

美食彩令





味彩®

~ ajisai ~



安心・安全への取り組み

グラン・グルメ株式会社では、社員全員が食品安全方針を責任を持って遵守しつつ継続的改善を行うことで食品安全の意識を高め、お客様に安心して召し上がって頂ける美味しい製品を作り続けます。

【食品安全方針】

1. 当社が取扱うすべての製品において、食品衛生法などの関係法令及びお客様からの要求事項を遵守するとともに、企業倫理に合う真摯な企業であり続けることを目指します。
2. ISO22000の規格要求事項に基づき構築した食品安全マネジメントシステムを、従業員全員が食品安全の重要性を認識し必要な力量を取得できるよう、教育・訓練体制を充実します。
3. 食品安全方針を実現するためのFSMSの目標を毎年設定し、その結果について、有効性の評価・判定・レビューを行います。
4. すべての社員が食品マネジメントシステムに沿って活動することにより、常に安全でお客様にご満足戴ける製品を提供できるよう努め、そのために、お客様や社内外とのコミュニケーションを欠かしません。
5. 事業活動のあらゆる場面においてその維持と継続的な改善に取り組みます。

グラン・グルメ株式会社
生産本部長

高梨 聡

食品安全規格FSSC22000に沿った衛生管理

FSSC 22000



JMAQA-F563
JMAQA-FC446
多摩セントラルキッチン
弁当、寿司、惣菜の製造



MS
CM014

弊社多摩セントラルキッチンでは2021年7月21日に食品安全マネジメントシステムの国際標準規格FSSC22000[※]の認証を取得し、運用することにより、商品の安全性を絶えず高めています。

※FSSC22000：Food Safety System Certification22000の略で、食品製造組織に向けた食品安全マネジメントシステム規格です。国際食品安全イニシアティブ（GFSI：Global Food Safety Initiative）により、食品安全の認証スキームの一つとして承認されています。HACCPの考え方が取り入れられています。

FSSC 22000, version 5.1



多摩セントラルキッチン外観



品質管理室

出典：一般社団法人日本能率協会審査登録センターより
<https://jmaqa.jma.or.jp/fssc22000/point.html>

弊社多摩セントラルキッチンでは、
前提条件プログラム：ISO/TS22002-1 食品製造業
FSSC22000追加要求事項：フードチェーンカテゴリC
への要求事項に該当いたします。

温故知新

昔ながらの技法で作る、
時代のニーズに合わせたシリーズ
外国からのお客様等の「おもてなし」にぴったりです。

OT-101 グルテンフリー和風弁当 ¥1,296(8%税込)
¥1,320(10%税込)



主菜
鶏もも味噌漬け
副菜
白滝明太子和え、揚げ野菜、海藻サラダ、豆腐の米粉磯部揚げ、野菜の塩麹漬、彩り野菜
主食
白飯、黒胡麻

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

OT-102 グルテンフリー洋風弁当 ¥1,296(8%税込)
¥1,320(10%税込)



主菜
グルテンフリーバーグとチキンソテーの豆腐ソース
副菜
サーモンフライ、海老のグリル、茄子のグラタン、ジャーマンポテト、キヌア入りほうれん草、野菜のマリネ、フルーツ、彩り野菜
主食
サフランライス、レーズン、パセリ

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

OT-103 グルテンフリー中華弁当 ¥1,296(8%税込)
¥1,320(10%税込)



主菜
海老としめじのピリ辛炒め
副菜
豚肉と野菜の中華風あんかけ、酢鶏、厚揚げと茄子の味噌あん、ほうれん草ナムル、彩り野菜
主食
白飯、黒胡麻

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

OT-104 ベジタリアンサンドBOX ¥1,296(8%税込)
¥1,320(10%税込)



メニュー
ナポリタン、赤キャベツ、キャロットラペ、マスタードポテトサラダ、トマトサラダ、ホワイトアスパラ

〔容器サイズ〕10×15×4.5cm

OT-105 ベジタリアン和風弁当 ¥1,728(8%税込)
¥1,760(10%税込)



主菜
野菜の天婦羅
副菜
人参金平、山くらげ、煮物、エリンギとアスパラのボン酢和え、むかごと銀杏の白和え、白滝ゆかり、抹茶わらび餅、杏子、彩り野菜
主食
十穀米、彩り野菜

〔容器サイズ〕18×18×5cm

OT-106 ベジタリアン洋風弁当 ¥1,728(8%税込)
¥1,760(10%税込)



主菜
豆腐ハンバーグ
副菜
ナポリタン、茄子の甜麺醬炒め、ポテトのマッシュルームソース、赤キャベツのマリネ、ラタトゥイユ、豆腐の胡麻ソース、野菜のフライ、春雨サラダ、フルーツ、彩り野菜
主食
サフランライス、レーズン、パセリ

〔容器サイズ〕18×18×5cm

OT-107 ベジタリアン中華弁当 ¥1,728(8%税込)
¥1,760(10%税込)



主菜
大豆ミートの冷しゃぶ風
副菜
豆のチリソース、茄子の中華風田楽、山芋の麻辣ソース、ジャガイモの変わり揚げ、ザーサイ、厚揚げとエリンギの甘酢炒め、春雨サラダ、フルーツ、彩り野菜
主食
白飯、彩り野菜、ふりかけ

〔容器サイズ〕18×18×5cm

雅致 ~ GACHI ~

シンプルでボリュームのある定番シリーズ
ロケ弁やスタッフ用等、
様々なシーンで大活躍なお手軽弁当。

GC-101 タコライス丼

¥756(8%税込)
¥770(10%税込)



副菜
玉子焼き、野菜コロッケ、ソーセージ
主食
タコライス

〔容器サイズ〕10×19.4×4.8cm

GC-102 鶏天重

¥756(8%税込)
¥770(10%税込)



副菜
玉子焼き、蓮根金平、ミニトマト
主食
鶏天、かき揚げ、野菜天婦羅、白飯

〔容器サイズ〕18×18×5cm

GC-103 豚肉と茄子の味噌炒め弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
豚肉と茄子の味噌炒め
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-104 鶏の唐揚げ弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
鶏の唐揚げ
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-105 豚カツ弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
豚カツ
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-106 豚肉生姜焼き弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
豚肉の生姜焼き
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-107 ミラノ風カツレツ弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
ミラノ風カツレツ
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-108 白身魚のチリソース炒め弁当 ¥864(8%税込) ¥880(10%税込)



主菜
白身魚のチリソース
副菜
蓮根金平、玉子焼き、ミニトマト、ポテト
サラダ、漬物
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

GC-109 ミックスサンドイッチBOX **¥918(8%税込)**
¥935(10%税込)



メニュー
十品目のサラダ、コンビーフ、ツナサラダ、
ポテトサラダ、玉子サラダ、ハム&チーズ

〔容器サイズ〕10×15×4.5cm

GC-110 洋食ボリューム弁当 **¥918(8%税込)**
¥935(10%税込)



主菜
デミハンバーグ きのこ添え
副菜
パスタ、鶏肉の唐揚げ、ひじき、キャロット
ラベ、玉子焼き、野菜コロッケ、白身魚の
フライ、ポテトサラダ
主食
菜飯、サフランライス

〔容器サイズ〕20×20×6cm

GC-111 中華満足弁当 **¥918(8%税込)**
¥935(10%税込)



主菜
チンジャオロース
副菜
鶏肉と白身魚の甘酢がけ、春巻き、
焼売、春雨サラダ
主食
白飯、黒胡麻、ふりかけ

〔容器サイズ〕20×20×6cm

GC-112 中華幕の内弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
中華風角煮
副菜
酢鶏、海老チリ、焼売、春巻き、春雨サ
ラダ、彩り野菜
主食
白飯、高菜、ゆで卵

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-113 豚焼肉幕の内弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
豚焼肉
副菜
鮭袖庵焼き、鶏唐揚げ、コーン揚げ、
玉子焼き、煮物、蓮根金平、ポテトサ
ラダ、キャロットラベ、彩り野菜
主食
白飯、錦糸玉子

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-114 デミハンバーグ洋食弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
デミグラスハンバーグ
副菜
海老クリームカツ、白身魚のフライ、唐
揚げ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャロ
ットラベ、彩り野菜
主食
白飯、ふりかけ

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-115 ハーブチキン弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
ハーブチキンマスタードソース
副菜
メンチカツ、ソーセージ、エビフライ、パスタ、
ソフトサラミ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャ
ロットラベ、彩り野菜
主食
白飯、ふりかけ

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-116 洋風パスタ弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
デミグラスハンバーグ
副菜
ソーセージ、ナゲット、ポテトフライ、チーズ、
ピクルス、ミニトマト、ポテトサラダ、彩り
野菜
主食
ミートソースパスタ

〔容器サイズ〕17×23×4.2cm

**GC-117 ガパオライスと白身魚の
広東風あんかけ弁当** **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
白身魚の広東風あんかけ
副菜
茄子の中華炒め、唐揚げ、春雨サラダ、
彩り野菜
主食
ガパオライス、ゆで卵

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-118 のり明太生姜焼き弁当 **¥1,026(8%税込)**
¥1,045(10%税込)



主菜
豚の生姜焼き
副菜
ポテトと胡瓜の和風餡、蓮根梅肉和え、
沢庵サラダ、彩り野菜
主食
白飯、海苔、明太子

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

※上記はすべて税込み価格です。

GC-119

鶏と茄子の
麻辣ソース弁当¥1,026(8%税込)
¥1,045(10%税込)

主菜
鶏肉と茄子の麻辣炒め
副菜
海老チリ、春雨サラダ、漬物、彩り野菜
主食
白飯

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-120

ふりふり海老カツ弁当

¥1,026(8%税込)
¥1,045(10%税込)

主菜
海老カツ
副菜
パスタ、玉子焼き、ポテトサラダ、キャロ
ットラベ、彩り野菜
主食
ロコモコ丼

〔容器サイズ〕18.5×18.5×4.5cm

GC-121

鰯の西京焼きと
豆腐ハンバーグ弁当¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
鰯西京焼き、豆腐ハンバーグ
副菜
煮物、肉団子、玉子焼き、ミニトマト、
ポテトサラダ、漬物、彩り野菜
主食
白飯、梅干し、黒胡麻

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

GC-122

豚肉のピカタと
白身魚のトマトソース弁当¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
豚肉のピカタ、白身魚のトマトソース
副菜
パスタ、ソーセージ、ポテトフライ、玉子
焼き、ミニトマト、ポテトサラダ、漬物、彩り
野菜
主食
白飯、ふりかけ

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

GC-123

豚肉の中華炒めと
白身魚の中華風炒め弁当¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
豚肉のオイスター炒め、揚げ白身魚の
甘酢がけ
副菜
マーボーナス、ゆで卵、春雨サラダ、
漬物、彩り野菜
主食
白飯、黒胡麻

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

GC-124

和風満点弁当

¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
鯖の塩焼き
副菜
煮物、鶏の唐揚げ、肉団子、一口昆布、
ひじき入りポテトサラダ、さつま芋の蜜煮、
玉子焼き
主食
炊き込みご飯、錦糸玉子

〔容器サイズ〕18.8×18.8×5cm

GC-125

ホイコーローと炒飯弁当

¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
豚肉とキャベツの味噌炒め
副菜
イカの中華炒め、焼売、春巻き、春雨
サラダ、漬物、彩り野菜
主食
エビ炒飯

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

GC-126

鶏肉の韓国風弁当

¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
鶏肉のコチュジャンマヨネーズ
副菜
イカの中華炒め、焼売、春巻き、春雨
サラダ、漬物、彩り野菜
主食
白飯、黒胡麻、ふりかけ

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

GC-127

洋食屋さんの
ミックスフライ弁当¥1,188(8%税込)
¥1,210(10%税込)

主菜
ミックスフライ(大海老、イカ、白身魚、
クリームコロッケ)
副菜
茄子のグラタン、サーモンマリネ、玉子焼き、
ミニトマト、ポテトサラダ、漬物、彩り野菜
主食
白飯、ふりかけ

〔容器サイズ〕21×21×4.5cm

箱の匠

当社が誇る和洋中の職人の粋を集めた逸品
特別な会合や大事な方へ、至高の逸品をお届けします。

HT-101 鯖塩焼きと天婦羅の匠箱 **¥1,188(8%税込)**
¥1,210(10%税込)



主菜
鯖の塩焼き、野菜の天婦羅
副菜
煮物、さつまいもの蜜煮、玉子焼き、蓮根金平、漬物
主食
俵白飯、じゃこ、黒胡麻

〔容器サイズ〕16.5×16.5×4cm

HT-102 鯖西京焼きの匠箱 **¥1,188(8%税込)**
¥1,210(10%税込)



主菜
鯖の西京焼き
副菜
野菜のかき揚げ、彩り野菜の揚げ出汁、さつまいもの蜜煮、玉子焼き、ミニトマト、蓮根金平、漬物
主食
俵白飯、じゃこ、黒胡麻

〔容器サイズ〕16.5×16.5×4cm

HT-103 厳選鮭と鶏の唐揚げの匠箱 **¥1,188(8%税込)**
¥1,210(10%税込)



主菜
鮭柚庵焼き、鶏の和風唐揚げ
副菜
煮物、青菜のお浸し、玉子焼き、蓮根金平、漬物
主食
俵白飯、じゃこ、黒胡麻

〔容器サイズ〕16.5×16.5×4cm

HT-104 若鶏香味焼きの匠箱 **¥1,188(8%税込)**
¥1,210(10%税込)



主菜
若鶏の香味焼き
副菜
煮物、鶏つくね、ひじき煮、蓮根金平、漬物
主食
俵白飯、じゃこ、黒胡麻

〔容器サイズ〕16.5×16.5×4cm

HT-105 鰯柚庵焼きの匠箱 **¥1,404(8%税込)**
¥1,430(10%税込)



主菜
鰯の柚庵焼き
副菜
煮物、肉団子、青菜のお浸し、ひじき煮、蓮根金平、漬物
主食
俵白飯、黒胡麻、俵炊き込みご飯

〔容器サイズ〕16.5×16.5×4cm

HT-106 洋風豚肉ピカタの匠箱 **¥1,512(8%税込)**
¥1,540(10%税込)



主菜
豚肉のピカタ
副菜
魚のフリット、ラトウイユ、デミグラスハンバーグ、海老フライ、彩り野菜、漬物
主食
十穀米、菜飯

〔容器サイズ〕16.5×24×4.5cm

HT-113 松花堂匠箱**¥1,836(8%税込)**
¥1,870(10%税込)

主菜
鮭柚庵焼き

副菜
鶏香味焼き、蟹つまみ蒸し、煮物、青菜の浸し、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、五目肉団子、煮海老、漬物、わらび餅

主食
炊き込みご飯

〔容器サイズ〕17.3×17.3×5cm

HT-114 すき焼き入り松花堂匠箱 ¥1,836(8%税込)
¥1,870(10%税込)

主菜
牛すき焼き

副菜
鮭柚庵焼き、煮物、青菜の浸し、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、煮海老、漬物

主食
白飯

〔容器サイズ〕17.3×17.3×5cm

HT-107 はかた地鶏すき焼きの匠箱 ¥2,052(8%税込)
¥2,090(10%税込)

主菜
地鶏の洋風すき焼き

副菜
キャロットラペ、ラタトゥイユ、サーモンマリネ、蒸し鶏マスタード和え、肉団子、ピーズ入りポテトサラダ、白身魚のフライ、フルーツ、彩り野菜

主食
白飯

〔容器サイズ〕15.3×25.3×4.8cm

HT-108 洋風牛カツレツの匠箱 ¥2,052(8%税込)
¥2,090(10%税込)

主菜
牛カツレツ

副菜
蓮根金平、玉子焼き、一口昆布、蒸し鶏マスタード和え、ポテトサラダ、ソフトサラミ、ハンバーグトマトソース、メカジキのバジルソース、彩り野菜

主食
菜飯、サフランライス、十穀米

〔容器サイズ〕16.5×24×4.5cm

HT-109 洋風牛すきやきの匠箱 ¥2,052(8%税込)
¥2,090(10%税込)

主菜
洋風牛すき焼き

副菜
キャロットラペ、ラタトゥイユ、サーモンマリネ、蒸し鶏マスタード和え、肉団子、ピーズ入りポテトサラダ、白身魚のフライ、フルーツ、彩り野菜

主食
サフランライス

〔容器サイズ〕15.3×25.3×4.8cm

HT-110 和牛カルビとハラミの匠箱 ¥2,808(8%税込)
¥2,860(10%税込)

主菜
和牛カルビ、和牛ハラミ

副菜
揚げ野菜、茄子のオランダ煮、キムチ、ナムル、彩り野菜

主食
白飯

〔容器サイズ〕14.5×18.5×5cm

HT-111 銀だら西京焼き懐石箱 ¥2,808(8%税込)
¥2,860(10%税込)

主菜
銀だらの西京焼き

副菜
さつま芋の蜜煮、一口昆布、煮物、玉子焼き、煮海老、若鶏の香味焼き、青菜のお浸し、抹茶わらび餅、漬物、彩り野菜

主食
白飯、じゃこ

〔容器サイズ〕22×22×5cm

HT-112 九重懐石箱 ¥2,808(8%税込)
¥2,860(10%税込)

主菜
牛すき焼き

副菜
カレーの柚庵焼き、さつま芋の蜜煮、こんにゃく、玉子焼き、煮海老、鶏つくね、蓮根はさみ揚げ、かに爪薄衣揚げ、煮物、抹茶わらび餅、フルーツ、彩り野菜、漬物

主食
白飯、じゃこ、ちらし寿司、炊き込みご飯

〔容器サイズ〕21.8×21.8×5cm

K's DELI

オードブルや自慢の寿司等、
豊かなラインナップであらゆるシーンに最適。

M-131

鶏もも串 ¥3,780(8%税込)
有馬山椒焼き ¥3,850(10%税込)



M-103

スモークサーモン ¥3,780(8%税込)
サラダ仕立て ¥3,850(10%税込)



M-104

スモークサーモン& トルティーヤロール ¥4,320(8%税込)
¥4,400(10%税込)



M-105

和牛ローストビーフ ¥6,480(8%税込)
グレービーソース ¥6,600(10%税込)



M-106

和牛ローストビーフ ¥6,480(8%税込)
山葵醤油ソース ¥6,600(10%税込)



M-111

極上和牛ローストビーフの
あさつき巻 ¥8,640(8%税込)
山葵醤油ソース ¥8,800(10%税込)



M-114

アボカドの鮪巻き ¥4,860(8%税込)
コチュジャンソース ¥4,950(10%税込)



M-115

合鴨の香草蒸し ¥4,320(8%税込)
¥4,400(10%税込)



M-116

アボカドの鮪巻き&
合鴨の香草蒸し ¥5,400(8%税込)
¥5,500(10%税込)



M-132

鶏つくね串 ¥3,780(8%税込)
有馬山椒焼き ¥3,850(10%税込)



M-133

鶏もも串&つくね串 ¥3,780(8%税込)
有馬山椒焼き ¥3,850(10%税込)



M-201

小海老と白身魚の
チリソース炒め ¥3,780(8%税込)
¥3,850(10%税込)



M-202

大海老の
チリソース炒め

¥5,400(8%税込)
¥5,500(10%税込)



M-303

若鶏の和風唐揚げ

¥3,240(8%税込)
¥3,330(10%税込)



M-304

若鶏の香味焼き &
和風唐揚げ

¥3,240(8%税込)
¥3,330(10%税込)



M-305

油淋鶏
(中華風唐揚げ)

¥3,780(8%税込)
¥3,850(10%税込)



M-322

彩り野菜の酢豚

¥3,780(8%税込)
¥3,850(10%税込)



M-401

屋台風
ソース焼きそば

¥3,240(8%税込)
¥3,330(10%税込)



M-511

ミックスサンドイッチ

¥2,700(8%税込)
¥2,750(10%税込)



M-512

デラックスサンドイッチ

¥3,850



M-611

太巻き寿司と姫稲荷

¥2,700(8%税込)
¥2,750(10%税込)



M-612

プチおにぎり
詰め合わせ

¥2,700(8%税込)
¥2,750(10%税込)



M-701

江戸前握り寿司 上

¥5,400(8%税込)
¥5,500(10%税込)



M-702

江戸前握り寿司 特上

¥7,020(8%税込)
¥7,150(10%税込)



M-801

季節の果物
盛り合わせ

¥4,320(8%税込)
¥4,400(10%税込)





配送エリア一覧

東京都	23区	千代田区、新宿区、中央区、文京区、渋谷区、中野区、港区、目黒区、品川区、豊島区、江東区	10,000円以上のご注文で配送料無料
		杉並区、世田谷区、大田区、台東区、足立区	15,000円以上のご注文で配送料無料
		練馬区、板橋区、北区、荒川区、墨田区、葛飾区、江戸川区	20,000円以上のご注文で配送料無料
	23区外	多摩市、稲城市、日野市、町田市、調布市、府中市	10,000円以上のご注文で配送料無料
		狛江市、三鷹市、武蔵野市、立川市、国立市、小平市、小金井市、国分寺市、八王子市	15,000円以上のご注文で配送料無料
		昭島市、武蔵村山市、西東京市、東大和市、東久留米市、清瀬市、あきる野市、青梅市、羽村市、東村山市、福生市	20,000円以上のご注文で配送料無料
その他地域		50,000円以上のご注文で配送料無料	
神奈川県	川崎市	麻生区、多摩区	10,000円以上のご注文で配送料無料
		宮前区、高津区、川崎区、幸区	20,000円以上のご注文で配送料無料
	横浜市	神奈川区、西区、中区、都筑区、青葉区	30,000円以上のご注文で配送料無料
埼玉県	所沢市、新座市、朝霞市、入間市		30,000円以上のご注文で配送料無料

※ 上記以外の地域に関しましては、ご注文時にご相談下さい。

※ 回収が必要な場合に関しましては、別途、回収料がかかる場合がございます。

※ 上記金額に満たない場合、別途、配送料がかかります。

※ ご注文(変更も含む)は配送日2日前の午前中までとなっております。

※ 大口(100個以上)のご注文は10日前までに問い合わせください。

※ キャンセル料に関しましては、下記の通り申し受けます

前日のキャンセル…ご利用料金の50%

当日のキャンセル…ご利用料金の100%

その他ご要望がございましたらお気軽にお問い合わせください。



グラン・グルメ株式会社

本社：東京都千代田区神田須田町 1-10

多摩 CK：東京都多摩市諏訪 6-2-3

お問合せ

TEL: **042-389-7300** FAX: **042-310-1950**

E-MAIL: deli@grand-gourmet.co.jp