

## 【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 ( 月火水木金土 ) 午前・午後					時 分
※日・祝は休業日です。						
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	□ お部屋をノックしてお渡し		□ 担当者様へ電話連絡			□ 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
<b>お弁当</b>							
1 鶏めし重	個	1,100		28 味噌ひれかつBOX	個	1,100	
2 天王~てんのう~	個	2,342		29 ハンバーグBOX	個	1,100	
3 とり南蛮弁当	個	1,100		30 からあげBOX	個	1,100	
4 焼鳥と銀鮭の弁当	個	1,650		31 焼肉BOX	個	1,100	
5 明日香~あすか~	個	2,750		32 魚の甘酢あんBOX	個	1,100	
6 震の涼膳	個	2,750		33 油淋鶏BOX	個	1,100	
7 豊沢御膳	個	2,750		34 酢豚BOX	個	1,100	
8 縁~えにし~	個	3,300		35 甘しぐれ容器	個	1,980	
9 優雅~ゆうが~	個	2,342		36 甘しぐれ2個	個	713	
10 真清田~ますみだ~	個	2,036		37 十二宮 [2段重箱/4~6人前]	個	22,000	
11 究極の牛鮭膳	個	2,200		38 彩雲	個	5,601	
12 究極の鮭膳	個	1,980		39 瑞雲	個	4,583	
13 卓星~すいせい~	個	2,200		40 青雲	個	3,564	
14 野山の夕映え	個	3,055		<b>オードブル</b>			
15 国府宮~こうのみや~	個	2,036		41 カジュアルオードブル (3~4人前)	個	6,620	
16 天膳~てんぜん	個	1,980		42 カジュアルオードブル (4~5人前)	個	7,638	
17 簡~かんざし~	個	2,200		<b>飲料</b>			
18 木曽~きそ~	個	1,870		43 おーいお茶 200ml 紙パック	個	152	
19 凛~りん~	個	2,200		44 ペットボトル緑茶 500ml (サンガリア)	個	204	
20 睡蓮~すいれん~	個	2,342		45 ペットボトル緑茶 500ml (キリン生茶)	個	254	
21 長良~ながら~	個	1,870		46 カフェインゼロ麦茶 PET500ml	個	204	
22 握斐~いび~	個	1,870		47 ミネラルウォーターPET500ml	個	204	
23 鶏そぼろと焼き豚弁	個	1,527		48 箸 おしほり 楊枝セット (追加用)	個	20	
24 丸ごと鯖弁	個	1,527		49 小分け用ビニール袋	個	4	
25 牛しぐれ弁	個	1,650		50 紙袋 (小)	個	30	
26 BOXとりたまめし	個	1,100		51 保冷剤	個	91	
27 豚ロースカツの野菜たっぷりキーマカリーBOX	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	

- 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（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 ( 月 火 水 木 金 土 )				午前・午後	時 分
					※日・祝は休業日です。	
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 桂星～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 審～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 凜～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 醣豚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 握斐～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3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		18cm × 12.3cm × 5cm	こちらの商品は2個～ご注文ください The~鶏めし重 大人気の「鶏めし重」。秘伝のタレを絡めた「焼鳥」「肉団子」など鶏オールスターBOX。 さらに豚はさみ込みご飯の「鶏めし」で旨さノックアウト間違いなし。 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	1,100
2	天王～てんのう～		18.5cm × 9.5cm × 5cm × 2段	創業時から続く看板弁当 【熟成キングサーキング】 丸い日焼、低温熟成、旨みを引き出した深みのある味。 食べ飽きしない神楽饗でしか味わえない一度ご賞味ください。 【金揚げしあわせごはん】 日本製陶器をしらす使用、ご飯にちょうどいい食味。 シンプルにお魚が美味しいお弁当に仕上げております。 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	2,342
3	とり南蛮弁当		21.7cm × 16.7cm × 4cm	自家製甘鯛鮨と濃厚タルタルソースが旨い！絶妙で癖になる王道ごはん！ ※この弁当は2個以上ご注文ください ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	1,100
4	焼鳥と銀鮭の弁当		21.7cm × 16.7cm × 4cm	【鶏むね手羽】 【本格本丁】に焼きいた鶏むね重。ご飯と一緒にお召し上がりください。 【熟成鮭若鮭味噌漬け】 熟成した甜鯵を西京味噌漬けにしました。 【手造りお漬菜】 手作りお漬菜もくちどりして味わひこないハラニの取れたお弁当。 ご飯と一緒にお召し上がりください。 【このお弁当は2個以上ご注文ください】 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	1,650
5	明日香～あすか～		18cm × 18cm × 4.5cm	【1葉丸ごとの煮穴子め】 【挽肉】1葉丸ごとの活穴子を丁寧に処理を行い、煮入れを行ひふかふかの穴子に仕上げます。 【挽肉】 挽いた挽肉付けて煮た挽肉は濃厚な煮穴子と相性が良いです。 【手造りお漬菜】 手作りお漬菜もくちどりして味わひこないハラニの取れたお弁当。 ご飯と一緒にお召し上がりください。 【このお弁当は2個以上ご注文ください】 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	2,750
6	霞の涼膳		18cm × 18cm × 4.5cm	涼を感じる折詰。旬を取り入れた食材で新緑の季節をお楽しみください。 【金揚げしあわせ空豆のご飯】 日本製陶器のしらすを使用。ちょうどいい食味がご飯を進めます。 【手造りお漬菜】 挽いた挽肉付けて煮た挽肉は濃厚な煮穴子と相性が良いです。 【このお弁当は2個以上ご注文ください】 丁寧に選びました豚肉に自家製胡麻だれの高菜を入れてオリジナルに仕立てました。 【鶏の手羽揚げ】 脂ののった鶏手羽ささみに梅肉でカラッと揚げました。	2,750
7	贊沢御膳		18cm × 18cm × 4.5cm	【熟成キングサーモン醤漬け】 丸い日焼、低温熟成させ百味を引き出した神楽饗看板商品。 【手造りお漬菜】 挽いた挽肉付けて煮た挽肉は濃厚な煮穴子と相性が良いです。 【国産ロースビーフ】 赤身の美味しい肉を握り寿司。低温調理で柔らかく仕上げました。 【手造りお漬菜】 挽いた挽肉を握りやすめて味わひこなす味付け。 【手造りお漬菜】 お肉もお魚も野菜も全部味わえる質的な内容です。	2,750
8	縁～えにし～		18cm × 18cm × 4.5cm	【お漬菜】 【熟成キングサーモン醤漬け】 丸い日焼、低温熟成させ百味を引き出した神楽饗看板商品。 【味噌】 挽いた挽肉を握りやすめて味わひこなす味付け。 【国産ロースビーフ】 挽いてシニア次第次第の自家製のしぐれ煮。ご飯に合う。 【包茎合せ】 自家の炊きものの少しづつたくさん楽しめます。	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挽り肉など拘頹豪華な内容。 手造りのお漬菜も上品に仕上がっております。	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。手造りのお漬菜など神楽饗の良いところを詰め合わせました。色々な種類の味をすこづつ楽しめるお弁当。	2,036
11	究極の牛鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (半型)	お弁当お惣菜グランプリ2022受賞弁当 半型の容器の中に彩りよくぎっしり詰め込みました。 神楽饗の究極の「のり弁」をテーマにロースビーフや熟成キングサーモンなど贊沢で豪華な内容となっております。 リビータ様の多いお弁当。	2,200
12	究極の鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (半型)	【熟成キングサーモン醤漬け】 丸い日焼、低温熟成、旨みを引き出した深みのある味。 神楽饗自家製の熟成鮭、お弁当に最適。 【鮭ののり弁】 キング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～		18.5cm × 9.5cm × 5cm × 2段	【お弁当お惣菜大賞2024優秀賞】受賞 【二段】 美味しいと評される自家製醤油そぼろと胡麻油で和えた焼き鶴ほぐしの食欲のそそるご飯。刻んだ大葉がアクセント。 【豚しゃぶ】 美味しい豚しゃぶをくちどりに切り。 【手造りお漬菜】 挽肉や漬菜の詰め合わせを握り込みました。 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	2,200
14	野山の夕映え		18cm × 18cm × 4.5cm	こちらの商品は2個～ご注文ください 【手造りお漬菜】 挽肉や野菜を握り込んだ折詰弁当。 【手造りお漬菜】 挽肉や野菜を握り込んだ折詰弁当。 【手造りお漬菜】 挽肉や野菜を握り込んだ折詰弁当。 【手造りお漬菜】 挽肉や野菜を握り込んだ折詰弁当。 【手造りお漬菜】 挽肉や野菜を握り込んだ折詰弁当。	3,055
15	国府宮～こうのみや～		19.5cm × 19.5cm × 4cm	熟成鶏ひらす西京味噌や柔らかく炊いた牛しぐれ、釜揚げしらすや焼鶴ほ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	自家の漬菜詰合せシリーズ【魚】です。神楽饗の本格的な手仕込みのお漬菜を「少しづつ多くの種類を食べたい」を叶えます。名物の熟成鮭も入っており、手作りの漬菜と豊富な食材がランチタイムを盛り上げてくれます。	1,980
17	簪～かんざし～		28cm × 18cm × 4cm	人気弁当の1つ。 【熟成キングサーモン】を夷島で焼き、丁寧に握りそぼろとし身と、自家の醤油そぼろを絶妙に組み合せた2色丼蓋。 【柔らかく炊いた牛しぐれ】 柔らかく炊いた牛しぐれと一緒にお召し上がりください。 ※ごはん大盛り可 →80g(追加料金がかかります)	2,200

## 神楽饗のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
18	木曽~きそ~		27cm × 18cm × 4cm	バランスの整った萬能内食当。 肉質の良い鶏、ぶりよりのエビフライなど種類豊富なおかげがうれしい弁当。 他のしない内容に仕上げてあります。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,870
19	凜~りん~		28cm × 18cm × 4cm	人気弁当の1つ。 時間をかけて炊き上げた自家製の鶏そぼろはふわふわで軽く、 高湯で焼き上げた鶏を骨を下家に取り除いたほぐし身を巻き詰めた 色々なご飯になっております。 柔らかくじっくり炊いた牛ひき肉丼と一緒に召し上がりください。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	2,200
20	睡蓮~すいれん~		28cm × 18cm × 4cm	熟成キングサーモン・醤漬けと味わう御弁当となっております。 丸ごと低温熟成させた旨みが別格です。 さらに新のお供に自家製の牛ひき肉丼が添えております。 #熟成キングサーモン醤漬け #ご飯がすすむ #魚ってこんなにおいしいんだ ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	2,342
21	長良~ながら~		27cm × 18cm × 5cm	自家製の刻下を使用。 低温でからい炊きをあげた牛しぐれ煮を主菜にした弁当。 ご飯がすすむ逸品です。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,870
22	揖斐~いび~		27cm × 18cm × 5cm	1つ1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。 海老フライやおにぎりなどわいた幅広い年齢層に満足して頂ける弁当です。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,870
23	鶏そぼろと焼き豚弁		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	大人気の自家製鶏そぼろ丼と豚めしの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。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,527
24	丸ごと鯖弁		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	甘鯖に漬けで寝かした脂ののった鯖を使用。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います。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,527
25	牛しぐれ弁		20.3cm × 12.7cm × 3.5cm	柔らかく炊いた自家製牛しぐれ丼をたっぷり巻き詰めた人気弁当。コンパクトだけどボリューム満点。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,650
26	BOXとりたまめし		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	ハリとジューシー揚げた肉厚な鶏肉に癒になるタレでごはんがますむ一品。卵とじが食欲をそそります。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
27	豚ロースカツの野菜たっぷりキーマカリーBOX		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	たっぷりの豚挽肉と野菜から出る水分で作る無水オーマガリー。 柔らかい豚ロースカツにたっぷりかけてお届けします。ご飯がすすむおいしいお弁当ここにあり。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
28	味噌ひれかつBOX		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	低温でじっくり煮上げたひれかつ。自家製の八丁味噌ソースと絡めてお召し上がりください。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
29	ハンバーグBOX		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。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
30	からあげBOX		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。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
31	焼肉BOX		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。ご飯がすすむ逸品です。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
32	魚の甘酢あんBOX		12.5cm × 12.5cm × 11.5cm	コロコロした魚や野菜を特製の甘酢絵で仕上げました。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
33	油淋鶏BOX		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。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100
34	酢豚BOX		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絵で仕上げました。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100

## 神楽饗のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
35	甘すし(容器) ※締切3日営業日前		13cm × 13cm × 6cm	「お弁当お懇親大賞2023入賞」「OMOTENASHセレクション金賞受賞」 「熟成キングサーモン」×「べつたら大根」×「甘酢ごはん」 「キングサーモンのねつどり巻」と、べつたら大根の「コリ」した丼ごたえ、ご飯の中にはシャキッと食感のらっきょう。風味が広がる大葉が最高のアクセント。 上品で癖になる美味しさです。お弁当と一緒にお召します。	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個以上より販売しております 「お弁当お懇親大賞2023入賞」「OMOTENASHセレクション金賞受賞」 「熟成キングサーモン」×「べつたら大根」×「甘酢ごはん」 「キングサーモンのねつどり巻」と、べつたら大根の「コリ」とした丼ごたえ、ご飯の中にはシャキッと食感のらっきょう。風味が広がる大葉が最高のアクセント。 上品で癖になる美味しさです。お弁当と一緒にいかがでしょうか？	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)	「二段重箱オードブル」 神楽饗のおすすめを詰め合わせたオードブルセット 熟成キングサーモン×「べつたら大根」×「甘酢ごはん」 熱成キングサーモンのねつどり巻と、べつたら大根の「コリ」とした丼ごたえ、ご飯の中にはシャキッと食感のらっきょう。風味が広がる大葉が最高のアクセント。 会場を華やかに盛り上げ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	ご飯は別容器で差掲げしきごはんとなります。 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。慰安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。慰安会や懇親会などにご利用いただいております。	7,638
43	おーいお茶 200ml 紙パック			冷えた状態で納品	152
44	ペットボトル緑茶 500ml (サンガリア)			冷えた状態で納品	204
45	ペットボトル緑茶500ml (キリン生茶)			冷えた状態で納品	254
46	カフェインゼロ麦茶 PET500ml			冷えた状態で納品	204
47	ミネラルウォーターPET500ml			冷えた状態で納品	204
48	箸 おしほり 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
49	小分け用ビニール袋				4
50	紙袋(小)		高28cm × 横20cm × マチ14cm		30
51	保冷剤		8cm × 4cm		91

## 神楽饗のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
52	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