

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	☐ 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
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	贅沢御膳			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	彗星～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	凜～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	揖斐～いび～			個	1,870		48	箸 おしぼり 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レー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	神楽養 受付	KCC確認	納品確認

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	☐ 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
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レー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	彗星～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	簪～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	木曾～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	酢豚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	揖斐～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

神楽宴のお弁当

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 大人気の「鶏めし」を絶品のタレを絡めた「鶏めし」「肉団子」など職人オールスターズBOX。 お弁当に2個は飲みこぼしで「鶏めし」で旨みアップが楽しめる。 ※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 【熟成キングサーモン惣漬け】 丸2日間、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宴でしか味わえない一度ご賞味ください。 【養殖げしらすごはん】 日頃貴重品とされる養殖、ご飯にちょうどいい塩味。 シンプルな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	自家製甘酢和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個以上よりご注文ください ※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	「鶏ねぎま串」 1本1本丁寧に焼いた鶏ねぎま串。ご飯と一緒に召し上がりください。 【熟成銀鮭西京味噌漬】 熟成させた銀鮭を西京味噌漬にしました。 【手送り惣菜】 手送り惣菜もたくさん入って飽きのこないラッパンスの取れたお弁当。 どこか懐かしな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 ※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尾丸ごとの煮穴子めし】 厳選した1尾丸ごとの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。 【養殖の旨味】 優しい味付けで煮た養殖は濃厚な煮穴子と相性が良いです。 【手送り惣菜】 厳選牛しぐれ煮や季節の根菜の炊き焼きのお惣菜です。素材を上手に活かしたシンプル仕立てにております。一度ご賞味ください。 ※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	涼を感じる折席。旬を取り入れた食材で新緑の季節感をお楽しみください。 【養殖げしらすと豆苗のご飯】 日頃貴重品のしらすを使用。ちょうどいい塩味がご飯を進めます。 【うなぎ握り飯】 厳選した肉厚のうなぎの握り飯を2貫。 【三河鰻のしらす】 丁寧に漬けた鰻肉に自家製胡麻だれの高菜を入れてオリジナルに仕上げました。 【鰻の塩肉揚げ】 鰻のつた鰻をさっぱり梅肉でカラッと揚げました。	2,750
7	賛沢御膳		18cm × 18cm × 4.5cm	【熟成キングサーモン惣漬け】 丸2日間、低温熟成させ旨みを引き出した神楽宴看板商品。 【養殖の旨味】 厳選した養殖で和えたご飯に養殖の旨みを含ませます。 【国産牛ステーキとピーマン】 赤身の美味しい肉を厳選。低温調理で柔らかく仕上げました。 【手送り惣菜】 節子オランダ煮、金時芋のしんもん煮など詰め合わせております。 お肉もお魚も野菜も全部味わえる賛沢な内容です。	2,750
8	縁〜えにし〜		18cm × 18cm × 4.5cm	豪華食材を数々詰めた折席。 【熟成キングサーモン惣漬け】 丸2日間、低温熟成させ旨みを引き出した神楽宴看板商品。 【鶏めし】 高品質した肉厚鶏を食べやすい大きさに産付け。 【国産牛しぐれ煮】 お肉でじっくり炊きつけた自慢のしぐれ煮。ご飯に合う。 【惣菜詰め合せ】 自慢の炊きものを少しづつたくさん楽しめませう。	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飯など絶品豪華な内容。 手送りのお惣菜も上品に仕上げております	2,342
10	真清田〜ますみだ〜		19.5cm × 19.5cm × 4cm	熟成キングサーモン惣漬けや柔らかく炊いた牛しぐれ、手送りのお惣菜など神楽宴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らえて楽しむお弁当。	2,036
11	究極の牛鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (衆型)	お弁当お惣菜グランプリ2022受賞弁当 衆型の容器の中に盛りよくぎゅっと詰め込みました。 神楽宴の究極の「のり弁」をテーマに ローストビーフ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。 リピーター様の多いお弁当。	2,200
12	究極の鮭膳		21cm × 11cm × 4.3cm (衆型)	【熟成キングサーモン惣漬け】 丸2日、低温熟成。旨みを引き出した深みのある味。 神楽宴の究極の熟成鮭。お弁当に最適。 【魚のり弁】 キングサーモンをメインとした豪華なりのり弁。	1,980
13	慧星〜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 【二色ご飯】 美味しいと評判の自家製鶏そぼろと胡麻油で和えた焼き鯖ほくしの食欲のそそるご飯。別んだ大賞がアクセント。 【養殖げしらす】 柔らかい養殖げしらすを2切。 【自慢の惣菜詰め合せ】 根菜や果野菜の焼き合わせを盛り込みました。 ※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 季節を取り入れた折席弁当。 【黒毛和牛すき焼き】 厳選した柔らかい黒毛和牛を使用。神楽宴伝統の割り下できつとぐらさせました。 黒毛和牛の美味しさを堪能ください。 【季節の炊き込みごはん】 葉や木の子など季節の食材で炊き込んだご飯。 おもてなし弁当で大変喜ばれるお弁当です。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	3,055
15	国府宮〜こうのみや〜		19.5cm × 19.5cm × 4cm	熟成銀りす西京味噌や柔らかく炊いた牛しぐれ、養殖げしらすや焼鯖ほくしなどの神楽宴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	自慢の惣菜詰め合せシリーズ【魚】です。神楽宴の本格的な手仕込みのお惣菜を「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、手送りの惣菜と彩り豊か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高温で焼き、 丁寧に骨抜きをしたほくし身と、 自慢の鶏そぼろを絡めに数々詰めた 2色ご飯です。 柔らかく炊いた牛すき焼き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

神楽餐のお弁当

NO.	名前	画像	サイズ	備考	料金
18	木曾～きそ～		27cm × 18cm × 4cm	バランスの整った喜ノ内弁当。 肉厚の焼き鯖、ふりふりの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仕上がっております。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,870
19	凛～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。 高温で焼き上げた鯖を骨を丁寧に取り除いたほくほく身を数き詰めた 白色のご飯となっております。 柔らかくじっくり炊いた牛すき焼きと一緒に召し上がってください。 ※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焼漬けを味わう御弁当となっております。 丸2日低温熟成させた旨みは別格です。 さらにご飯のお供に自家製の牛しぐれを添えております。 ※熟成キングサーモン焼漬け ※ご飯がすすむ ※魚つてこんなに美味しいんだ ※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	自家製の割下を使用。 低温でゆっくり炊き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	損斐～いび～		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。 海をフライや惣菜にもこだわっ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ご飯と豚めしの2家味わかるオリジナル弁当。野菜もはい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	甘麹に漬けて寝かした脂のった鯖を使用。ご飯と一緒に召し上がっていただけます。見た目も華やかな食欲をそそる弁当に仕上がっています。 丁寧に骨抜きしております。 ※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をたっぷり数き詰めた人気弁当。コンパクト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	パリッとジューシー揚げた肉厚な鶏肉に卵になるタレでごはんがすすむ一品。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レーBOX		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レー。 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	低温でじっくり揚げたひれかつ。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	ゴロゴロした魚や野菜を特製の甘酢あんで仕上げました。 ※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あんで仕上げました。 ※ごはん大盛り可 +80g(追加料金がかかります)	1,100

神楽宴のお弁当

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	「お弁当お惣菜大賞2023入賞」「OMOTENASHI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「ねっとり感」と、べつたら大根の「コリッ」とした歯ごたえ、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さです。お弁当と一緒にお願いします。	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個以上より承っております 「お弁当お惣菜大賞2023入賞」「OMOTENASHI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「ねっとり感」と、べつたら大根の「コリッ」とした歯ごたえ、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」 神楽宴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刺身や国産牛ローストビーフ、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	ご飯は別容器で差揚げしらすごはんとなります。 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 おしぼり 楊枝セット(追加用)			通常、お弁当の個数分は無料でお付け数しております。 ご注文個数分以上必要な方のみご注文ください	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

神楽宴のお弁当

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