

最低ご注文金額 20,000円

1種類につき最低5個以上のご注文

容器回収には別途費用が発生します



紫陽花(アジサイ)
1,080円 (税込)

和風白味噌グラタン
鶏すり身の松風焼き
天ぷら
(蓮根、南瓜、人参、いんげん)
抹茶塩
筑前煮
錦糸ご飯 枝豆
鮭ご飯



折鶴(おりづる)
1,350円 (税込)

調理長お任せ焼き魚
わさび菜漬け、はじかみ
鶏すり身の松風焼き
天ぷら
(とり天、南瓜、人参、いんげん)
抹茶塩
筑前煮
菜飯
鮭ご飯



睡蓮(スイレン)
1,620円 (税込)

天ぷら
(海老、蓮根、南瓜、人参、いんげん)
抹茶塩
鶏すり身の松風焼き
牛のたたき
白いんげん豆のトマト煮込み
筑前煮
錦糸ご飯 イクラ
桜エビご飯



白米&ビーフソテー
864円 (税込)

ビーフソテー
スパゲッティ醤油ソース
じっくり煮込んだ味わいポトフ
フィジリサラダ
さくら漬け
白米、ゴマ、梅干し



白身魚の香草パン粉焼き弁当
864円 (税込)

白身魚の香草パン粉焼き
スパゲッティ醤油ソース
じっくり煮込んだ味わいポトフ
フィジリサラダ
さくら漬け
白米、ゴマ、梅干し



牧草牛のサーロインステーキ4枚
バジルソース
1,296円 (税込)

牧草牛のサーロインステーキ
バジルソース
ボイル野菜のバーニャカウダー
ベジタブル&ビーンズ マリネ
大人のポテトサラダ~黒胡椒の香り~
ご飯、和風ふりかけ、菜飯
※写真はイメージです。
お肉は中心部まで加熱してお届けします。



牛ロース御膳 和風おろしソース
1,620円 (税込)

さっぱりした甘さとほのかな酸味の和風おろしで、ステーキを爽やかな美味しさに仕立て上げました。

牛ロースステーキ 和風おろしソース
スパゲティ醤油ソース
厚焼玉子、ラタトウイユ、ドフィノワーズ
ベジタブル&ビーンズマリネ
さくら漬け
ご飯、パセリ

※写真はイメージです。お肉は中心部まで加熱してお届けします。



特選焼肉御膳
1,944円 (税込)

じっくり炒めた玉ネギの甘さが凝縮された特製焼肉ダレは、ごはんが進むおいしさです。

牛ロースステーキ 和風玉ねぎソース
スパゲッティ醤油ソース
白和え、茄子田楽
切り干し大根、筑前煮
白米(青のり、白ごま)

お問い合わせ

川崎市コンベンションホール

TEL 044-455-6340 / E-mail info@kawasakicity-ch.jp



国産黒毛和牛のすき焼き重
1,944円 (税込)

国産黒毛和牛のすき焼き
野菜のグリル
抹茶塩
ご飯



国産霜降り牛肩ロース和風おろし弁当
【ワン折り】
2,376円 (税込)

国産霜降り牛肩ロース 和風おろしソース
グリル野菜
大根おろし、スパゲッティ醤油ソース
ラタトウイユ、いんげん豆のトマト煮
トリュフ香るビーフクロケット
ドフィノワーズ、カッパリーニ
ご飯、小梅、黒ゴマ



茶の間 500ml(ペットボトル)
162円 (税込)