちらし寿司、穴子押し寿司

961kcal 脂質/18.3g 塩分/6.2g



紫翠 (shisui) 税込10% ¥1,832

銀鮭塩焼き、焼き鳥(ねぎ間)、豆腐ハンバーグ(きのこあんかけ)、玉子焼き、有頭エビ、カニシュウマイ、野菜の煮物、さつま芋甘露煮、惣菜

846kcal 脂質/20.8g 塩分/5g



明日香 (asuka) 税込10% ¥1,832

低温熟成ロースどんかつ、野菜煮物、カニシュウマイ、他惣菜、漬物

972kcal 脂質/34.1g 塩分/4.3g



秋月 (shugetsu) 税込10% ¥1,650

カラスカレイの照り煮、野菜の炊き合わせ、鶏肉照焼き、自家製天ぷら2種、他惣菜、漬物

730kcal 脂質/21.3g 塩分/5.3g



特選弁当には、
掛け紙を付けて
お届けいたします。

お弁当に使用しているお米は全て、
国産のお米です。




麗色 (reishoku) 税込10% ¥1,832

チキンライス、ハンバーグ(デミソース)、グラタン、カニクリームコロッケ、サゴシの香草パン粉焼き、グリル野菜のマリネ、ポテトサラダ

1,041kcal 脂質/41g 塩分/5.8g



春花 (shunka) 税込10% ¥1,650

チキンのクリーム煮(温野菜添え)、白身魚の香草焼き、ラタトゥイユ、人参マリネ、パンプキンサラダ

1,052kcal 脂質/34.6g 塩分/4.5g



福々 (fukufuku) 税込10% ¥1,650

鮭ご飯、ゆかりご飯、白身魚のカレーフリッター、鶏肉のカシューナッツ炒め、鶏肉の香草焼き、肉団子、フィッシュフリッター、フィッシュソーセージ磯辺揚げ、焼売、マリネ、蘭玉ポテトフライ

1,003kcal 脂質/36.2g 塩分/5.3g



寿々 (jyuju) 税込10% ¥1,650

鮭ご飯、ゆかりご飯、白身魚の南蛮漬け、鶏肉照り焼き、鮭塩焼き、煮物、竹輪チーズロール、山羊磯辺揚げ、甘エビ唐揚げ、茄子煮浸し、漬物

883kcal 脂質/26.3g 塩分/6.3g

あじさい
弁当

お祝いごとにお勧め
見た目も色とりどりなお弁当

9個のマスに美味しいものを
少しずつ盛り込みました。

あじさい弁当(九重)

鶏肉照焼、海老のチリソース、揚げ出し豆腐のきのこあん、煮物、カニシュウマイ、
ごま団子、厚焼き玉子、惣菜、鮭ご飯、ゆかりご飯

885kcal 脂質/40.1g 塩分/4.7g

税込10% ¥1,222

あじさい弁当
(豚ロース味噌漬け)

自家製豚ロース味噌漬け、野菜煮物、ほうれん草胡麻和え、
さつま芋サラダ、惣菜、漬物

1,022kcal 脂質/40.3g 塩分/7.4g

税込10% ¥1,222



あじさい弁当(洋風)

ハンバーグ(ケチャップソース)、エビフライ、自身フライ、スクランブル
エッグ、グリル野菜(トマトソース)、カニシュウマイ、チキン(トマトソース)、
惣菜、漬物

821kcal 脂質/22.0g 塩分/4.4g

税込10% ¥1,017



あじさい弁当(和風)

鶏肉幽庵焼き、鮭西京焼き、野菜の煮物、カニシュウマイ、
惣菜、漬物

765kcal 脂質/25.7g 塩分/5.1g

税込10% ¥1,017



あじさい弁当(中華風)

唐揚げ(ねぎソース)、千草焼き、ニラ饅頭、粗びきウイン
ナー、カニシュウマイ、ごま団子、惣菜、漬物

845kcal 脂質/30.9g 塩分/4.0g

税込10% ¥1,017

税込10% ¥712



鶏の味ご飯弁当

自家製鶏ご飯、さば塩焼き、玉子焼き、
竹輪磯辺天、唐揚げ、惣菜、漬物

661kcal 脂質/38.9g 塩分/4.5g



お手頃幕の内弁当

銀鮭塩焼き、唐揚げ、豚肉甘辛焼き、肉団子、玉子焼き、野菜煮物、
惣菜、漬物

691kcal 脂質/19.3g 塩分/3.7g



グリルチキンわさびマヨネーズ弁当

グリルチキン(わさびマヨソース)、肉団子、
ジャーマンポテト、さつまいも素揚げ、惣菜

887kcal 脂質/38.5g 塩分/2.9g



から揚げ弁当

醤油唐揚げ、千草焼き、惣菜、漬物

1,195kcal 脂質/64.5g 塩分/3.9g

税込10% ¥610



のり弁当

おかか・海苔、自身フライ、唐揚げ、
野菜煮物、竹輪磯辺天、惣菜、漬物

753kcal 脂質/14.5g 塩分/4.1g



ささみ
チーズロール弁当

ささみチーズロールカツ、プチオムレツ、カニシュウマイ、
ほうれん草胡麻和え、惣菜、漬物

737kcal 脂質/24.7g 塩分/3.1g



ねぎ塩
チキンカツ弁当

チキンカツ(ねぎ塩ソース)、
ほうれん草おかか和え、惣菜、漬物

1,068kcal 脂質/57.3g 塩分/5.3g



ハンバーグ
きのこソース弁当

ハンバーグ(きのこソース)、プチオムレツ、カニシュウマイ、
ジャーマンポテト、惣菜、漬物

858kcal 脂質/27.1g 塩分/4.1g

税込10%
¥844

のり竜田明太弁当

明太子・海苔、鶏肉竜田揚げ、明太マヨソース、
野菜煮物、惣菜、漬物

863kcal 脂質/42.5g 塩分/4g



鶏と玉子のそぼろ弁当

玉子とぼろ・鶏とぼろ、醤油唐揚げ、コロッケ、
竹輪磯辺天、野菜煮物、惣菜、漬物

752kcal 脂質/21.4g 塩分/3.9g

あじさい弁当(中華風)

唐揚げ(ねぎソース)、千草焼き、ニラ饅頭、粗びきウイン
ナー、カニシュウマイ、ごま団子、惣菜、漬物

845kcal 脂質/30.9g 塩分/4.0g

税込10% ¥1,017

赤魚の煮つけ弁当

赤魚煮つけ、大根・牛蒡添え、ほうれん草胡麻和え、
玉子焼き、惣菜、漬物

529kcal 脂質/11.5g 塩分/3.5g





丑の日特別メニューが
ご好評につき定番メニューになりました。

うなぎ

税込10% ¥1,650
794kcal 脂質/25.5g 塩分/1.9g

料理長手造りだし巻き玉子入り



食べ方いろいろ、
最後の一口まで美味しい弁当です。

ひつまぶし

税込10% ¥1,222
704kcal 脂質/25.8g 塩分/4.0g

お祝 弁当

お赤飯は白飯に
変更できます

お祝い弁当には「熨斗」・「祝箸」ついています



※イラストはイメージです。



天ぷら・煮物・焼き物が、陶器風にデザインされた
大きな弁当容器に入った華やかなお弁当です。

お祝い弁当「松」

税込10% ¥1,883
1,071kcal 脂質/41.2g 塩分/6.1g



煮物・焼き物・揚げ物が
バランスよく入ったお弁当です。

お祝い弁当「竹」

税込10% ¥1,650
1,010kcal 脂質/36.8g 塩分/7.9g



おにぎり弁当 A

おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥559
763kcal 脂質/22.5g 塩分/3.9g



おにぎり弁当 B

おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥559
630kcal 脂質/9.2g 塩分/3.4g



おにぎりパック

おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥407
620kcal 脂質/16.1g 塩分/2.3g

おにぎり 弁当

お食事と一緒にどうぞ!

手間いらずで嬉しい! アルコール類もご用意しております。

ソフトドリンク他

ウーロン茶 2000ml 税込10% ¥304

ジュース(オレンジ) 1000ml 税込10% ¥529

ジュース(アップル) 800ml 税込10% ¥407

緑茶 紙パック 250ml 税込10% ¥122

ペットボトル280ml 税込10% ¥151

ペットボトル500ml 税込10% ¥203



アルコール類

ビール(缶) 350ml 税込10% ¥380

ノンアルコールビール(缶) 350ml 税込10% ¥335

缶酎ハイ(氷結レモン・グレープフルーツ)
350ml 税込10% ¥350

ご注文は ▶

ご注文の締め切りは3営業日前14時までとなります。 受付時間:月曜日から金曜日10時00分～17時00分(祝日を除く)
お弁当は、同一商品を10個以上かつ総額で20,000円以上から承ります。

T BANQUET PARTY CATERING

ご宴会・ケータリング



ご宴会・ケータリングもお任せください

社内で打ち上げパーティーを開きたい、ゲストを迎えるので相応の演出をしたい
等、ご利用シーンに合わせたケータリングサービスを承っております。

会場のセッティングからお料理、後片付けまで弊社スタッフが

大事なパーティーをサポート、内容に合わせた各種プランをご提案いたします。

お気軽にお問い合わせください。



◀ 詳しくは
こちらをご覧ください

<https://nagatomo.tokyo.jp/free/t-banquet>

ティーバンケット



極上握りの

特選

寿司

南まぐろ中どろ、ぶり、どろサーモン、うに軍艦、玉子焼、カレイえんがわ、たい、生赤えび、いくら軍艦、鉄火巻

※鉄火巻は1人前、2人前には含まれません。

- 【1人前 10貫】税込10% ¥3,136
- 【2人前 20貫】税込10% ¥6,273
- 【3人前 31貫】税込10% ¥9,410
- 【4人前 42貫】税込10% ¥12,547
- 【5人前 51貫】税込10% ¥15,684

こだわりの素材を豪華に
盛り込んだ最上級品

天然南まぐろ
中とろ使用



人気のネタを
盛り込んだ
自信の一品

緑

南まぐろ中どろ、ぶり、どろサーモン、ほたて、ねぎどろ軍艦、玉子焼、びんどろまぐろ、たい、甘えび、煮穴子、いくら軍艦

- 【1人前 11貫】税込10% ¥2,688
- 【2人前 22貫】税込10% ¥5,376
- 【3人前 33貫】税込10% ¥8,066
- 【4人前 44貫】税込10% ¥10,754
- 【5人前 54貫】税込10% ¥13,444

天然南まぐろ
中とろ使用



寿司まるのこだわり



こだわり その一 天然南まぐろ中とろ

「まぐろの美味しさを存分に味わっていただきたい」との思いから、寿司まるの中とろは、天然の南まぐろを使用しています。天然の南まぐろは、身が引き締まり味が濃く、適度な脂の乗りと甘さが特徴です。切りたての天然の旨みをぜひご賞味ください。

こだわり その二 シヤリ



粘りが強く、しっかりとした歯ごたえが特長の国産米を使用。お米本来の自然な甘みがネタの旨みを引き立て、素材本来の風味を際立たせています。

こだわり その三 寿司酢



江戸時代から続く「赤酢」を使用。酒粕を原料に、長い時間をかけてじっくり熟成させることで、まろやかな酸味と芳醇な香りが生まれます。赤酢を使ったシャリは、ネタの旨みをやさしく引き立てます。

江戸前の定番ネタを 盛り込みました 福

まぐろ赤身、ぶり、煮穴子、いか、小肌、サーモン、えび、いくら軍艦、玉子焼、鉄火巻

- 【1人前 10貫】税込10% ¥1,904
- 【2人前 20貫】税込10% ¥3,808
- 【3人前 30貫】税込10% ¥5,713
- 【4人前 40貫】税込10% ¥7,617
- 【5人前 50貫】税込10% ¥9,522



集

会議、法事等の
お集まりに

まぐろ赤身、いか、つぶ貝、小肌、玉子焼、サーモン、えび、ねぎどろ、軍艦、煮穴子、サラダ巻

- 【1人前 10貫】税込10% ¥1,456
- 【2人前 20貫】税込10% ¥2,912
- 【3人前 30貫】税込10% ¥4,369
- 【4人前 40貫】税込10% ¥5,825
- 【5人前 50貫】税込10% ¥7,282

桜

太巻き、サーモンロール、鉄火巻、ねぎどろ巻、かんぴょう巻、かつば巻

5~8
人前

税込10% ¥6,161



定番 寿司

菊

太巻き、鉄火巻、かんぴょう巻、かつば巻、いなり

5~8
人前

税込10% ¥6,161



お食事と 一緒に



ソフトドリンク他

- ミネラルウォーター 2000ml ……税込10% ¥233
- ウーロン茶 2000ml ……税込10% ¥304
- ジュース (オレンジ) 1000ml ……税込10% ¥529
- ジュース (アップル) 800ml ……税込10% ¥407
- コカ・コーラ 1500ml ……税込10% ¥366
- 炭酸水 500ml ……税込10% ¥162
- ロックアイス 1kg ……税込10% ¥304
- 緑茶 紙パック 250ml ……税10% ¥122
- ペットボトル 280ml ……税込10% ¥151
- ペットボトル 500ml ……税込10% ¥203

日本酒

- 久保田 千寿 吟醸 720ml ……税込10% ¥2,300

ビール

- 瓶ビール 500ml ……税込10% ¥550
- 缶ビール 350ml ……税込10% ¥380
- ノンアルコールビール 350ml ……税込10% ¥335

酎ハイ

- 缶酎ハイ 氷結レモン 350ml ……税込10% ¥350
- 缶酎ハイ 氷結グレープフルーツ 350ml ……税込10% ¥350

焼酎

- 【麦焼酎】いいちこ 900ml ……税込10% ¥1,820
- 【芋焼酎】黒霧島 900ml ……税込10% ¥1,820

ウイスキー

- 角瓶 700ml ……税込10% ¥3,200
- ブラックニッカクリア 700ml ……税込10% ¥2,200

ワイン

- ワイン (赤) 750ml ……税込10% ¥2,000
- ワイン (白) 750ml ……税込10% ¥2,000
- スパークリングワイン 750ml ……税込10% ¥2,500

オードブル 定番 Standard



和風

5~6人前 和風 Aタイプ 税込10% ¥6,110

自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、山芋の磯部揚げ、鮭塩焼き、ナスの煮びたし、豆腐ハンバーグ、玉子焼き、枝豆、白身魚の南蛮漬け



4~5人前 和風 Bタイプ 税込10% ¥4,582
サイズ 36×23cm
自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、山芋の磯部揚げ、鮭塩焼き、ナスの煮びたし、白身魚の南蛮漬け、玉子焼き、枝豆

3~4人前 和風 Cタイプ 税込10% ¥3,360
サイズ 直径28cm
自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、山芋の磯部揚げ、鮭塩焼き、ナスの煮びたし、白身魚の南蛮漬け、玉子焼き、枝豆

洋風

5~6人前 洋風 Aタイプ 税込10% ¥6,110

エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、フィッシュフリッター、ペッパーチキン、ソーセージ、チーズフライ、南瓜ポテトフライ、鴨ロース、ミートボール、小エビのマリネ



中華風

5~6人前 中華風 Aタイプ 税込10% ¥6,110

エビフリッターのチリソース、チーズ春巻、春巻、水餃子、肉団子、コーンの香ばし揚げ、まいたけのソテー、変わりマーボー、パンパンジー



4~5人前 中華風 Bタイプ 税込10% ¥4,582
サイズ 36×23cm
エビフリッターのチリソース、チーズ春巻、春巻、肉団子、まいたけのソテー、変わりマーボー、パンパンジー

3~4人前 中華風 Cタイプ 税込10% ¥3,360
サイズ 直径28cm
エビフリッターのチリソース、春巻、水餃子、肉団子、コーンの香ばし揚げ、まいたけのソテー、パンパンジー

4~5人前 洋風 Bタイプ 税込10% ¥4,582
サイズ 36×23cm
エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、フィッシュフリッター、ペッパーチキン、ソーセージ、チーズフライ、南瓜ポテトフライ、ミートボール、小エビのマリネ

3~4人前 洋風 Cタイプ 税込10% ¥3,360
サイズ 直径28cm
エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、ペッパーチキン、ソーセージ、チーズフライ、南瓜ポテトフライ、ミートボール、小エビのマリネ

オードブル プチ

洋風

サイズ
33×22cm

プチオードブル 洋風A

税込10% ¥3,054

大海老のナリソース、ほたてのウニクリームソースいっぴのせ、ミートローフ
ローストビーフ、自身魚の香草焼き、ラタトゥイユ、ミートテリーヌ
プチカプレーゼ、どちおだめのケーキ



プチオードブル 洋風C

税込10% ¥1,679

サイズ
22×22cm

鶏肉カシューナッツ炒め、よだれ鶏、自身魚の香草焼き、ラタトゥイユ、茄子のボロネーゼ
フィッシュフリッター、フィッシュソーセージ磯辺、ミートテリーヌ、翡翠餃子、どちおだめのケーキ



プチオードブル 洋風B

税込10% ¥2,341

サイズ
28×20cm

自身魚の香草焼き、ラタトゥイユ・チキンリング、エビフライ、ミートテリーヌ、よだれ鶏、翡翠餃子
鶏肉カシューナッツ炒め、トマトソース肉団子、フィッシュフリッター、ゴロゴロ野菜マリネ
茄子のボロネーゼ、フィッシュソーセージ磯辺、どちおだめのケーキ

和風

サイズ
33×22cm

プチオードブル 和風A

税込10% ¥3,054

あぶり豚バラ肉と大根の旨煮、天ぷら盛合せ、ぶり照焼き、厚焼玉子、ほたて酒蒸し
いかのどびつ子とえ、鶏肉照焼き、チキンロール、鶏松風、合鴨ロース、いか松笠
まぐろの角煮、茄子煮浸し、野菜の煮物、有頭海老艶煮、ぐず饅頭



プチオードブル 和風C

税込10% ¥1,679

サイズ
22×22cm

鶏肉照焼き、厚焼玉子、はつの炭火焼き
枝豆、銀鮭塩焼き、豆腐ハンバーグ
野菜の煮物、竹輪チーズロール、茄子煮浸し
鶏むね肉の人参ソース、香の物、ぐず饅頭



プチオードブル 和風B

税込10% ¥2,341

サイズ
28×20cm

鶏もも肉の南蛮漬け、野菜の煮物、有頭海老の艶煮、はつの炭火焼き、枝豆
銀鮭塩焼き、豆腐ハンバーグ、竹輪チーズロール、厚焼玉子、茄子煮浸し、香の物
鶏むね肉の人参ソース、ぐず饅頭

一緒にいかがですか？

プチにぎり寿司

煮穴子、えび、まぐろ赤身、
サーモン、いか、玉子焼

単品
価格

税込10% ¥814

セットでお得

プチオードブルと一緒に
ご注文いただくとお得になります

税込10% ~~¥814~~ → 税込10% ¥712



お好みで選ぶ

アラカルト *A la carte*

ワンウェイ容器でのお届けになります。

※写真は盛り付け例です。



串焼き盛り合わせ (4種盛り25本)

サイズ
39×36cm
税込10% ¥5,856



油淋鶏 (ユウリンチー)

サイズ
30×30cm
税込10% ¥3,869



パイ包み焼き

サイズ
30×30cm
税込10% ¥4,888



からあげ&ポテト

サイズ
41×20cm
税込10% ¥3,869



サーモン カルパッチョ

サイズ
36×26cm
税込10% ¥5,347



ローストビーフ

サイズ
36×26cm
税込10% ¥6,823



野菜たっぷり ソース焼きそば

サイズ
41×20cm
税込10% ¥3,564



海鮮塩焼きそば (ガーリック風味)

サイズ
41×20cm
税込10% ¥4,073



ミックスサンドイッチ

※キャンセル不可の商品です。

サイズ
31×24cm
税込10% ¥3,564



シーザーサラダ

サイズ
38×22cm
税込10% ¥3,054



冷しゃぶサラダ

サイズ
38×22cm
税込10% ¥3,767



ガッツ刺し

ポイルしたガッツを使用しています。

サイズ
直径22cm
税込10% ¥1,832



チキンの トマトチーズ焼き

サイズ
30×30cm
税込10% ¥4,276



テリーヌ・ハム・ チーズ盛り合わせ

サイズ
30×30cm
税込10% ¥4,888



自身魚の フリッター

サイズ
30×30cm
税込10% ¥3,869



ケーキ 盛り合わせ

サイズ
30×30cm
税込10% ¥4,888



漬物盛り合わせ

サイズ
直径22cm
税込10% ¥2,392



特選枝豆

サイズ
直径22cm
税込10% ¥1,526



季節のフルーツ 盛り合わせ

サイズ
30×30cm
税込10% ¥4,582



筑前煮

サイズ
直径24cm
税込10% ¥3,054

※ご注文の締め切りは3営業日前14時まで。※お届けは20,000円から承ります。

5 ※ご注文の締め切りは3営業日前14時まで。※お届けは20,000円から承ります。