



日本料理の伝統をしっかりと追求しながら、ボリューム感や健康にも気を配った、慈悲深い季節の味をひとつひとつ丁寧に手作りしお届けいたします。



25×16cm ※写真は若柳です。

ちらし
寿司 かやく
御飯

若柳～わかやなぎ～
(ローストビーフ付)

青柳～あおやなぎ～
(その日の焼き魚付)

本体
価格 3,400円
(税込価格3,740円)

かやく飯、ちらし寿司をはじめ、当店
人気のお料理を詰め合わせた逸品。
・若柳はメインがローストビーフ。
・青柳はメインがその日の焼魚と
なります。



23×15cm

大阪料亭幕の内

本体
価格 2,000円 (税込価格2,200円)

料亭の職人が手作りで仕上げる大阪の味を詰め合
わせた特製幕の内弁当です。



12×12cm×2段

上方二段弁当 なにわ百景

本体
価格 2,000円 (税込価格2,200円)

海老ハイカラ揚げ、鯖柚庵焼、海老団子、いか団子、蛸柔か煮、牛
しくれ煮、野菜の炊き合わせ、炊込みご飯などを詰め合わせて。



小箱懐石 千鳥

25×8cm

本体
価格 1,500円
(税込価格1,650円)

鰹と昆布の出汁を利かせた大阪らしい「であいもん料理」を詰め合
わせた料亭仕立ての美しい盛り付けのお弁当。
【お弁当・お惣菜大賞とは】全国のお弁当商品を食の専門家て構成さ
れた審査員により審査。より優れた商品が表彰されるコンテスト。



23×15cm

笹寿司
付き

なにわめし つづら折詰弁当

本体
価格 1,600円 (税込価格1,760円)

名物かやくご飯をはじめ笹寿司など3種の御飯に
季節の食材を彩り豊かに盛り付けた折詰弁当です。



15×9cm×2段

かやく
御飯

おかめ

本体
価格 1,300円 (税込価格1,430円)

当店自慢のかやく御飯に、野菜をたくさん使った季
節のおかずを種類豊富に盛り付けた二段のお弁当。



15×9cm×2段

白
御飯

ひよっこ

本体
価格 1,200円 (税込価格1,320円)

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや揚げ物、季節野菜
の炭合せなどおかずを充実させた二段弁当です。



22×14cm

野菜
豊富

野菜たっぷり幕の内弁当

本体
価格 1,000円 (税込価格1,100円)

多彩な野菜のおかずがギッシリ詰まったヘルシー
なお弁当です。



22×14cm

ふわふわ鶏つくね弁当

本体
価格 900円 (税込価格990円)

直火で焼き中はふんわり仕上げた鶏つくねと月替
わりのおかずも詰め合わせなお弁当。



22×14cm

昆布と鰹節で漬けただし唐揚げ弁当

本体
価格 850円 (税込価格935円)

昆布と鰹節に漬けたみ出汁を含ませた鶏の唐揚げと
月替わりのおかずが楽しめるお弁当。

お茶なども別途お付けできます。

- パック茶(250ml) 本体価格 130円(税込143円)
- ペット茶(600ml) 本体価格 200円(税込220円)
- 紙袋 本体価格 20円(税込22円)



ナレッジキャピタル
コングレコンベンションセンター

TEL: 06-6292-6911
MAIL:ccc@congre-cc.jp

- 旬の食材を使用しておりますので献立や器が異なる場合がございます。
- お料理は品質管理に十分注意し完全保冷でお届けいたしますが、おとどけ後はなるべくお早めにお召し上がりください。
- ご注文は総額10,000円(税込)から承ります。