

【神楽饗 注文書】※大盛りは別の注文書になります。

注文日： 年 月 日 () 時 分

本書は下記までご送信ください。

FAX : 052-563-0759 Mail : yoyaku@nipponkaigishitsu.com

配達希望日時	年 月 日 () 午前・午後				時 分
配達希望会場	店 階 第				会議室
会議室予約時間	時 分 ~ 時				分
受渡し方法	<input type="checkbox"/> お部屋をノックしてお渡し <input type="checkbox"/> 担当者様へ電話連絡			<input type="checkbox"/> お部屋前へ置いておく	
ご予約者様情報	御社名			会員番号	
	担当者様名			ご連絡先	- - -
受取担当者様情報	担当者様名			ご連絡先	- - -

品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額
お弁当				28 味噌ひれかつBOX	個	1,100	
1 鶏めし重	個	1,100		29 ハンバーグBOX	個	1,100	
2 天王~てんのう~	個	2,342		30 からあげBOX	個	1,100	
3 とり南蛮弁当	個	1,100		31 焼肉BOX	個	1,100	
4 焼鳥と銀鮭の弁当	個	1,650		32 魚の甘酢あんBOX	個	1,100	
5 明日香~あすか~	個	2,750		33 油淋鶏BOX	個	1,100	
6 霞の涼膳	個	2,750		34 酢豚BOX	個	1,100	
7 鮮沢御膳	個	2,750		35 甘すし<容器>	個	1,980	
8 縁~えにし~	個	3,300		36 甘すし2個	個	713	
9 優雅~ゆうが~	個	2,342		37 十二宮 [2段重箱/4~6人前]	個	22,000	
10 真清田~ますみだ~	個	2,036		38 彩雲	個	5,601	
11 究極の牛鮭膳	個	2,200		39 瑞雲	個	4,583	
12 究極の鮭膳	個	1,980		40 青雲	個	3,564	
13 豊星~すいせい~	個	2,200		オードブル			
14 野山の夕映え	個	3,055		41 カジュアルオードブル (3~4人前)	個	6,620	
15 国府宮~こうのみや~	個	2,036		42 カジュアルオードブル (4~5人前)	個	7,638	
16 天膳~てんぜん	個	1,980		飲料			
17 簪~かんざし~	個	2,200		43 おーいお茶 200ml 紙パック	個	152	
18 木曽~きそ~	個	1,870		44 ペットボトル緑茶 500ml (サンガリア)	個	204	
19 凛~りん~	個	2,200		45 ペットボトル緑茶 500ml (キリン生茶)	個	254	
20 睡蓮~すいれん~	個	2,342		46 カフェインゼロ麦茶 PET500ml	個	204	
21 長良~ながら~	個	1,870		47 ミネラルウォーターPET500ml	個	204	
22 摂斐~いび~	個	1,870		48 箸 おしぶり 楊枝セット (追加用)	個	20	
23 鶏そぼろと焼き豚弁	個	1,527		49 小分け用ビニール袋	個	4	
24 丸ごと鯖弁	個	1,527		50 紙袋 (小)	個	30	
25 牛しぐれ弁	個	1,650		51 保冷剤	個	91	
26 BOXとりたまめし	個	1,100		52 必須: 容器回収 (量が少ない場合は施設にて無料で回収いたしますので、必ず事前にご相談ください)		3,000	
27 豚ロースカツの野菜たっぷりキーマカリーBOX	個	1,100					

- 配達可能時間：10:30~18:30
- 日曜日、祝日は休業となります。
- 11,000円よりご注文を承ります。
- ご予約の承りは4営業日前までとさせていただきます。
- 個数の変更は3営業日前までとさせていただきます。

【キャンセルについて】

- ご利用当日を除く4営業日前までキャンセル料はかかりません。
- ご利用当日を除く3営業日前までの連絡でキャンセル料50%発生致します。
- ご利用当日を除く2営業日前から、当日中の連絡でキャンセル料100%発生致します。

※個数減の変更の場合は該当いたします。

個数計	個
合計額 (税込)	円

備考欄				
-----	--	--	--	--

【日本会議室 使用欄】				
KCC受付①	KCC受付②	神楽饗 受付	KCC確認	納品確認

【神楽饗（大盛り）注文書】※普通盛りは別の注文書になります。

注文日： 年 月 日 () 時 分

本書は下記までご送信ください。

FAX : 052-563-0759 Mail : yoyaku@nipponkaigishitsu.com

配達希望日時	年 月 日 () 午前・午後				時 分	
配達希望会場	店 階				第	会議室
会議室予約時間	時 分 ~ 時				分	
受渡し方法	<input type="checkbox"/> お部屋をノックしてお渡し		<input type="checkbox"/> 担当者様へ電話連絡		<input type="checkbox"/> お部屋前へ置いておく	
ご予約者様情報	御社名			会員番号		
	担当者様名			ご連絡先	-	
受取担当者様情報	担当者様名			ご連絡先	-	

品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額
お弁当				14 鶏そぼろと焼き豚弁（ごはん大盛り）	個	1,731	
1 鶏めし重（ごはん大盛り）	個	1,305		15 丸ごと鯖弁（ごはん大盛り）	個	1,731	
2 天王～てんのう～（ごはん大盛り）	個	2,547		16 牛しぐれ弁（ごはん大盛り）	個	1,855	
3 とり南蛮弁当（ごはん大盛り）	個	1,305		17 BOXとりたまめし（ごはん大盛り）	個	1,305	
4 焼鳥と銀鮭の弁当（ごはん大盛り）	個	1,855		18 豚ロースカツの野菜たっぷりキーマカリーBOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
5 明日香～あすか～（ごはん大盛り）	個	2,955		19 味噌ひれかつBOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
6 輪星～すいせい～（ごはん大盛り）	個	2,405		20 ハンバーグBOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
7 野山の夕映え（ごはん大盛り）	個	3,259		21 からあげBOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
8 豚～かんざし～（ごはん大盛り）	個	2,405		22 焼肉BOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
9 木曽～きそ～（ごはん大盛り）	個	2,075		23 魚の甘酢あんBOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
10 濃～りん～（ごはん大盛り）	個	2,405		24 油淋鶏BOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
11 睡蓮～すいれん～（ごはん大盛り）	個	2,547		25 醋豚BOX（ごはん大盛り）	個	1,305	
12 長良～ながら～（ごはん大盛り）	個	2,075		26 必須：容器回収 (量が少ない場合は施設にて無料で回収いたしますので、必ず事前にご相談ください) ※同時に普通盛りをご注文の場合は不要です。		3,000	
13 振斐～いび～（ごはん大盛り）	個	2,075					

- 配達可能時間：10:30～18:30
- 日曜日、祝日は休業となります。
- 11,000円よりご注文を承ります。
- ご予約の承りは4営業日前までとさせていただきます。
- 個数の変更は3営業日前までとさせていただきます。

【キャンセルについて】

- ご利用当日を除く4営業日前までキャンセル料はかかりません。
- ご利用当日を除く3営業日前までのご連絡でキャンセル料50%発生致します。
- ご利用当日を除く2営業日前から、当日中のご連絡でキャンセル料100%発生致します。

※個数減の変更の場合も該当いたします。

個数計	個
合計額 (税込)	円

備考欄					
-----	--	--	--	--	--

【日本会議室 使用欄】				
KCC受付①	KCC受付②	神楽饗受付	KCC確認	納品確認

神楽饗のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
1	鶏めし重 ※ごはん大盛り+200円(80g)		18cm × 12.3cm × 5cm	こちらの商品は2個～ご注文ください。 【熟成キングサーキング】 大人気の「鶏めし」、秘伝のタレを始めた「焼鳥」「田町子」など鶏オールスターZBOX。 さらにごはんは炊き込みご飯の「鶏めし」がまさ懐かシウト間違いなし。	1,100
2	天王～てんのう～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		18.5cm × 9.5cm × 5cm × 2段	朝薬膳から続く蟹板弁当 【熟成キングサーキング】 丸2時間、低温熟成、旨みを引き出した深みのある味。 【田町子】 田町子の味をそのままお弁当に。味わい深い一品ご賞味ください。 【香椎(かし)ごはん】 日間賀島産の米を用い、ご飯にちなんだい味味。 シンプルにお魚が美味しいお弁当に仕上げております。	2,342
3	とり南蛮弁当 ※ごはん大盛り+200円(80g)		21.7cm × 16.7cm × 4cm	自家製の酢と進撃タマリソースが旨い！絶妙で癖になる王道ごはん！ ※この弁当は2個以上よりご注文ください。	1,100
4	焼鳥と銀鮭の弁当 ※ごはん大盛り+200円(80g)		21.7cm × 16.7cm × 4cm	「鶏ねぎ蒸し丼」 1本1本丁寧に焼いた鶏ねぎ蒸し丼、ご飯と一緒にお召し上がりください。 【熟成銀鮭西京味噌丼】 熟成した銀鮭を西京味噌漬けにしました。 【手造り】 手造りの想葉(なまこ)入りでさわやかな味のないランクの取れたお弁当。 どこか懐かしいお子様から大人の方まで喜んで頂ける内容です。 ※この弁当は2個以上よりご注文ください	1,650
5	明日香～あすか～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		18cm × 18cm × 4.5cm	【「あすか」との象穴子めし】 朝日から「あすか」との象穴子を丁寧に處理を行い、煮入れを行ひふかふかの穴子に仕上げます。 【香椎(かし)ごはん】 優しい味付けで頂いた丸鶏はさすが厚な穴子と相性が良いです。 【手造り】 国産モモ肉を手造りで丁寧に仕立てました。 【銀の海老の握り】 銀の海老の握りをさすがり鶏肉でラップと掛けました。	2,750
6	霞の涼膳		18cm × 18cm × 4.5cm	おさしあれ地鶏、旬を味わい入れた食材で新鮮の季節をお楽しみください。 【香椎(かし)ごはん】 日間賀島産の米をしらず使用、ちょうどいい塩味がご飯を進めます。 【手造り】 熟成した肉の旨みの麗鮭丼2種。 【三色の握り】 丁寧に握りこしした豚肉に自家製醤麻だれの高菜を入れてオリジナルに仕立てました。 【銀の海老の握り】 銀の海老の握りをさすがり鶏肉でラップと掛けました。	2,750
7	贊沢御膳		18cm × 18cm × 4.5cm	【熟成キングサーキング】 丸2時間、低温熟成せせ旨みを引き出した神楽饗看板商品。 【銀の海老のららの煮】 熟成した海老の旨みを二瓶に蟹やららに合います。 【銀の牛ロースチーフ】 熟成した肉の旨みを追求。低温熟成でさらりと上げます。 【手造り】 手造りの想葉(なまこ)をさすがり鶏肉でラップと合わせます。 【香椎(かし)ごはん】 自家の炊きものを少しづつくさん楽しめます。	2,750
8	縁～えにし～		18cm × 18cm × 4.5cm	豪華おもてなし弁当。 【熟成キングサーキング】 丸2時間、低温熟成せせ旨みを引き出した神楽饗看板商品。 【銀の海老のららの煮】 熟成した海老の旨みを二瓶に蟹やららに合います。 【銀の牛ロースチーフ】 熟成した肉の旨みを追求。低温熟成でさらりと上げます。 【手造り】 手造りの想葉(なまこ)をさすがり鶏肉でラップと合わせます。 【香椎(かし)ごはん】 自家の炊きものを少しづつくさん楽しめます。	3,300
9	優雅～ゆうが～		18cm × 18cm × 4.5cm	熟成キングサーモンや国産牛握り丼など豪華豪華な内容。 手造りのお惣菜も上品に仕上がってあります	2,342
10	真清田～ますみだ～		19.5cm × 19.5cm × 4cm	熟成キングサーモン醤漬けや柔らかく炊いた牛しぐれ、手造りのお惣菜など神楽饗の良いところを詰め合わせました。色々な種類の味をこしづつ楽しめるお弁当。	2,036
11	究極の牛鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (丢型)	お弁当お惣菜グラントリ2022受賞弁当 季節の野菜の中に彩りよくさわやかに詰め込みました。 神楽饗の究極の(のり弁)をテーマに ロースト牛や熟成キングサーモンなど贅沢で豪華な内容となっております。 リビータ様のお弁当。	2,200
12	究極の鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (丢型)	【熟成キングサーモン】 丸2時間、低温熟成せせ旨みを引き出した深みのある味。 神楽饗の究極の熟成魚。お弁当に最適。 【銀の海老】 キンギョサーモンをメインとした豪華なのり弁。	1,980
13	彗星～すいせい～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		18.5cm × 9.5cm × 5cm × 2段	【お弁当お惣菜大賞2024優秀賞】受賞 「白ごはん」 銀の海老の握り丼の自家製醤そぼろと醤油で和えた焼鮒はぐしの食欲のそそるご飯。刻んだ大葉がアクセント。 【銀の海老】 柔らかい豚のしゃぶしゃぶ。 【自家製】 銀葉や野菜の焚き合せを盛り込みました。	2,200
14	野山の夕映え ※ごはん大盛り+200円(80g)		18cm × 18cm × 4.5cm	こちらの商品は2個～ご注文ください 手造り野菜たれの折詰弁当。 【銀の牛すき焼き】 熟成した柔らかい黒毛和牛を使用。神楽饗伝統の割下でできとくぐらせました。 【銀の海老】 柔らかい豚のしゃぶしゃぶ。 【自家製】 葉やおの子など季節の食材ででき込んだご飯。 おもてなし弁当で大変喜ばれるお弁当です。	3,055
15	国府宮～こうのみや～		19.5cm × 19.5cm × 4cm	熟成ひらし野菜味噌や柔らかく炊いた牛しぐれ、焼鮒はぐしなどの神楽饗の良いところを詰め合わせました。	2,036
16	天膳～てんぜん		21cm × 21cm × 4cm	自家の惣菜詰合せシリーズ【魚】です。神楽饗の本格的な手仕込みのお惣菜を「少しつづくの種類を食べたい」を叶えます。名物の熟成魚も入っており、手作りの惣菜と彩り豊かな食材がランダムで盛り上げてくれます。	1,980
17	簪～かんざし～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		28cm × 18cm × 4cm	人気弁当の1つ。 熟成キングサーモンを高温で焼き、丁寧に握りこしした牛しぐれ。 自家製のぼぼろを盛り付けた、身を離さない2色ごはん。 柔らかくおいしい牛すき焼きと一緒にお召し上がりください。	2,200
18	木曾～きそ～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		27cm × 18cm × 4cm	パラスの豊かなごはん、内祝い用。 野原の野菜と、美味しいエビフライなど種類豊富なおかずがうれしい弁当。 飽きのこない内容には上がっております。	1,870
19	凜～りん～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		28cm × 18cm × 4cm	人気弁当の1つ。 時間かけて炊き上げた自家製の麺ぼろはふわふわで軽く、柔らかく。牛すき焼きを自家製の味噌で煮込みました。 2色ごはん。 柔らかくおいしい牛すき焼きと一緒にお召し上がりください。	2,200
20	睡蓮～すいれん～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		28cm × 18cm × 4cm	熟成キングサーモン醤漬けを味わう御手当となっております。 丸2時間熟成せせ旨みを別格です。 さらにごはんのお供に自家製の牛しぐれを添えてあります。 #熟成キングサーモン醤漬け #ご飯がすます #魚がすます #魚がすます	2,342
21	長良～ながら～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		27cm × 18cm × 5cm	自家製の割下を使用。 低温でやわらか牛すきあげた牛しぐれを主にした弁当。 ご飯がすます逸品です。	1,870
22	揖斐～いび～ ※ごはん大盛り+200円(80g)		27cm × 18cm × 5cm	1つ1つ手作りのハンバーグには自家製ソースをたっぷりかけました。 海老フライや絶対にもだわった鯛の新鮮な身を満足して頂ける弁当です。	1,870
23	鶏そぼろと焼き豚弁 ※ごはん大盛り+200円(80g)		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	大人気の自家製醤そぼろご飯と豚めしの2度味わえるオリジナル弁当。野菜もはいってバランスの取れた内容です。	1,527
24	丸ごと鶴弁 ※ごはん大盛り+200円(80g)		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	甘鶴に漬けた鶴の身の刺身を使用。ご飯と一緒に召し上がっていただけます。見た目も鮮やかな食欲をそそる弁当に仕上がってます。 丁寧に骨をさしてあります。	1,527
25	牛しぐれ弁 ※ごはん大盛り+200円(80g)		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	柔らかく炊いた自家製牛しぐれをたっぷり引き詰めた人気弁当。コンパクトだけどボリューム満点。	1,650

神楽饗のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
26	BOXとりたまめし ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	パリッとしたじゅーシー揚げた肉厚な鶏肉に癖になるタレでごはんがすむ一品。卵とじが食感をそそります。	1,100
27	豚ロースカツの野菜たっぷりキーマカリーBOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	たっぷりの豚肉と野菜から出る水分で作る無水キーマカリー。柔らかい豚ロースカツにたっぷりかけてお届けします。ご飯がすむおいしいお弁当ここにあります。	1,100
28	味噌ひれかつBOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	低温でじっくり揚げたひれかつ。自家製の八丁味噌ソースと終めてお召し上がりください。	1,100
29	ハンバーグBOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	ジューシーで食べ応えあるオリジナルハンバーグ。	1,100
30	からあげBOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	オリジナルのスパイスで漬け込んだご飯と相性の良い鶏の唐揚げできました。	1,100
31	焼肉BOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	牛カルビと野菜を特製焼肉ソースで仕上げました。ご飯がすむ逸品です。	1,100
32	魚の甘酢あんBOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	ゴロゴロした魚や野菜を特製の甘酢醤で仕上げました。	1,100
33	油淋鶏BOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	ジューシーな鶏肉を自家製のタレ、さっぱりと癖になる味に仕上げました。	1,100
34	酢豚BOX ※ごはん大盛り+200円(80g)		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	ゴロゴロと入った豚肉と野菜を特製の甘酢醤で仕上げました。	1,100
35	甘すし(容器) ※締切3日営業日前		13cm × 13cm × 6cm	「お弁当お披露目大賞2023入賞」「OMOTENASHIセレクション食賞受賞」「熱ギヤーサーモ」×「べつたら大根」×「甘酢ごはん」 ギンギヤーサーモの甘さと、べつたら大根のコリとした酢ごたえ、ご飯の中にはシャキッと食感のらっきょう。風味が広がる大根が最高のアクセント。上品で癖になる美味しいです。お弁当と一緒にいかがでしょ?	1,980
36	甘すし2個 ※締切3日営業日前		6cm × 4cm × 4.5cm	こちらの商品は2個以上より承っております 「お弁当お披露目大賞2023入賞」「OMOTENASHIセレクション食賞受賞」「熱ギヤーサーモ」×「べつたら大根」×「甘酢ごはん」 ギンギヤーサーモの甘さと、べつたら大根のコリとした酢ごたえ、ご飯の中にはシャキッと食感のらっきょう。風味が広がる大根が最高のアクセント。上品で癖になる美味しいです。お弁当と一緒にいかがでしょ?	713
37	十二宮[2段重箱/4~6人前] ※締切5日営業日前		29cm × 20cm × 5cm(2段)	「二段重箱タイプ」 神楽饗のおすすめを詰め合わせたオードブルセット。 熟成シングルサーモン醤漬けや国産牛ロースビーフ、特製エビマヨやチキンロールなど肉魚野菜をバランスよく盛り込みました。 会場を大いに盛り上げれる逸品としておすすめしております。	22,000
38	彩雲 ※締切5日営業日前		横35cm × 縦32cm × 高5cm	ご飯は別容器で差し替わるごはんとなります。 容器は使い捨てタイプです。	5,601
39	瑞雲 ※締切5日営業日前		横35cm × 縦32cm × 高5cm	容器は使い捨てタイプです。	4,583
40	青雲 ※締切5日営業日前		横35cm × 縦32cm × 高5cm	容器は使い捨てタイプです。	3,564
41	カジュアルオードブル(3~4人前) ※締切5日営業日前			3人~4人前分 カジュアルなパーティやケータリングに相応しいオードブル料理。懇親会や懇親会などにご利用いただいております。	6,620
42	カジュアルオードブル(4~5人前) ※締切5日営業日前			4人~5人前分 カジュアルなパーティやケータリングに相応しいオードブル料理。懇親会や懇親会などにご利用いただいております。	7,638
43	具たくさん味噌汁(赤味噌)		Φ9.3cm × 6.5cm ふた付	出汁を効かせた赤味噌の具たくさん味噌汁 具は日替わりとなります。 電子レンジ900W×8秒まで加熱可能 お弁当のお供にご利用ください	305
44	おーいお茶 200ml 紙パック			冷えた状態で納品	152
45	ペットボトル緑茶 500ml (サンガリア)			冷えた状態で納品	204
46	ペットボトル緑茶500ml (キリン生茶)			冷えた状態で納品	254
47	カフェインゼロ麦茶 PET500ml			冷えた状態で納品	204
48	ミネラルウォーターPET500ml			冷えた状態で納品	204
49	箸 おしばり 楊枝セット(追加用)			通常、お弁当の個数分は無料でお付け致しております。 ご注文個数分以上必要な方のご注文ください	20
50	小分け用ビニール袋				4
51	紙袋(小)		高28cm × 横20cm × マチ14cm		30
52	保冷剤		8cm × 4cm		91