DELIVERY

G-Style

PARTY SPACE & CATERING & DELIVERY

- 板前幕の内弁当 寅次郎
- 会席料理 仕出し弁当 剣和 所在地和田四十七号
- サンドイッチ工房 Egg Mart
- BAGEL&BAGEL
- 金沢寿司物語
- Stylish Deli Tokyo
  hors d'oeuvre

DELIVERY

お弁当やサンドイッチ、ベーグルなど、色んな種類のデリバリー商品をご用意しております。
たくさんのシーンで活躍すること間違いなし!!大事な場面やご友人同士の集まりなど
ご利用の幅は数知れず、また、ケータリングを手配するのではなく
もっと手軽に簡単にオードブルをデリバリー大丈夫な方には、前菜からデザートまで
豊富なメニューのオードブルを1プレート3,000円から取り揃えております。

INDEX

DELIVERY

板前幕の肉弁当 寅次郎

ご利用シーン

会議用弁当、ロケ弁、おもてなし弁当

コース価格帯

790円~2,800円(税抜)

P3~

KENWA 剣和

ご利用シーン

法事、慶事、謝恩会、会合

コース価格帯

1,200円~6,240円(税抜)

P11~

サンドイッチ工房 Egg Mart by sand sand

ご利用シーン

ランチ会、ピクニック、お花見、女子会

コース価格帯

1,600円~15,800円(税抜)

P17~

BAGEL & BAGEL

ご利用シーン

ランチミーティング、ママ会、ピクニック、大人数が集まるパーティー、ホームパーティー

コース価格帯

926円~88,334円(税抜)

P21~

鶴八

ご利用シーン

懇親会、ランチ会、ホームパーティー、法事、慶事

コース価格帯

2,000円~16,200円(税抜)

P27~

STYLISH DELI TOKYO

ご利用シーン

懇親会、ランチ会、ホームパーティー、お花見

コース価格帯

1,250円~14,000円(税抜)

P29~

板前割烹の肉弁当

寅次郎

有名料亭出身の料理長が、おいしさと品質をたもったまま、リーズナブルな価格帯を実現しました。
コストパフォーマンス抜群の本格弁当は700円代から。ロケ弁手配のテレビ局・制作会社各社から多くのご支持を頂いております。おもてなしにぴったりの御膳弁当お弁当もご用意しております。

用途例 会議用弁当、ロケ弁、おもてなし弁当

価格帯 790円(税抜)～2,800円(税抜)

特徴

- コスパ重視
- 手作り弁当
- 和食弁当
- 洋食弁当
- 法人向け
- 会議用弁当
- ロケ弁
- 御膳弁当

肉じゃが御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

本格肉じゃが和食御膳

すき焼き御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

GINJIROU源身の御膳です。

鮮魚の塩焼き御膳

790円(税抜)

古き良き日本の家庭を思わせるお弁当です。

鮮魚の西京焼き御膳

790円(税抜)

西京焼きが苦手な方にもお召し上がり頂けるようクセを少なくしております。

おろしポンズ豚しゃぶ御膳

790円(税抜)

おろしポン酢だからこその味わいを是非ご堪能ください。

秘伝の焼き鳥御膳 ～GINJIROU流～

790円(税抜)

GINJIROU流の中でもオリジナリティーに溺んだ焼鳥は秘伝のタレをふんだんにつけて焼き上げます。

季節の旬野菜天ぷら御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

料理人が厳選した季節の旬野菜をサクッと天ぷらにしました。

鰆の塩焼き御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

脂ののったサワラを塩焼きでおめしあがりください。

鰆の味噌焼き御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

和食弁当の定番サバみそ焼き。

特選豚焼肉御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

ごはんが進む甘辛い味付けに仕上げた豚焼肉弁当です。

照焼きジューシー鶏御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

ジューシーな鶏肉をGINJIROU独自の専用タレで焼き上げます。

焼肉と京風煮物御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

しっかりした味付けの焼肉と上品でさっぱりした煮物のコラボレーション。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

すき焼き幕の内御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

板前GINJIROUのお弁当が初めての方は、是非すき焼き幕の内御膳をお試しください。

焼肉幕の内御膳 ～TORAJIROU流～

790円(税抜)

本場韓国の味を日本人向けにまろやかにしたのが、GINJIROU流焼肉幕の内御膳です。

海の幸ミックスフライ幕の内御膳 ～TORAJIROU流～ 790円(税抜)

様々な魚介のフライをお楽しみ頂けるようなんと4種類もの魚介を入れております。

トラウトサーモンと京風煮物弁当 820円(税抜)

肉厚のトラウトサーモンは食べ応えがあります。季節の煮物と共にお召し上がりください。

鯖の塩焼き 820円(税抜)

ボリュームのある鯖の塩焼きは食べ応え抜群です。

赤魚塩焼きとミートボールの和洋折衷弁当 820円(税抜)

さっぱりとした赤魚の塩焼きに、うまみあふれるミートボールの組み合わせは食欲を促進させます。

サワラの竜田揚げとキノコの野菜炒め弁当 820円(税抜)

サワラの塩の優しい味付けと、キノコのしっかりとした味のバランスは食べ応え抜群です。

豚カルビ濃厚タレ焼き幕の内御膳 ～TORAJIROU流～ 900円(税抜)

体力をつけるならこのお弁当で決まり!

特上霜降りカルビ幕の内御膳 ～TORAJIROU流～ 900円(税抜)

サンチュに牛カルビとご飯をくるんで食べれば ロケ弁当の常識が変わります。

特選季節の旬野菜天ぷら幕の内御膳 ～TORAJIROU流～

900円(税抜)

料理人が厳選した季節の旬野菜をサクッと天ぷらにしました。

煎り胡麻豚しゃぶ幕の内御膳 ～TORAJIROU流～

900円(税抜)

豚の脂と胡麻の香りのコラボレーション。

特選豚塩だれ炒め幕の内御膳 ～TORAJIROU流～

900円(税抜)

少しだけ強めの味付けにしているのでご飯にぴったりです。

鰆の塩焼きと牛すき焼き弁当

930円(税抜)

さっぱりとしたサワラの塩焼きとしっかりとした牛すき焼きのお弁当です。バランスがよく人気のお弁当です。

鮭の塩焼きと季節の煮物弁当

930円(税抜)

しっとりと焼き上げた鮭とうまみたっぷりのミートボールのお弁当です。

洋風ハンバーグ& オムレツ弁当

930円(税抜)

手ごねのハンバーグと肉厚なオムレツの定番洋風弁当です。

鰆竜田揚げ弁当 (野菜のあんかけ)

930円(税抜)

さくっと揚げたサワラに野菜たっぷりのお弁当です。

銀鮭ときのこの炒め弁当

930円(税抜)

しっとりと焼いた鮭ときのこがたっぷりの野菜炒めのお弁当です。

鶏の照焼き・鮭・和風肉巻き

1,060円(税抜)

鶏と魚とお肉のトリプル弁当です。いいとこどりで迷ったらこのお弁当。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もありますことご了承ください。

鰆の塩焼きと季節の天ぷらの幕の内弁当

1,060円(税抜)

サワラの塩焼きとあっさりとした天ぷらで、シンプルな食べ応えです。

スペシャル定番幕の内弁当

1,060円(税抜)

お肉からお魚、煮物まで、シンプルで定番の人気の幕の内弁当です。

野菜のあんかけ・鶏照焼き弁当

1,060円(税抜)

白身魚にたっぷりの野菜のあんかけをヘルシーに。鶏の照焼きも一緒に贅沢なお弁当です。

鯖の塩焼きと鶏照焼き幕の内弁当

1,060円(税抜)

さっぱりとした鯖の塩焼きとしっかりとした味わいの鶏照焼きは相性抜群です。

和洋折衷彩小割弁当

1,080円(税抜)

鯖の塩焼き・豚しゃぶ・ミニバーグなど人気のおかずを楽しめる贅沢な一品です。

豪華！スペシャル会議用弁当

1,080円(税抜)

カツ・鶏・魚のいいとこどりボリューム弁当。会議の力強いお供に。

和洋折衷スペシャル会議用弁当

1,080円(税抜)

カツ・鶏・魚のいいとこどりボリューム弁当。会議の力強いお供に。

牛すき焼きと鰆の竜田揚げの会議用弁当

1,080円(税抜)

牛すき焼き・サワラの塩焼き・しゅうまいと多くの方に人気のあるお弁当です。会議のお供に。

鰆の塩焼きとエビフライ会議用弁当

1,080円(税抜)

サワラの塩焼き・エビフライに鶏の照焼きまで入ったボリューム弁当です。会議のお供に。

特選牛すき幕の内御膳弁当

1,210円(税込)

甘辛く煮込んだたっぷりの牛すき焼きは、あなたの食欲を十分に満たします。

お肉三昧御膳弁当

1,210円(税込)

お肉好きにはたまらない！焼肉・ハンバーグ・鶏照焼き豪華トリプル弁当です。

お魚三昧御膳弁当

1,210円(税込)

魚好き必見！サワラの竜田揚げ・鮭の塩焼き・季節の天ぷらと魚の魅力がつまったお弁当です。

お肉・お魚御膳弁当

1,210円(税込)

お肉とお魚どちらか迷った方はこれ。一つのお弁当でお肉とお魚を同時に味わえる夢のようなお弁当です。

鮭塩焼きと豚ねぎラー油和え御膳弁当

1,210円(税込)

しっとり鮭の塩焼きと豚に絡んだラー油ダレ。一つのお弁当で2つの味を楽しめます。

本鮪竜田揚げと鶏胡椒焼き御膳弁当

1,210円(税込)

本鮪竜田揚げと鶏胡椒焼きの贅沢御膳です。

赤魚塩焼きとエビフライの和洋折衷御膳弁当

1,210円(税込)

さっぱりとした魚の塩焼きと、さくさくエビフライの贅沢御膳です。

メバル塩焼きとメンチカツの和洋折衷御膳弁当

1,210円(税込)

メバルの塩焼きとメンチカツの贅沢御膳です。

手ごねのハンバーグとエビフライの洋風御膳弁当

1,210円(税込)

手作りのこだわりハンバーグとさくさくエビフライの贅沢御膳です。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

赤魚塩焼き御膳弁当

1,210円(税抜)

さっぱりとした魚の塩焼き。季節のお惣菜と共に満腹御膳です。

特選牛すき幕の内御膳弁当

1,210円(税抜)

甘辛く煮込んだたっぷりの牛すき焼きは、あなたの食欲を十分に満たします。

お肉三昧御膳弁当

1,210円(税抜)

お肉好きにはたまらない！焼肉・ハンバーグ・鶏照焼き豪華トリプル弁当です。

お魚三昧御膳弁当

1,210円(税抜)

魚好き必見！サワラの竜田揚げ・鮭の塩焼き・季節の天ぷらと魚の魅力がつまったお弁当です。

お肉・お魚御膳弁当

1,210円(税抜)

お肉とお魚どちらが迷った方はこれ。一つのお弁当でお肉とお魚を同時に味わえる夢のようなお弁当です。

鮭塩焼きと豚ねぎラー油和え御膳弁当

1,210円(税抜)

しっとり鮭の塩焼きと豚に絡んだラー油ダレ。一つのお弁当で2つの味を楽しめます。

本鮪竜田揚げと鶏胡椒焼き御膳弁当

1,210円(税抜)

本鮪竜田揚げと鶏胡椒焼きの贅沢御膳です。

特選市松 彩市松御膳

1,430円(税抜)

鮭の塩焼きとえびの中華あんかけ、すき焼きと肉団子など多くの方が大好きなおかずが盛りだくさん。

特選市松 洋風市松御膳

1,430円(税抜)

洋風オムレツと野菜のミルフィーユ揚げ、ロールキャベツと洋風なおかずも御膳で豪華にお召し上がりください。

特選市松 和洋市松御膳

1,430円(税抜)

和と洋をミックスさせたよくばり御膳です。ひとつでふたつ楽しめる、迷ったあなたはこちらのお弁当をぜひ。

特選市松 和風市松御膳

1,430円(税抜)

鯖の竜皮さや鶏の照焼き・季節の天ぷらなど、和を存分に楽しめる贅沢弁当です。

～こだわり銘柄豚使用～ 豚カルビめし

1,620円(税抜)

GINJIROU独自の豚カルビ専用タレでジューシーに焼き上げています。

～肉ざんまい～特選黒毛和牛 牛めし

1,950円(税抜)

黒毛和牛を贅沢に使った肉ざんまいの牛めし。

～銀次郎の地鶏～「匠」 焼き鳥弁当

2,300円(税抜)

GINJIROU独自の調理方法で地鶏を楽しむ「匠」弁当。

～至宝の一折～ 特上幕の内御膳

2,800円(税抜)

GINJIROUがこだわった牛・豚・地鶏を全て楽しむ事が出来る、まさに至宝の一折です。

ペットボトル緑茶 500ml

200円(税抜)

食の安全・美味しさへのこだわり

機械が発達した現在でも、高い品質と安全性には"人の力"は不可欠です。
寅次郎では、全ての作業において、料理長・ベテランスタッフが手作業で携わっています。
ご飯にもこだわり、冷めてもおいしい高級米を使用しております。浄水器を通した軟水での押し洗いで洗米されたお米を土鍋で炊くことで、ご飯本来の美味しさを引き出しております。

美味しくお召し上がり頂くために、配送到着後、冷房エアコンなどが完備されていて室内温度が25度以下などに保たれている状態で保存をして頂きたくお願いします。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

剣和

KENWA

百年の歴史ある老舗日本料亭で修業した和職人の技術が詰まった
ワンランク上の会席・仕出し・折詰御膳

会議の昼食や会合などでご利用頂ける御弁当から始まり、創業昭和四十七年・寿司の名店から始まった伝統と技術をふんだんに盛り込んだ料理の数々をお楽しみいただける高級折詰膳もご用意しております。
法事・慶事・謝恩会・会合などにも活躍します。

用途例 法事・慶事・謝恩会・会合　　**価格帯** 1,200円(税抜)～6,240円(税抜)

特徴

高級弁当 | 和食弁当 | 法事 | 慶事
謝恩会 | 会合 | 会議用弁当 | 職人技

時雨 しぐれ　¥1,200(税抜)

和食・中華を盛り込んだボリュームある御弁当です。

ご飯｜梅干し｜春巻き｜鴨のロースト｜鮪の塩焼き｜卵焼き｜豆腐巻き｜ごぼうの牛肉巻き｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮

瑠璃 るり　¥1,200(税抜)

天ぷらをメインにした、お求めやすい御弁当です。
会議用の昼食としてご利用頂いております。

ご飯｜梅干し｜季節の天ぷら｜肉団子｜有頭海老｜玉子焼き｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮

菖 あやめ ¥1,350(税抜)

当店人気No1の御弁当です。
色んな種類を少しずつお召し上がりたい女性向けの御弁当です。

ご飯3種(ちりめん山椒・ゆかり・季節の炊き込み)｜白身魚の西京焼き｜水菜サラダ｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜鶏の竜田揚げ｜季節のフルーツ｜わらび餅

桂 かつら ¥1,500(税抜)

職人の作る天ぷらと焼き魚、こだわりの卵焼きを盛り込んだ。
女性から年配の方に喜ばれる当店人気No2の御弁当です。

ご飯｜梅干し｜季節の天ぷら｜肉団子｜白身魚の西京焼き｜玉子焼き｜昆布巻き｜有頭海老｜季節の炊き合わせ｜わらび餅

鶯 うぐいす ¥1,800(税抜)

いくらをふんだんに使用したちらし寿司と職人の作る天ぷらを盛り込んだ、贅沢な御弁当です。

季節のちらし寿司｜季節の天ぷら｜肉団子｜有頭海老｜玉子焼き｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮

泉 いずみ ¥1,800(税抜)

当店人気No1の菖弁当に次ぐ、当店人気No3の御弁当で、
女性はもちろんのこと男性でも満足いただける御弁当です。

2種のご飯(ゆかり・季節の炊き込み)｜白身魚の西京焼き｜玉子焼き｜有頭海老｜ごぼうの牛肉巻き｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜鶏の竜田揚げ｜焼売2種｜季節のフルーツ

誉 ほまれ ¥2,400(税抜)

いくら・海老をふんだんに使用したちらし寿司とこだわりの卵焼き・職人の作る煮物など、ボリュームのある御弁当です。

季節のちらし寿司｜白身魚の西京焼き｜彩り揚げ3種｜肉団子｜有頭海老｜玉子焼き｜鴨ロース｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ

朔 さく ¥2,400(税抜)

3種の具材が楽しめるちらし寿司と焼き魚・揚げ物・煮物など、ボリュームかつ職人のこだわりも感じられる御弁当です。

ちらし寿司3種(海老・いくら・穴子)｜白身魚の西京焼き｜玉子焼き｜有頭海老｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜鶏の竜田揚げ｜焼売

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

絹 きぬ　¥2,400(税別)

和食・中華など、正統派の御弁当ならこちら。
御弁当の器にもこだわっております。

ご飯・ちりめん山椒｜白身魚の西京焼き｜串揚げ｜酢の物｜鮪の醤油煮和え｜蒲鉾｜玉子焼き｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜わらび餅

柚葉 ゆずは　¥2,400(税別)

いくらをふんだんに使用したちらし寿司と焼き魚・揚げもので、ボリューム感も満足いただける御弁当です。

季節のちらし寿司｜白身魚の西京焼き｜彩り揚げ3種｜海老チリーズ｜玉子焼き｜酢の物｜昆布巻き｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜わらび餅

周 あまね　¥3,000(税別)

いくらがたっぷりのちらし寿司と職人の作る煮物など、器にもこだわり、お祝いの席などでも活躍します。

ご飯｜ちりめん山椒｜白身魚の西京焼き｜串揚げ｜鰆の醤油煮和え｜蒲鉾｜玉子焼き｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜わらび餅

旭 あさひ　¥3,000(税別)

ちらし寿司をメインに1段・2段目にはこだわりの卵焼きと焼き魚・煮物など、ボリュームと見た目豪華な2段重です。

季節のちらし寿司｜白身魚の西京焼き｜有頭海老｜玉子焼き｜焼売｜昆布巻き｜海老チリーズ｜梅ロース｜蒲鉾｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜わらび餅

梓 あずさ　¥3,000(税別)

これぞ、和職人の作る幕の内弁当。
シンプルかつ丁寧な技術を詰め込みました。

ご飯｜梅干し｜季節の炊き合わせ｜白身魚の西京焼き｜玉子焼き｜ごぼうの牛肉巻き｜鶏の竜田揚げ｜串揚げ｜鰆の醤油煮和え｜昆布巻き｜パイ包｜お漬物

晶 あきら　¥3,000(税別)

揚げ物・煮物・焼き物をバランスよく揃えた剣英のみの御弁当です。

ご飯3種(ちりめん山椒・ゆかり・季節の炊き込み)｜白身魚の西京焼き｜水菓サラダ｜牛しぐれ煮｜季節の炊き合わせ｜鶏の竜田揚げ｜季節のフルーツ｜わらび餅

巽 たつみ ¥3,000(税抜)

当店人気No.3の泉弁当の、ワンランク上の御弁当です。
会合等、大事な場面に活躍します。

ご飯｜梅干し｜季節の天ぷら｜肉団子｜白身魚の西京焼き｜玉子焼き｜昆布巻き｜有頭海老｜季節の炊き合わせ｜わらび餅

東 あずま ¥2,880(税抜)

こだわりのちりめん山椒とご飯に合う手の込んだ揚げ物・焼き魚・酢の物など、見た目・ボリューム共に満点いただけます。

ご飯｜ちりめん山椒｜ムキ海老｜昆布巻き｜彩り揚げ4種｜白身魚の西京焼き｜蒲鉾｜わらび餅

千鳥 ちどり ¥3,600(税抜)

いくら・海老を使用したちらし寿司と手の込んだ揚げ物・焼き魚・酢の物など、見た目・ボリューム共に満点いただけます。

季節のちらし寿司｜有頭海老｜昆布巻き｜彩り揚げ4種｜魚の西京焼き｜蒲鉾

亜麻 あま ¥3,600(税抜)

お祝いの席で是非ご利用頂きたいお弁当です。
2段重で、綺麗な見た目も気分を高めます。

お赤飯｜白身魚の西京焼き｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜蒲鉾｜有頭海老｜祝ようかん｜サクランボようかん

柳 やなぎ ¥3,600(税抜)

お祝いの席で是非ご利用頂きたいお弁当です。
2段重で、綺麗な見た目も気分を高めます。

お赤飯｜白身魚の西京焼き｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜彩り揚げ2種｜有頭海老｜昆布巻き｜蒲鉾｜わらび餅

詩 うた ¥3,600(税抜)

職人の作る天ぷら・揚げ物・煮物など、お求めやすい価格で法事・慶事・会合などにご利用頂いております。

ご飯｜お清物｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜う巻き｜有頭海老｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

伽藍 がらん　¥3,840(税抜)

いくら・海老を使用したちらし寿司・焼き物・揚げ物・煮物など、器も華やかで、ボリュームもあり、大事な日・お祝いなどに色を添えます。

季節のちらし寿司｜彩り揚げ4種｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜白身魚の西京焼き

絢 あや　¥3,960(税抜)

いくらを使用したちらし寿司と職人の作る天ぷら・揚げ物・煮物など、2段重になった折詰膳です。法事・慶事・会合などに是非お求めください。

季節のちらし寿司｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜う巻き｜有頭海老｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

更紗 さらさ　¥4,200(税抜)

お赤飯がメインになったお祝い事で活躍する2段重です。
お祝い弁当ならではの器も華やかにお届けします。

お赤飯｜蒲鉾盛り合わせ｜白身魚の西京焼き｜彩り揚げ3種｜ムキ海老｜海老テリーヌ｜錦糸焼売｜カキチーズ｜蒲鉾｜祝ようかん｜わらび餅

澪 みお　¥4,200(税抜)

いくら・海老を使用したちらし寿司・焼き物・揚げ物・煮物・酢の物など、器も華やかで、大事な日・お祝いなどに色を添えます。

季節のちらし寿司｜ミノ揚げ｜串揚げ｜季節の炊き合わせ｜有頭海老｜牛しぐれ煮｜玉子焼き｜鮪の酢味噌和え｜華包み焼売｜カキチーズ｜昆布巻き｜海老テリーヌ｜わらび餅

山吹 やまぶき　¥4,560(税抜)

いくらをふんだんに使用したちらし寿司と煮物・揚げ物・焼き物・酢の物など和食の醍醐味を盛り込んだ豪華な3段重です。冠婚葬祭などにどうぞ。

季節のちらし寿司｜季節の炊き合わせ｜有頭海老｜白身魚の西京焼き｜彩り揚げ2種｜わらび餅

和 のどか　¥4,560(税抜)

家庭では真似できない職人が作る炊き込みご飯。旬魚を新鮮なうちにお届けする御造り・煮物・揚げ物など、法事・慶事などにご利用ください。

季節の炊き込みご飯｜お刺身盛り合わせ｜白身魚の西京焼き｜有頭海老｜彩り揚げ3種｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜わらび餅

篠 しの ¥4,550(税抜)

職人の作る天ぷら・贅沢な鰻の蒲焼き。
法人様ならゲスト向け・法事・慶事にご利用頂いております。

ご飯｜お漬物｜鰻の蒲焼き｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜有頭海老｜う巻き｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

玉響 たまゆら ¥4,920(税抜)

職人の作る炊き込みご飯・天ぷら・贅沢な鰻の蒲焼き。
ワンランク上の会席弁当です。

季節の炊き込みご飯｜お漬物｜鰻の蒲焼き｜カニグラタン｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜有頭海老｜う巻き｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

巴 ともえ ¥5,760(税抜)

職人の作る天ぷら・贅沢な鰻の蒲焼き。
豪華な食材をふんだんに使用した豪華な会席弁当です。

ご飯｜お漬物｜鰻の蒲焼き｜カニグラタン｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜有頭海老｜う巻｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

茜 あかね ¥6,240(税抜)

職人の作る炊き込みご飯・天ぷら・贅沢な鰻の蒲焼き。
ワンランク上のボリュームのある会席弁当です。

季節の炊き込みご飯｜お漬物｜鰻の蒲焼き｜カニグラタン｜季節の天ぷら｜季節の炊き合わせ｜牛しぐれ煮｜有頭海老｜う巻き｜昆布巻き｜彩り揚げ｜白身魚の西京焼き｜惣菜各種(季節により変更)

夕霧 ゆうぎり ¥3,600(税抜)

定番の中華料理を会席弁当にしました。
中華弁当は2種類のお惣菜をご自由にお選びいただけます。

※八宝菜・海老と鶏のチリソース炒め・鮪と海鮮クリーム煮・白身魚の甘酢あんかけ

琥珀 こはく ¥4,200(税抜)

定番の中華料理を会席弁当にしました。
中華弁当は2種類のお惣菜をご自由にお選びいただけます。

※八宝菜・海老と鶏のチリソース炒め・鮪と海鮮クリーム煮・白身魚の甘酢あんかけ

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

サンドイッチ工房
Egg Mart
by sand sand

工場では手間暇惜しまない丁寧な手作業で、毎日製造しております。

<EggMartのこだわり>

野菜は安全性と品質を重要視し、近代的な無農薬水耕栽培の野菜工場(TSファーム)で生産されたリーフレタスを中心に、トマト・キュウリ・アボガド・キウイフルーツ・パプリカ等の新鮮な野菜やフルーツを使用しております。タマゴサラダやツナサラダやアボガドサラダ等の各種サラダは、本当の美味しさと手作り感を追求するために、毎日自社レシピで手作りを基本に自家製サラダを中心に製造しております。

用途例 ランチ会、ピクニック、お花見、女子会

価格帯 1,600円(税抜)～15,800円(税抜)

特徴

- オシャレ
- インスタ映え
- ランチ会向き
- 手作り
- 洋風ランチ
- パーティー
- 高級サンドイッチ
- バスケット

手作りサンドウィッチセット

要3日前予約

玉子サンド

1,600円(税抜)

普通の玉子サンドとはひと味違う!ふんわりパンに玉子をたっぷり挟んだ関西風玉子サンドです。

オムレツサンド

1,800円(税抜)

レタスとミニトマトがたっぷり入った厚いオムレツを挟んだ、ボリュームたっぷりのサンドイッチ。

ボロネーゼサンド

1,600円(税抜)

ひき肉のうまみたっぷりボロネーゼソースをふんわりパンでサンドしました。

カルボナーラサンド

1,800円(税抜)

チーズたっぷりの玉子にベーコンをサンドした、カルボナーラテイストのサンドイッチです。

ジェノベーゼサンド

1,500円(税抜)

ジェノベーゼソースで和えたポテトと玉ねぎをたっぷり挟んだサンドイッチです。

食の安全性について

①ベテランスタッフの手作業により、全ての作業を手間暇惜しまない丁寧な仕事で、高い品質の商品を毎日提供しています。

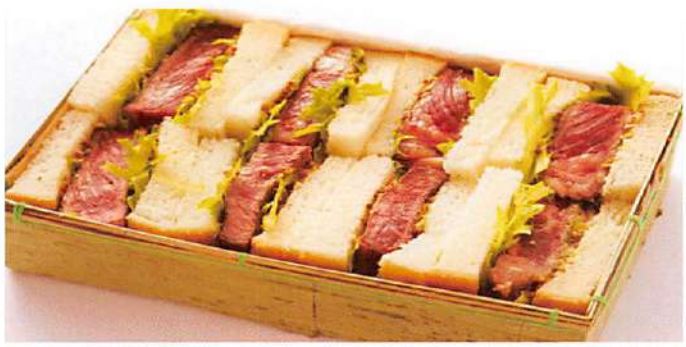
②低温管理の安全で衛生的な工場にて製造し仕分けされた商品は、毎朝保冷車にて出荷しております。

③工場には細菌検査室を設置して、環境検査・入荷食材管理・出荷製品管理等々を実施しております。

※美味しく召し上がって頂く為に、配送到着後、冷房エアコンなどが完備されていて室内温度が25度以下などに保たれている状態で保存をして頂きたく存じます。

プレミアムサンドイッチ

要3日前予約



サーロインサンド

US産**1,600円**(税抜) 国産牛**9,600円**(税抜) 国産和牛**12,500円**(税抜)

ピリリとこしょうを利かせたサーロインがぜいたくな、玉ねぎのアクセントがたまらないサンドイッチ。ボリュームも満点です!

ローストビーフバケットサンド

10,500円(税抜)

カリッと焼き上がったバゲットに、特製ローストビーフをたっぷり挟んだぜいたくなサンドイッチです。

手作りサンドウィッチセット

要3日前予約

イタリアンサンドオードブル

4,400円(税抜)

イタリアンテイストの3種サンドイッチを盛り合わせたオードブルプレートです。

ブルスケッタカナッペサンドオードブル

4,000円(税抜)

ブルスケッタを盛り合わせた、パーティーにぴったりなオードブルプレートです。

サーロインピンチョスオードブル

11,000円(税抜)

サーロインサンドをピンチョススタイルで。パーティーにぴったりな一皿です。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

パーティープレート

一口MIXサンド　3,200円(税込)

一口サイズのMIXサンドをピンチョススタイルで！パーティーにもってこいです！

パーティーサンド24　2,400円(税込)

4名～6名様を目安にしたミックスサンドウィッチオードブルです。

パーティーサンド36　3,600円(税込)

7名～9名様を目安にしたミックスサンドウィッチオードブルです。

パーティーサンド48　4,800円(税込)

10名～12名様を目安にしたミックスサンドウィッチオードブルです。

パーティーサンド36スペシャル　3,800円(税込)

7名～9名様を目安にしたチキンカツ入りミックスサンドウィッチオードブルです。

パーティーサンド72スペシャル　7,500円(税込)

14名～18名様を目安にしたチキンカツ入りミックスサンドオードブルです。

手作りバスケットサンド

要3日前予約

手作り玉子サンドバスケット

6,800円(税抜)

パーティーやミーティングに最適！
手作りのボリュームたっぷりの玉子サンドウィッチの盛り合わせです

イタリアンサンドバスケット

7,200円(税抜)

パーティーやミーティングに最適！
イタリアンテイストの3種サンドイッチ盛り合わせです。

国産ビーフサンドバスケット

15,800円(税抜)

パーティーやミーティングに最適！
サーロインサンドやローストビーフサンドのボリュームたっぷりぜいたくなサンドイッチの盛り合わせです。

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

BAGEL & BAGEL

人気ベーグル専門店「BAGLE&BAGLE」より、ベーグルサンドを使ったおしゃれで華やかなバスケット商品を豊富にご用意致しました。オフィスシーンでのご利用ももちろんですが、ママ会やピクニックなど、利用シーンは無限大です。また、ベーグルだけでなく、ピンチョスやミート、フルーツ、バーニャカウダ、チーズなど、パーティーシーンにもご利用できる商品もご用意しております。

用途例 ランチミーティングなどのオフィスシーン、ママ会、ピクニック、大人数が集まるパーティー、ホームパーティー

価格帯 926円(税抜)～83,334円(税抜)

特徴

- 華やか
- オシャレ
- インスタ映え
- ランチ会
- ママ会
- ピクニック
- フィンガーフード
- パーティーシーン

人気ベーグル専門店『BAGEL&BAGEL』のベーグルを使ったベーグルサンドをご家庭やオフィスに直接お届け!

日本最大級のベーグル専門店「BAGLE&BAGLE」と、ケータリング・デリバリーサービス事業を行う株式会社G-styleが提携。便利な「ベーグルサンドデリバリーサービス」が実現しました。
「BAGLE&BAGLE」のベーグルを使用し、さまざまなサイズ・組み合わせのランチボックス、オシャレなバスケットに入ったピクニックボックス、パーティーシーンに最適なパーティーバスケットなど、シーンに合わせてご利用ください。

<ピクニックボックス>

<ランチボックス>

<フィリングボックス>

ランチボックス

選べるベーグル&クリームチーズ

【選べるベーグル&クリームチーズ】
フィリングボックス(グリルチキン)

926円(税抜)

選べるベーグル、選べるクリームチーズ、グリルチキン45g、グリーンカール、赤パプリカ、黄パプリカ、ドレッシング

【選べるベーグル&クリームチーズ】
フィリングボックス(炙りサーモン)

926円(税抜)

選べるベーグル、選べるクリームチーズ、サーモン、グリーンカール、赤パプリカ、黄パプリカ、ドレッシング

【選べるベーグル&クリームチーズ】
フィリングボックス(フルーツ)

926円(税抜)

選べるベーグル、選べるクリームチーズ、季節のフルーツ、グリーンカール、赤パプリカ、黄パプリカ、ドレッシング

下記から お選びください

ベーグル
- プレーン
- ヴォルケーノ

クリームチーズ
- プレーン
- ブルーベリー
- キャラメル

選べるベーグル

【選べるベーグル】ランチボックス
(ミートスタイル)

2,000円(税抜)

選べるベーグル、キャラメルクリームチーズ、くるみ、グリルチキン、カツ、ローストハム、BBQソース、グリーンカール、カットレモン、鴨のロースト、季節野菜のグリル、トマトペンネ、グリーンカール、チョコレートブラウニー、季節のフルーツ

【選べるベーグル】ランチボックス
(バラエティスタイル)

2,000円(税抜)

選べるベーグル、キャラメルクリームチーズ、くるみ、ハムとオリーブのピンチョス、ミニトマトとモッツァレラのカプレーゼ、季節野菜のグリル、マリネ野菜、トマトと3色豆のカップサラダ、えびのグリル、生ハム、パストラミ、骨付きウィンナー、BBQソース、チョコレートブラウニー、季節のフルーツ

【選べるベーグル】ランチボックス
(シーフードスタイル)

2,000円(税抜)

選べるベーグル、キャラメルクリームチーズ、くるみ、白身魚のムニエル、カボナータソース添え、バジルペンネ、グリーンカール、白身魚のフライ、タルタルソース、サーモンピンチョス、ホタテのグリル、えびのグリル、カニすり身のフリット、フライドポテト、カットレモン、チョコレートブラウニー、季節のフルーツ

下記から お選びください

ベーグル
- プレーン
- ヴォルケーノ

ピクニックボックス

ピクニックボックス
～贅沢8種のスイーツスタイル～

2,315円(税抜)

プレーンベーグル、チョコレートブラウニー、2種のマフィン、2種のブラウニー、2種のタルトケーキ、イチゴムースのケーキ2個、季節のフルーツ、セルフィーユ

ピクニックボックス
～炙りサーモンとピンチョスのデリスタイル～

2,408円(税抜)

プレーンベーグル、チョコレートブラウニー、炙りサーモン、バジルペンネ、ビーツとりんごのサラダ、3色豆のマリネ、オリーブトテリーヌのピンチョス、アボカドディップ、季節野菜、グリーンカール、スライスレモン

ピクニックボックス
～たっぷりグリル野菜のバラエティスタイル～

2,593円(税抜)

プレーンベーグル、チョコレートブラウニー、豆腐ハンバーグ、ポン酢ジュレ、季節野菜のグリル、海老のグリル、にんにくグリル、鴨のロースト、炙りサーモン、アボカドディップ、グリーンカール

パーティーバスケット 8種コース

お召し上がり目安 8～10名様

要3日前予約

ベーグルバスケット

10,000円(税抜)

プレーンベーグル、ブルーベリーベーグル、抹茶ホワイトベーグル、ヴォルケーノベーグル、など

ピンチョスバスケット

13,000円(税抜)

エビのオーブン焼きピンチョス、牛肉とモッツァレラ・トマトのピンチョス、カマンベールチーズのピンチョス、サーモンとチーズ・トマトのピンチョス、グリルズッキーニと豆子のグリルピンチョス、サラミとスライスチーズのピンチョス、ハム&オリーブのピンチョス

ミートスタイルバスケット

12,000円(税抜)

サーロインステーキ、鶏のロースト、ローストビーフ、スペイン産プロシュート、ミートテリーヌ、ローストチキン、ミートボール、ローストポーク、骨付きウインナー

フィリングバスケット

12,000円(税抜)

アボカドディップ、ブルーベリーディップ、クリームチーズディップ、ベーコンスライス、パストラミ、ボイルシュリンプ、スライスチーズ、ミニかぼちゃ、ピーンズマリネ、炙りサーモン、グリルオニオン、国産生ハム、クラコット

バーニャカウダバスケット

14,000円(税抜)

マイクロトマト、ミニキャロット、エシャロット、アンディーブ(白、赤)、ラディッシュ、紅心大根、もろきゅうり、カラフルミニトマト、金美にんじん、バーニャカウダソース

※野菜の種類は、時期によって異なります

フルーツバスケット

13,000円(税抜)

パイナップル、タカミメロン、ドラゴンフルーツ、パパイヤ、マンゴスチン、ラズベリー、オレンジ、アップルマンゴー、大石プラム

※野菜の種類は、時期によって異なります

スイーツバスケット

12,000円(税抜)

BAGEL&BAGEL
オリジナルマフィン、ブラウニー

※仕入状況により食材を変更する可能性があります

ドライフルーツ&チーズバスケット

6,000円(税抜)

リンゴ、マンゴー、プルーン、レーズン、パイン、イチジク、ゴルゴンゾーラ、チェリーモッツァレラ、カマンベール、チェダースライス

※仕入状況により食材を変更する可能性があります

[プレミアムサンド]国産高級ビーフの手作りサンド

15,800円(税抜)

国産高級ビーフのサーロインサンド、ローストビーフのサンドイッチ、ソース、グリル野菜、野菜のマリネ、ローストポテト、ミニトマト、ラディッシュ、ミックスリーフ

ベーグルバスケット 4種コース　50,926(税抜)円/人

15名目安 1セット

・ピンチョス バスケット
・ミートスタイル バスケット
・バーニャカウダ バスケット
・フルーツバスケット

※各1バスケット、4バスケット

ベーグルバスケット 6種コース　72,223(税抜)円/人

25名目安 1セット

・ピンチョス バスケット
・ミートスタイル バスケット
・バーニャカウダ バスケット
・フルーツバスケット
・ベーグルバスケット
・スイーツバスケット

※各1バスケット、6バスケット

ベーグルバスケット 7種コース　83,334(税抜)円/人

30名目安 1セット

・ピンチョス バスケット
・ミートスタイル バスケット
・バーニャカウダ バスケット
・フルーツバスケット
・ベーグルバスケット
・フィリングバスケット
・スイーツバスケット

※各1バスケット、7バスケット

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

G-styleでは古都・金沢のお寿司を
東京とその近郊でお気軽にお楽しみいただける
金沢寿司メニューをご用意しました。
高級魚「のどぐろ」をはじめとする日本海の「旬の幸」を選び抜き、
素材の旨味を丁寧に引き出した
こだわりのお寿司をお届けいたします。

越中

マグロ赤身、
カレイ、ホズワイガニ、海老、甘エビ、金目鯛、
カンパチ、ヤリイカ、炙りトロサーモン、鉄火巻き

5人前 8,000円(税抜)　3人前 4,800円(税抜)
4人前 6,400円(税抜)　2人前 3,200円(税抜)

能登

マグロ赤身、
カンパチ、のどぐろ、赤海老、甘エビ、金目鯛、
子持ち昆布、ヤリイカ、炙りトロサーモン、鉄火巻

5人前 10,000円(税抜)　3人前 6,000円(税抜)
4人前 8,000円(税抜)　2人前 4,000円(税抜)

七尾

マグロ赤身、カレイ、アナゴ、海老、甘エビ、
こはだ、カンパチ、ヤリイカ、サーモン、巻物3種

6人前 6,500円(税抜)　3人前 3,900円(税抜)
4人前 5,200円(税抜)　2人前 2,600円(税抜)

マグロ尽くし

マグロ赤身×2、マグロ中トロ、のどぐろ、赤海老、ホタテ、
金目鯛、子持ち昆布、白海老軍艦、炙りトロサーモン

5人前　12,000円(税抜)
4人前　9,600円(税抜)
3人前　7,200円(税抜)
2人前　3,900円(税抜)

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もあることをご了承ください。

加賀

のどぐろ、富山白海老、ぼたん海老、本マグロ中トロ、
大トロ、ホタテ、ウナギ、うに、いくら、子持ち昆布

5人前 15,000円(税抜)
4人前 12,000円(税抜)
3人前 9,000円(税抜)
2人前 6,000円(税抜)

八日市

マグロ赤身、カレイ、アナゴ、海老、
甘エビ、たまご、稲荷、ヤリイカ、サーモン、巻物3種

5人前 5,000円(税抜)　3人前 3,000円(税抜)
4人前 4,000円(税抜)　2人前 2,000円(税抜)

マグロざんまい

マグロ赤身 3貫、中トロ 3貫、大トロ 3貫、
鉄火巻き 4個、

1人前 2,300円(税抜)

海老ざんまい

海老 2貫、赤海老 2貫、ぼたん海老 2貫、
白海老軍艦 2貫

1人前 2,000円(税抜)

肉寿司

能登牛、能登豚、アナゴ、
マグロ赤身、カレイ、
海老、サーモン、甘エビ、
ヤリイカ、巻物3種

5人前 12,000円(税抜)
4人前 10,000円(税抜)
3人前 8,000円(税抜)
2人前 6,000円(税抜)

海鮮ちらし寿司

赤身、サーモン、イカ、とびっこ、蒸し海老、
ゴマ、錦糸卵

10人前 4,800円(税抜)　20人前 9,800円(税抜)

STYLISH DELI
TOKYO
スタイリッシュ デリトーキョー

BEST10

ピンチョスプレート

S	M	L
2,300円	3,100円	5,900円

串に刺してあり一口で食べられる、気軽につまめるピンチョスの盛り合わせです。

パーティーサンド 48

L
4,800円

10名～12名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです。

ローストビーフ

S	M	L
3,980円	5,000円	6,400円

時間をかけて柔らかく焼き上げたローストビーフに、仕上げにかけたピリッとワサビのソースがよく合います。

カナッペ&クロスティーニ

L
4,950円

バケットのスライスに食感を楽しめる素材を上に載せて食べるバラエティー豊かなフィンガーフードです。

6種のオードブル

M	L
4,550円	6,500円

パーティーなどのおつまみ系のメニュー6品となります。
※メニュー内容は季節により異なることがございます。

プレミアムピンチョスプレート

M	L
7,000円	10,000円

特別な時に！
いつもと違ったPremiumなピンチョスです。

生ハムとチーズのオードブル

S	M	L
3,000円	4,800円	6,500円

イタリアのパルマ産プロシュートと国産生ハム、ソフトサラミの3種類のハムを3種類のチーズとともに盛り合わせしました。

プレミアムサーロインステーキ

M	L
3,750円	7,500円

肉厚のサーロインステーキを、シンプルに塩コショウで焼き上げました。お好みで刻みオニオンソースとともにお召し上がりください。

オードブルプレート

M	L
3,000円	5,150円

バランスのよい料理設定で、年齢を問わないでお召し上がりいただけます。

フルーツトマトと水牛モッツァレラのプレミアムカプレーゼ

L
10,000円

厳選されたフルーツトマトと水牛のモッツァレラチーズで作るカプレーゼ。

前菜

バーニャカウダバスケット

L

14,000円

野菜ソムリエが厳選した四季折々の野菜をバスケット仕立てのバーニャカウダにいたしました。

日替わり7種のオードブル

M L

4,050円 6,100円

当店一番人気7種のオードブル盛り合わせ ローストビーフを中心にどんなパーティーにも活躍できます。

炙りサーモンのカルパッチョ

S M L

2,800円 4,000円 5,500円

皮目をサッと炙ったサーモンをカルパッチョ仕立てに。
とろけるおいしさのサーモンをぜひ。

タコと野菜のマリネ"地中海風"

M L

5,000円 8,800円

ボタコのと根菜をアリオリ(にんにくとオリーブオイル)でマリネしました。
食卓に花を添えます。

デラックスミートプレート

M L

3,950円 6,800円

高級なお肉料理ばかりを集めたプレート。大満足いただけること間違いなしのプレートです。

シーフードプレート

M L

3,500円 6,100円

海老とイカを中心としたシーフードばかりを集めたプレートです。

チャイニーズプレート

M L

2,900円 5,050円

洋風のオードブルではなくて中華も楽しみたい人へ。

フライドポテト

S M L

1,700円 2,500円 3,950円

とりあえずパーティーにはこれ、ですよね。

和前菜プレート

M L

3,000円 5,150円

ヘルシーな和食がお好きな方へ。
幅広い年齢層の方向けのプレートです。

おつまみプレート

M L

2,200円 3,850円

お酒のおつまみに最適!

クリームチーズとフォアグラパテの天然酵母パン添え~プレミアムカナッペスタイル~

M L

7,000円 10,000円

フォアグラパテとクリームチーズを天然酵母のパンでどうぞ!!!

野菜ソムリエが選んだ有機野菜のバーニャカウダ

L

10,000円

四季折々、様々な厳選野菜達を格別なバーニャソースです。

新鮮トマトのカプレーゼ

S M L

2,200円 3,000円 4,550円

有機トマトと水牛のモッツァレラチーズの冷製アンティパスト。

プティ野菜のキッシュ

S M L

3,000円 4,200円 5,300円

タルト生地に卵、生クリームと共に野菜を包んだんにいれ焼き上げました。

日替わり7種のヘルシーオードブル

M L

4,600円 6,800円

季節の野菜などを盛り込んだヘルシー系6品オードブル。

キッズプレート

M L

2,500円 4,050円

お子様に喜ばれる人気のメニューを6品集めたプレートです。

フィンガーフード

ピンチョスプレート

S M L

2,300円 3,100円 5,900円

串に刺してあり一口で食べられる、気軽につまめるピンチョスの盛り合わせです。

カナッペ&クロスティーニ

L

4,950円

バゲットのスライスに食感を楽しめる素材を上に載せて食べるバラエティー豊かなフィンガーフードです。

特製手まり寿司

S M L

1,900円 3,400円 4,800円

可愛らしい一口サイズの手まり寿司です。おめでたい席にピッタリ！

一口MIXサンド

L

3,200円

一口サイズのMIXサンドをピンチョススタイルで。パーティにもってこいです。

ピンチョスバスケット

L

13,000円

バスケットは縦330mm×横220mm×高さ70mmという存在感がありお酒席は大きさ。

スモークサーモンとクリームチーズのブリオッシュ

S M L

3,500円 4,200円 5,800円

ブリオッシュにクリームチーズを塗り、その上にスモークサーモンをのせました！

一口照り焼きチキンのポン酢ジュレ添え

S M L

1,700円 2,800円 4,000円

一口大の照り焼きチキンをポン酢ジュレと共にワンスプーンスタイルで。

ミニチーズドック

M L

2,300円 3,200円

チーズをアメリカンドックの衣で包んで仕上げました。程よい甘さの生地と、チーズの相性が抜群です。

チキンナゲット

S M L

1,250円 2,500円 3,500円

一口サイズのナゲット。小さなお子様にもおめし上がりいただけます。

フライドポテト明太ソース

S M L

1,980円 2,800円 4,050円

パーティーの定番フライドポテトを明太子ソースにて。

焼き扇盛り合わせ

M L

3,200円 4,800円

国種別の焼き扇を、香ばしく仕上げました。

厳選白身魚のフライ&フライドポテト

S M L

2,500円 3,800円 5,200円

ブリティッシュスタンダードなおつまみを各席の会場へ。

ピッツァ ミラネーゼ

S M L

2,900円 3,950円 5,050円

ミラノサラミを惜しみなく使用したピッツァ。

ピッツァ マルゲリータ

S M L

2,800円 3,600円 4,850円

バジル・フレッシュトマト・モッツァレラチーズのイタリア定番のピッツァ。

ピッツァ マリナーラ

S M L

3,200円 4,050円 5,150円

エビ・イカ・アサリ・ツナを使った海の幸のピッツァ。

ピッツァ クワトロフロマージュ

S M L

3,700円 4,650円 5,700円

カマンベール・モッツァレラ・パルミジャーノ・シュレッドの4種類を使ったトマトソースを使用しないピッツァ。

サラダ

食物繊維たっぷりグリーンサラダ

M L

1,900円 3,200円

食物繊維たっぷりの葉物を中心に使用したシンプルなサラダです。

炙りサーモンのマリネ

M L

4,000円 7,800円

厚味豊かな炙りサーモンをふんだんに使い、シャキシャキの野菜と一緒にマリネしました。

ビーンズマリネサラダ
～イタリアンドレッシングにて～

M L

3,000円 4,550円

歯ごたえある5種類の豆を彩り豊かにマリネにしました。

フルーツトマトと水牛モッツァレラのプレミアムカプレーゼ

L

10,000円

厳選されたフルーツトマトと水牛のモッツァレラチーズで作るカプレーゼ。

タコと野菜のマリネ"地中海風"

M L

5,000円 8,800円

ボタコのと根菜をアリオリ(にんにくとオリーブオイル)でマリネしました。
食卓に花を添えます。

野菜とショートパスタのサラダ仕立て

M L

2,600円 3,500円

揚げ野菜をショートパスタをさっぱり仕立てのソースでサラダ仕立てに。

野菜ソムリエが選んだ有機野菜のバーニャカウダ

L

10,000円

四季折々の様々な厳選野菜を特別なバーニャソースでお召し上がりください。

ブロッコリーと魚介のマリネ

S M L

2,600円 3,200円 4,850円

鉄分たっぷりのブロッコリーをエビ・イカ・アサリとマリネにしました。

バスケット

ベーグルバスケット

L

10,000円

BAGEL&BAGELより、選りすぐりのしっとりモチモチなベーグルは老若男女に喜ばれます！

ピンチョスバスケット

L

13,000円

バスケットは縦330mm×横220m×高さ70mという存在感がありお酒席な大きさ。

フィリングバスケット

L

12,000円

フィリングとは、ベーグルや、サンドイッチに挟む具材のことです。様々な食材を選んでオンリーワンなサンドイッチを。

ミートスタイルバスケット

L

12,000円

牛、豚、鶏、色とりどりのお肉を一つのバスケットに凝縮しました。
贅沢なランチタイムぴったりです。

バーニャカウダバスケット

L

14,000円

野菜ソムリエが厳選した四季折々の野菜をバスケット仕立てのバーニャカウダにしました。

ドライフルーツ&チーズバスケット

6,000円

ワイン等お好きなドリンクにあわせてお楽しみください。

フルーツバスケット

L

13,000円

バーニャカウダと並ぶ、当店一押し商品！
パーティーだけでなく記念日や贈り物としても喜ばれます！

スイーツバスケット

L

12,000円

BAGEL&BAGEL厳選しっとり食感のマフィンとこだわりブラウニーの詰合わせ！

メインディシュ

プレミアムサーロインステーキ

M L

3,750円 7,500円

肉厚のサーロインステーキを、シンプルに塩コショウで焼き上げました。

鮮魚のマスタードパン粉焼き

S M L

3,800円 5,800円 7,800円

マスタード風味のパン粉をかけて白身魚をふっくら焼き上げました。
リッチなパーティーに最適！！

ポルペティーノ

S M L

2,800円 3,600円 5,350円

イタリア風肉団子のポルペティーノ。
旨味の詰いた特製トマトソースがぴったり合います。

牛ホホ肉のトマト煮

S M L

4,000円 5,100円 6,500円

じっくり煮込むことで、柔らかくは上げました。深みのある味わいをお楽しみください。

若鶏のもも肉~トマトあんかけ~

S M L

2,200円 3,000円 4,550円

やわらかい若鶏をからっと揚げました。
お子様から大人までみんなに人気のメニューです。

特製から揚げ

S M L

1,800円 2,500円 3,800円

当店特製の漬け込みだれと、社外秘の衣で揚げた一品です。

日替わり7種のチャイニーズオードブル

M L

3,950円 5,900円

ちょっと中華な気分に点心風のチャイニーズオードブルです。

ミートスタイルバスケット

L

12,000円

牛、豚、鶏、色とりどりのお肉を一つのバスケットに凝縮しました。
贅沢なランチタイムぴったりです。

ごはん・麺

特製手まり寿司

S M L

1,900円 3,400円 4,800円

可愛らしい一口サイズの手まり寿司です。
おめでたい席にピッタリ！

能登

S M L

6,000円 8,000円 10,000円

高級魚「のどぐろ」をはじめ金沢、能登が誇る最高ネタを贅沢に盛り込んだお寿司をお届けします。

ローストビーフロール

L

5,800円

SUSHI'S N·Y特製の変わり寿司！
普通のお寿司とは違う楽しみ方をご提案します。

合鴨ローストの逆さSUSHI

L

4,800円

SUSHI'S N·Y特製の変わり寿司！
普通のお寿司とは違う楽しみ方をご提案します。

スモークサーモンと五穀米の節り寿司

L

4,800円

SUSHI'S N·Y特製の変わり寿司！
普通のお寿司とは違う楽しみ方をご提案します。

いなり寿司

L

4,950円

油揚げのおいしさとすし酢がほどよく調和した、いなりずしです。

やきそば

S M L

1,980円 2,700円 3,950円

2種類のソースを使った具だくさんのスペシャル焼きそばです。

ジャージャー麺

S M L

2,500円 3,600円 5,400円

アジアンテイストな麺です。
パリッとした麺にピリッと辛いソースでお箸が止まりません。

パン＆ベーグル

パーティーサンド 24

L

2,400円

4名～6名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです。

パーティーサンド 36

L

3,600円

7名～9名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです

パーティーサンド 72スペシャル

L

7,500円

当店最大の14名～18名様を目安にしたチキンカツ入りミックスサンドイッチオードブルです。

スモークサーモンとクリームチーズのブリオッシュ

S M L

3,500円 4,200円 5,800円

ブリオッシュにクリームチーズを塗り、その上にスモークサーモンをのせました！

ベーグルバスケット

L

10,000円

BAGEL&BAGELより、言わずくりのしっとりモチモチなベーグルは老若男女に喜ばれます！

フィリングバスケット

L

12,000円

フィリングとは、ベーグルや、サンドイッチに挟む具材のことです。様々な食材を選んでオンリーワンなサンドイッチを。

フレンチトースト

S M L

2,200円 3,100円 4,000円

アパレイコ(卵液)がたっぷり染み込んだフレンチトーストです。
スイーツ、または前菜としてもOKです！

スパイシーフレンチトースト

S M L

2,300円 3,200円 4,100円

一風変わったフレンチトースト。
スパイシーなのも意外と合うんです。

デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

S M L

2,300円 4,050円 6,000円

旬のフルーツをふんだんに盛り合わせた、パティシエ一押しの一品です。

日替わり7種のスイーツプレート

M L

4,350円 7,000円

ロールケーキ・季節のタルトなどスイーツを盛り合わせたパティシエ自慢の一品です。

デラックススイーツプレート

M L

3,950円 6,800円

見た目も味も豪華で、パーティーの食後やティータイムには最高のデザートです。

フルーツバスケット

L

13,000円

バーニャカウダと並ぶ、当店一押し商品！パーティーだけでなく記念日や贈り物としても喜ばれます！

キャラメルバナナマフィン

S M L

2,600円 3,800円 5,000円

キャラメル×バナナの相性ぴったりなマフィンです。ボリュームのあるスイーツは、大人数のパーティーにおすすめ！

ミニカップデザート～イチゴミルク～

L

2,400円

イチゴとミルクの相性は抜群です。
食べやすいカップデザートはパーティーにぴったり。

ガトーショコラ&2種のプティシュー

M

5,800円

しっとりガトーショコラに、イチゴとプレーンのシュークリーム。

3種のロールケーキ

S M L

1,800円 3,500円 5,050円

イチゴ、バナナ、抹茶の色鮮やかなロールケーキです。

DRINK
セットプラン

STANDARD スタンダード

10名様分　11,000(税抜)円

・缶ビール(350ml)×10本
・缶チューハイ(350ml)×10本
・ワイン(750ml)赤or白×1本
・オレンジジュース(1ℓ)×1本
・グレープフルーツジュース(1ℓ)×1本
・烏龍茶(2ℓ)×1本
・コカ・コーラ(1.5ℓ)×1本
・ジンジャーエール(1.5ℓ)×1本
・飲料用氷(3kg)×1袋
・プラコップ×10個

要3日前予約

SUPERIOR スーペリア

8～10名様分　14,800(税抜)円

・スパークリングワイン アンジュエールブリュット(750ml)×1本
・プレミアムモルツ小瓶(334ml)×8本
・リアルサングリアレッド(750ml)×1本
・バカルディ カクテルズ モヒート(700ml)×1本
・オレンジジュース(1ℓ)×1本
・烏龍茶(2ℓ)×1本
・ジンジャーエール(1.5ℓ)×1本
・ペリエ(750ml)×1本
・飲料用氷(3kg)×1袋
・サングリア用フルーツ(オレンジ・グレープフルーツ)×1セット
・レモン×1セット
・ミント×1セット
・栓抜き×1本
・プラコップ12oz(410ml)×10個
・プラコップ(フルートタイプ)×10個

要3日前予約

LUXURY ラグジュアリー

8～10名様分　19,500(税抜)円

・シャンドン ロゼ(750ml)×1本
・バスペールエール(355ml)×4本
・ヒューガルデン・ホワイト(330ml)×4
・リアルサングリアレッド(750ml)×1本
・バカルディ カクテルズ モヒート(700ml)×1本
・オレンジジュース(1ℓ)×1本
・烏龍茶(2ℓ)×1本
・ジンジャーエール(1.5ℓ)×1本
・ペリエ(750ml)×1本
・飲料用氷(3kg)×1袋
・サングリア用フルーツ(オレンジ・グレープフルーツ)×1セット
・レモン×1セット
・ミント×1セット
・栓抜き×1本
・プラコップ12oz(410ml)×10個
・プラコップ(フルートタイプ)×10個

要3日前予約

SUITE スイート

8～10名様分　24,000(税抜)円

・モエ・エ・シャンドンブリュット ロゼ(750ml)×1本
・バスペールエール(355ml)×4本
・ヒューガルデン・ホワイト(330ml)×4
・リアルサングリアレッド(750ml)×1本
・バカルディ カクテルズ モヒート(700ml)×1本
・オレンジジュース(1ℓ)×1本
・烏龍茶(2ℓ)×1本
・ジンジャーエール(1.5ℓ)×1本
・ペリエ(750ml)×1本
・飲料用氷(3kg)×1袋
・サングリア用フルーツ(オレンジ・グレープフルーツ)×1セット
・レモン×1セット
・ミント×1セット
・栓抜き×1本
・プラコップ12oz(410ml)×10個
・プラコップ(フルートタイプ)×10個

WEBサイトのご紹介

G-Style 検索

http://party-gstyle.com/

板前幕の内弁当 寅次郎 検索

coming soon...

会席料理 仕出し弁当 剣和 検索

coming soon...

サンドイッチ工房 Egg Mart 検索

http://eggmart.net/

BAGEL&BAGEL 検索

http://bagelbagel-deli.com/

金沢寿司物語 検索

coming soon...

Stylish Deli Tokyo 検索

http://www.stylish-deli.jp/

最新情報やお得なキャンペーン情報をLINE@でお届けします!!

「友達追加」から「@ssg2953f」を
ID検索、もしかは下記のQRコードから
友達登録をよろしくお願いします!!

ご注文&お問合せ総合窓口

03-6427-5600

受付時間 10:00~22:00 年中無休

info@g-scope.co.jp

24時間受付

担当　谷口　宏行
mobile :080-9366-5475
E-mail :htaniguchi@g-scope.co.jp

LINE@

お友だち登録で
お得な情報・クーポンを
ゲット!

G-style
ケータリング・デリバリーサービス
ID:@ssg2953f

\こんな特典があります!/

特典1
ケータリング飲み放題プラン
ビール付き飲み放題プラン通常1,600円~
➡ クーポン特別プラン1,100円
(生ビール付き飲み放題)をご用意

特典2
オードブルデリバリー4万円以上の
ご注文で10%OFF

G-Style
PARTY SPACE & CATERING & DELIVERY

株式会社 G-Style
〒150-0011 東京都渋谷区東2-17-12パーシモンチバ503
TEL:03-6427-5600　FAX:03-6427-5602