



日本料理の伝統をしっかりと追求しながら、ボリューム感や健康にも気を配った、慈悲深い季節の味をひとつひとつ丁寧に手作りしお届けいたします。

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)

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4,400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。

25×16cm ※写真は若柳です。

ちらし寿司
かやく御飯



20×20cm



なにわ味めぐり

本体
価格 2,330円 (税込価格2,563円)

旬の食材を使ったお料理を16マスの折詰に種類豊富に詰め合わせています。



12×12cm×2段

上方二段弁当 なにわ百景

本体
価格 2,330円 (税込価格2,563円)

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



25×8cm

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。
【お弁当・お惣菜大賞とは】全国のお弁当商品を食の専門家で構成された審査員により審査。より優れた商品が表彰されるコンテスト。



23×15cm

笹寿司付き

なにわめし 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。



15×9cm×2段

かやく御飯

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。



15×9cm×2段

白御飯

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、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。



22×14cm

野菜豊富

野菜たっぷり幕の内弁当

本体
価格 1,300円 (税込価格1,430円)

多彩な野菜のおかずがギッシリ詰まったヘルシーなお弁当です。



22×14cm

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。



22×14cm

昆布と鰹節で漬け込んだだし唐揚げ弁当

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げ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)



ナレッジキャピタル
コングレコンベンションセンター

TEL: 06-6292-6911
MAIL:ccc@congre-cc.jp