

お盆期間お料理 2026

お料理引き渡し期間 8月12日(水)・13日(木)・14日(金)の3日間

ご予約締切日 8月9日(日) 午後6時まで

限定
50
セット



1 【日本料理】 特選オードブル盛合せ 7,500円

4~5人前

豚の角煮 / 八寸盛り(穴子八幡巻・もろこし真丈・鮎甘露煮・花蓮根)
焼物(銀ダラ西京焼・出汁巻玉子) / 夏野菜の揚げ浸し
天婦羅盛り(海老・南瓜・椎茸) / 鶏チーズ焼き 織部仕立

2 【西洋料理】 特選オードブル盛合せ 7,500円

4~5人前

モッツアレラチーズとシャインマスカットのサラダ / 鰻のパイ包み
清流鶏むね肉とチーズ春巻 / 三元豚ヒレカツ 味噌ソース
海老のペーコン巻 / ハーブソーセージ

限定
50
セット



限定
50
セット



3 【中国料理】 特選オードブル盛合せ 7,500円

4~5人前

広東叉焼と中華クラゲの和え物 / 海老のチリソース煮
清流若鶏の特製油淋鶏 / 白身魚の甘酢あん掛け
フカヒレと白金豚の自家製春巻 / 特製牛肉のXO醬炒め

限定
30
セット



4 【日本料理】 特上 江戸前握り寿司盛合せ

おまかせ握り27貫 / 巻物 / 厚焼玉子
江戸前の確かな技術と厳選素材で握る
技と心を尽くした贅沢な特上握りです。

3~4人前 6,500円

限定
30
セット



5 【日本料理】 特製 彩り海鮮 バラちらし寿司

本鮪 / 鯛 / 雲丹 / 蒸し海老
サーモン / イクラ / メ小肌

3~4人前 4,800円



6 【西洋料理】 特選 ローストビーフ根菜添え 2種のソース

3~4人前 5,500円



7 【西洋料理】 3種の洋風ミックスフライ 特製タルタルソース

3~4人前 3,800円

三元豚フィレカツ / フライドチキン / 海老フライ



8 【中国料理】 本格中国料理 夏野菜とフレッシュトマトの 特製海老のチリソース煮

3~4人前 3,900円



9 【中国料理】 本格中国料理 白金豚のやわらか酢豚 黒酢ソース仕立て

3~4人前 3,800円



10 【中国料理】 本格中国料理 特製五目あんかけ焼きそば

3~4人前 3,700円

※麺とあんかけを個別の容器に分けてのお渡しとなります。



限定
40
セット

11 【レストランオーブ謹製】 芳醇 クリームブリュレタルト

6号サイズ 6~8人前 3,500円

低温でじっくりと香ばしく焼き上げたタルト生地に、パリッと
香ばしいキャラメリゼととろけるブリュレの濃厚なコク。
カスタードの上品な甘みが絶品の、贅沢なクリームブリュレ
タルトです。(直径 約18cm × 高さ 3.5cm)