

迎賓館TOKIWAのお弁当

テイクアウト

特別な日(ハレの日)にしか味わえない
迎賓館TOKIWAのおもてなし料理をお弁当で。

ご家族でのホームパーティー、お子さまのお祝いの集まりなどに、ご利用ください。

お子様以外のコース、5個からの注文となります。

Special day

匠

匠(たくみ)コース

5,800円(税込) 21品



【和食】ゆたからサーモン柚庵焼き丸十甲州煮、海老真丈揚げ煮、茄子オランダ煮、真鯛の南蛮漬け、嵯岡豆腐、蓮根挟み揚げ、かしわ味噌漬け、鯖香煎、玉子焼き、里芋饅頭、筍土佐煮、南瓜甘煮、海老艶煮、季節の炊き込みご飯、俵御飯(にじのきらめき)

【洋食】牛フィレ肉のステーキ、鯛と白身魚のムース二色ソース、エスカベッシュ、鴨スモーク、キッシュ、チキンガラندیヌ

雅

雅(みやび)コース

4,500円(税込) 18品



【和食】海老真丈揚げ、かしわ味噌漬け、鯖香煎、栗麴揚げ煮、鯖巻織巻き、丸十甲州煮、嵯岡豆腐、真鯛の南蛮漬け、赤魚焼き尾浸し、里芋饅頭、筍土佐煮、季節の炊き込みご飯、俵御飯(にじのきらめき)

【洋食】牛フィレ肉のステーキ、鯛のソテー二色ソース、エスカベッシュ、鴨スモーク、ドフィノア

輝

輝(かがやき)コース

3,800円(税込) 15品



【和食】赤魚黄金焼き、玉子焼き、かしわ味噌漬け、丸十甲州煮、里芋饅頭、筍土佐煮、嵯岡豆腐、鯛めし、俵御飯(にじのきらめき)

【洋食】ビーフストロガノフ風、白身魚のカダイフ巻きトマトソース、エスカベッシュ、鴨スモーク、ドフィノア



お子様ランチ 1,500円



お子様コース 2,500円

※食物アレルギー対応について

当館で対応可能なアレルギー食材については以下のとおりです。

◆対応できるアレルギー/エビ・かに・鶏卵・そば・小麦・乳製品・落花生(アレルギー主要7品目)+鶏肉・豚肉・牛肉

○上記品目が主原料として使用の場合、別の食材へ差し替えが可能です。

○つなぎや出汁、加工品などで上記品目を除去する対応は致しかねます。

またそれらにアレルギー物質が含まれている可能性がありますので、ご注意ください。

○注文時にお申し付け下さい。

○他のメニューと同一の厨房で調理、また機器についても共通のものを使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

特別な日(ハレの日)しか味わえない 迎賓館TOKIWAのおもてなし料理を ご自宅でお楽しみください。

本物の神社で行う神社婚(和の文化)と、
本物志向の豪華な披露宴会場(洋の文化)が融合した
歴史と格式のある結婚式場「迎賓館TOKIWA」。
総料理長“にいがたの名工”佐野秀之をはじめとする、料理の達人達が創る、
和洋二部構成の料理も高い評価をいただいております。

結婚式に招かれないと
食べることができない
迎賓館TOKIWAの
料理を
食べてみたい。

幸せな思い出の
つまんだ料理を
気軽に食べてみたい。
(結婚式を挙げて
いただいたお二人、
ご家族の皆様)

宴会はできないけれど
自宅でのお祝いを
迎賓館TOKIWAの
料理で
楽しみたい。

…このようなご要望を多数いただく中で、
迎賓館TOKIWAでも持ち帰り料理のサービスをご用意いたしました。

総料理長 佐野 秀之

■第三回日本料理コンペティション
全国大会第三位

■(一社)全国技能士会連合会マイスター
にいがたの名工



ご注文方法

◆10日前までにご予約のほど、お願い致します。

※キャンセル料は3日前までは無料です。当日、前日キャンセルの場合はキャンセル料が発生致します。

電話ではリアルタイムにお申込み可能

□ご注文受付・お問合せ時間／10:00～19:00

TEL 025-228-2220

WEBでは24時間お申込み可能

迎賓館TOKIWA お弁当 で検索



お支払い

◆商品とお引き換えにご精算ください。

直接受取の場合のお支払方法

現金

または

クレジットカード

●Diners●AMERICAN EXPRESS●VISA●JCB

お受取方法

当日、迎賓館TOKIWAフロントまでご来館ください。

