



宴 [うたげ]

3,024円(税込)

【本体価格 2,800円】

【二段】 130×170×94mm

かにご飯と押寿司、焼き魚、肉料理、揚げ物、日本ばし大増伝統の江戸うま煮、和え物、煮豆、甘味など、多品目の料理をお楽しみいただける豪華な二段折詰です。

彩 [いろどり]

2,700円(税込)

【本体価格 2,500円】

145×250×50mm

日本ばし大増伝統の江戸うま煮や牛すき煮、鮭の塩焼き、深川めしなど、日本ばし大増自慢の料理を一度に味わえる折詰です。



和 [なごみ]

2,160円(税込)

【本体価格 2,000円】

170×170×50mm

二色御飯と味噌の風味が良い鮭の味噌漬焼き、ご飯に合う牛肉の甘辛煮、天ぷら、煮物など、バラエティ豊かなおかずが一折で楽しめます。

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

ご予約先 FVジャパン(株) コカ・コーラボトラーズジャングループ

担当 大川畑 (おおかわばた)

TEL:080-2269-8383 E-mail:makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

ご注文について ご利用日の5日前までにお申し込みください。 ご注文数の変更について ご利用日の3日前11:00までにお申し付けください。

ご注文は平日20,000円(税込)以上、土日祝日30,000円(税込)以上から承ります

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。



日本ばし大増上幕之内

1,680円 (税込)
[本体価格 1,556円]
120×195×45mm



これぞ“The”幕之内!!手間を惜しまずこだわったワンランク上の幕之内弁当です。



チキン弁当

950円 (税込)
[本体価格 880円]
123×230×50mm

昭和39年発売、ロングセラー駅弁です。鶏唐揚とトマト風味ライスの組み合わせで、お子さまから大人の方までお楽しみいただけるお弁当です。



銀だら幕之内

1,580円 (税込)
[本体価格 1,463円]
210×130×38mm



銀だら柚香みそ焼をはじめ大増自慢の江戸うま煮等を詰め合わせました。



深川めし

1,100円 (税込)
[本体価格 1,019円]
210×110×45mm

江戸甘味噌と生姜であっさり仕上げた「あさりの深川煮」と、香り豊かな「牛蒡の炒り煮」をあさりの旨みを炊き込んだ茶飯に盛り込みました。



幕之内弁当

1,250円 (税込)
[本体価格 1,158円]
200×142×50mm



「国産銀鮭の塩焼」「きくらげ入り揚げ蒲鉾」「玉子焼き」と、幕之内弁当三種の神器にこだわりました。



とりめし

1,000円 (税込)
[本体価格 926円]
210×110×45mm

「軟骨入り鶏つくね」「鶏そぼろ味噌味」「鶏照焼き」「蒸し鶏塩ダレ和え」の四種の味を、甘めに炊き上げた「鶏だしごはん」に盛り付けました

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

ご予約先 FVジャパン(株) コカ・コーラボトラーズジャングループ

担当 大川焔 (おおかわばた)

TEL:080-2269-8383 E-mail:makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

ご注文について ご利用日の5日前までにお申し込みください。 ご注文数の変更について ご利用日の3日前11:00までにお申し付けください。

ご注文は平日20,000円(税込)以上、土日祝日30,000円(税込)以上から承ります

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

三元豚チルドポークと粗挽きの生パン粉を使用したこだわりのとんかつです。丸ごと1枚とんかつが入ります。



三元豚とんかつ弁当

1,180円 (税込)

[本体価格 1,093円]

208×164×50mm



大船軒鱈の押寿し

1,200円 (税込)

[本体価格 1,112円]

204×110×42mm

中鱈の押寿し8貫
大正2年より発売、百年以上も続くロングセラー「鱈の押寿し」が、新たな「鎌倉みやげ」として、環境に配慮した紙パッケージを使い、伝統の製法はそのままに発売しました。



宮城県塩釜沖の綺麗な海水から造られた「塩伽の藻塩」を一枚一枚丹念に焼き上げた仙台名物・牛タン焼きにお好みに合わせて振りかけてお召し上がり頂けます。加熱機能付容器使用のお弁当です。

炭火烧風牛たん弁当

1,380円 (税込)

[本体価格 1,278円]

214×156×75mm



「甘辛いすし揚げで包みこんだ、昔ながらのいなり寿司」
「6種の具が入った太巻き」に、かんぴょう巻とかっぱ巻を加えた、ボリュームたっぷりな寿司詰合せです。

大船軒のすけるく

750円 (税込)

[本体価格 695円]

130×183×45mm



甘辛に仕上げた関東風のすき焼きと網焼き牛カルビを一緒に盛り付けました。

牛すきと牛焼肉弁当

1,380円 (税込)

[本体価格 1,278円]

120×228×41mm



ハム&コールスローサンド、玉子サラダサンド、ツナサラダサンドの3種類が入っています。

ミックスサンド

600円 (税込)

[本体価格 556円]

110×160×40mm

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

ご予約先 FVジャパン(株) コカ・コーラボトラーズジャングループ

担当 大川畑 (おおかわばた)

TEL:080-2269-8383 E-mail:makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

ご注文について ご利用日の5日前までにお申し込みください。 ご注文数の変更について ご利用日の3日前11:00までにお申し付けください。

ご注文は平日20,000円(税込)以上、土日祝日30,000円(税込)以上から承ります

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

和食御膳

2,008円(税込)

【本体価格 1,860円】 210×210×40mm

がんと煮、人参煮、蓮根煮、絹さや、
さつま芋甘露煮、白滝煮、牛肉煮、蓮根金平、
玉子焼、蒲鉾、銀鮭塩焼、海老天、イカ磯辺揚、
パプリカ揚、添付醤油、醤油味飯、筍煮、せり漬、
切干大根サラダ、大根醤油漬



昼食のみ提供可能商品

洋食御膳

2,008円(税込)

【本体価格 1,860円】 210×210×40mm

スパゲティナポリタン、オムレツ、ハンバーグ、人参煮、いんげん、
きのこ入りデミグラスソース、ポテトサラダ、鶏唐揚、
帆立風味フライ、海老フライ、添付ソース、じゃが芋素揚げ、
人参煮、ヤングコーン、ブロッコリーコンソメ煮、赤パプリカ揚、
黄パプリカ揚、トマトソース、白飯、ごま

中華御膳

2,008円(税込)

【本体価格 1,860円】 210×210×40mm

春巻、シュウマイ、添付醤油、肉団子、海老チリソース和え、
じゃが芋南蛮黒酢あん和え、鶏唐揚南蛮黒酢あん和え、
人参煮南蛮黒酢あん和え、筍煮南蛮黒酢あん和え、味付玉子、
絹さや、ザーサイ、焼き合鴨辛子風味、大学芋、
エリンギねぎ塩だれ和え、白飯、ごま



※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

ご予約先 FVジャパン(株) コカ・コーラボトラーズジャパングループ

担当 大川畑 (おおかわばた)

TEL:080-2269-8383 E-mail:makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

ご注文について ご利用日の5日前までにお申し込みください。 ご注文数の変更について ご利用日の3日前11:00までにお申し付けください。

ご注文は平日20,000円(税込)以上、土日祝日30,000円(税込)以上から承ります

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。



花小箱 1,080円 (税込)

[本体価格 1,000円] 173×173×40mm

蒟蒻煮、がんも煮、筍煮、さつま芋甘露煮、人参煮、いんげん、切昆布煮、玉子焼、蒲鉾、鶏つくね串、しば漬、酢飯、錦糸玉子、おぼろ、椎茸煮、せり漬、蓮根梅酢漬、いくら醤油漬、海老甘酢漬



九重御膳 1,512円 (税込)

[本体価格 1,400円] 240×240×40mm

がんも煮、蒟蒻煮、人参煮、蓮根煮、椎茸煮、絹さや、きのこきんぴら、軟骨入り鶏つくね揚和風たれ和え、切昆布煮、帆立煮、牛蒡炒り煮、牛肉煮、いんげん、玉子焼、蓮根金平、赤魚白醤油焼、ポテトサラダ、鶏唐揚、白飯、赤しそふりかけ、醤油味飯、あさりと生姜の味噌煮、白飯、調味小梅漬



ありあけ 1,242円 (税込)

[本体価格 1,150円] 210×210×40mm

スパゲティナポリタン、オムレツ、北海道コロッケ、ポテトサラダ、ポテトフライ、ブロッコリー胡椒入りオイルソース和え、チキンハンバーグ、トマトソース、海老フライ、タルタルソース、豆のごま和え、しば漬、白飯、ごま、調味小梅漬



ふかがわ 1,242円 (税込)

[本体価格 1,150円] 210×210×40mm

蒟蒻煮、がんも煮、人参煮、蓮根煮、軟骨入り鶏つくね揚和風たれ和え、南瓜煮、いんげん、調味野菜、玉子焼、蒲鉾、銀鮭塩焼、金平牛蒡、味付ちくわ磯辺揚げ、添付醤油、豆のごま和え、しば漬、醤油味飯、あさりと生姜の味噌煮



かえで 982円 (税込)

[本体価格 910円] 165×210×40mm

金平牛蒡、味付小えびと野菜のかき揚げ、蒲鉾、玉子焼、さば照焼、鶏つくね串、添付醤油、がんも煮、蒟蒻煮、人参煮、いんげん、切干大根サラダ、白飯、赤しそふりかけ



あかね 982円 (税込)

[本体価格 910円] 165×210×40mm

スパゲティナポリタン、鶏唐揚、チキンハンバーグ、デミグラスソース、ポテトフライ、味付玉子、ポテトサラダ、人参煮、胡瓜漬、白飯、調味小梅漬、ごま

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

ご予約先 FVジャパン(株) コカ・コーラボトラーズジャングループ

担当 大川畑 (おおかわばた)

TEL:080-2269-8383 E-mail:makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

ご注文について ご利用日の5日前までにお申し込みください。 ご注文数の変更について ご利用日の3日前11:00までにお申し付けください。

ご注文は平日20,000円(税込)以上、土日祝日30,000円(税込)以上から承ります

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。



Catering Service

FVジャパン株式会社

幹事様全力サポート
宣言

メニュー見積作成・ご予算・客層などをお申し付けください。最適なメニューを提案いたします。
必要備品の準備・・・受付備品から感謝状・記念品・鏡割りセット・招待状まで承ります。
会場設営・装飾・・・看板・ステージ・紅白幕・テーブル・音響の設営から撤収迄お任せください。
本番時の運営管理・準備・片付・コンパニオン・司会まで教育されたスタッフが対応いたします。

各プランには「和・洋・中」を盛り込んでおり、すべてのゲストに喜んでいただけるメニューをご提案させていただきます。※ハラル対応もご相談ください。
お客様層・パーティー形式・開催時間・ご利用趣旨・旬の素材等を十分考慮いたしますため、
ご依頼の都度お客様だけのメニュー提案をさせていただきます。
※各プランの画像はイメージでございます。(参考としてご確認ください)



プレミアムプラン

お一人様 6,500円 (税別) ~



大切なゲストを招いての様々なシーンでハイグレードな食材と演出で来場者様の心を掴む華麗でかつ上品な仕上がり。
オプションのライブフードも取り入れた匠のすべてが入った贅沢なプランに仕上げます。
LIVEフード・寿司屋台・ロービーカットから屋台料理をお選びいただけます

エクセレントプラン

お一人様 5,000円 (税別) ~



華やかさとボリューム感、和・洋・中のお料理にフィンガーフードと大皿料理の大満足なプランです。
大切なパーティーには欠かせない演出も入ったワンランク上のメニュー構成です。

レギュラープラン

お一人様 3,000円 (税別) ~



大皿料理が主体で多人数でのパーティーにも対応、お一人様ご予算を押さえながらも空間、テーブルを華やかに演出。
LIVEフードでのかけ合わせも相性抜群です。和・洋・中を取り揃え、デザートも入り充実したメニュー構成。

カジュアルプラン

お一人様 3,000円 (税別) ~



フィンガーフードを中心にカナッペやサンドイッチ、スイーツやデザートがテーブルをカラフルなコントラストで彩りいたします。
アフタヌーンパーティーをはじめドリンク中心のパーティーや軽食に気軽につまめるお料理を用意しました。

- ドリンクは「フリードリンク制」「出来高清算制」からお選びいただけます
- 上記料金以外に「ケータリングサポート費」が必要になります。詳細はお問合せ下さい

お問い合わせ メニュー作成・お見積り・ご不明な点など、お気軽にご相談・お問い合わせください

FVジャパン株式会社

担当：大川畑 (オオカワバタ)



080-2269-8383

E-mail : makoto.ohkawabata@ccbji.co.jp

