

美食彩令

味彩

Bento
&
Catering

Ver.2

Produced by Grand-Gourmet

大満足をあなたの手元に。

味彩のお料理 3つのポイント

○美味しさ

お客様の口に入る瞬間の美味しさを第一に。吟味された食材を使用するのはもちろん、米の炊き方や食材の火入れなど、製法のひとつひとつにこだわっています。

○安全性

食品安全の国際認証「FSSC22000」を取得。清潔な環境でお料理を製造しております。

○バリエーション

昼食や会議、おもてなし、慶弔事などお食事が必要になる場面は様々。それぞれの用途にぴったりのお料理を和・洋・中と幅広く取り揃えました。



安全なお弁当をお届けするための衛生管理

FSSC22000 認証

FSSC22000は食品安全にまつわる世界的な基準のガイドライン、マネジメントを網羅した最新の食品安全規格です。食品での事故を予防するため、**作業者と食材の衛生管理**、**製造環境の整備**、**定期的な検査の実施**を継続し、日々、衛生環境の向上に力を入れております。

認証状況



JMAQA-F563
JMAQA-FC446
多摩セントラルキッチン
弁当、寿司、惣菜（冷蔵・冷凍）の製造
（但し、ケータリング用の
惣菜の製造は除く）

↑FSSC22000 認証
ロゴマーク
←多摩セントラルキッチン
認証状況

当工場は定期的に外部からの調査を実施しております。客観的な意見を反映させることで、より質の高い衛生管理の実現を図っています。

取り組みの一例

定期的な 検査の実施



作業者、食材の 衛生管理



製造環境の 整備





会議やロケ弁に

雅致

3,4 ページ

CC-103
豚肉と茄子の味噌炒め弁当



客人や大切な方へ

箱の匠

5,6 ページ

HT-109
洋風牛カツレツの匠箱



祝い事や大切な方へ

颯

7,8 ページ

H31
季節ノ懐石御膳〜華〜



お手軽オードブル

K's Deli

9,10 ページ

M-106
ローストビーフ山葵醤油ソース

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など、
様々なシーンで大活躍なお手軽弁当。

GC-101 タコライス丼 ¥700 (税抜)
¥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 ¥700 (税抜)
¥756(8%税込)/¥770(10%税込)



副菜
蓮根金平、玉子焼き、
ミニトマト
主食
鶏天、かき揚げ、
野菜天麩羅、白飯
【容器サイズ】
18 × 18 × 5cm

GC-103 豚肉と茄子の
味噌炒め弁当 ¥800 (税抜)
¥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 ¥800 (税抜)
¥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 ¥800 (税抜)
¥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 ¥800 (税抜)
¥864(8%税込)/¥880(10%税込)



主菜
豚肉生姜焼き
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 ¥800 (税抜)
¥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 ¥800 (税抜)
¥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 ¥900 (税抜)

¥972(8%税込)/¥990(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 ¥900 (税抜)

¥972(8%税込)/¥990(10%税込)



主菜
デミハンバーグ~キノコ添え~
副菜
パスタ、鶏肉の唐揚げ、
ひじき、キャロットラペ、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 ¥900 (税抜)

¥972(8%税込)/¥990(10%税込)



主菜
チンジャオロース
副菜
鶏肉と白身魚の甘酢かけ、
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 豚焼肉幕の内弁当 ¥1,000 (税抜)

¥1,080(8%税込)/¥1,100(10%税込)



主菜
豚焼肉
副菜
鮭幽庵焼き、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、
キャロットラペ、彩り野菜
主食
白飯、錦糸玉子

【容器サイズ】18.5×18.5×4.5cm

GC-113 デミハンバーグ弁当 ¥1,000 (税抜)

¥1,080(8%税込)/¥1,100(10%税込)



主菜
デミハンバーグ
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
ロットラペ、彩り野菜
主食
白飯、ふりかけ

【容器サイズ】18.5×18.5×4.5cm

GC-114 鰯の西京焼きと豆腐ハンバーグ弁当 ¥1,200 (税抜)

¥1,296(8%税込)/¥1,320(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-115 豚肉のピカタと白身魚の ¥1,200 (税抜)

トマトソース弁当 ¥1,296(8%税込)/¥1,320(10%税込)



主菜
豚肉ピカタ、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-116 洋食屋さんのミックス ¥1,200 (税抜)

フライ弁当 ¥1,296(8%税込)/¥1,320(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、彩り野菜
主食
白飯、ふりかけ

【容器サイズ】21×21×4.5cm

箱の匠

-HACO NO
TAKUMI-

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、至高の一箱をお届け
します。

HT-101

和風満点匠箱

¥1,150(税抜)

¥1,242(8%税込)/¥1,265(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

HT-102

厳選鮭と鶏の唐揚げ の匠箱

¥1,150(税抜)

¥1,242(8%税込)/¥1,265(10%税込)



主菜
鮭幽庵焼き、
鶏の和風唐揚げ
副菜
煮物、青菜のお浸し、
蓮根金平、玉子焼き、
漬物
主食
俵御飯、
じゃこ、黒胡麻

【容器サイズ】
16.5 × 16.5 × 4cm

HT-103

若鶏香味焼きの 匠箱

¥1,150(税抜)

¥1,242(8%税込)/¥1,265(10%税込)



主菜
若鶏の香味焼き
副菜
煮物、肉団子、ひじき
煮、蓮根金平、漬物
主食
俵御飯、
じゃこ、黒胡麻

【容器サイズ】
16.5 × 16.5 × 4cm

HT-104

鰯幽庵焼きの匠箱

¥1,350(税抜)

¥1,458(8%税込)/¥1,485(10%税込)



主菜
鰯の幽庵焼き
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
俵御飯、黒胡麻、
炊き込み俵御飯

【容器サイズ】
16.5 × 16.5 × 4cm

HT-105

銀だら西京焼き 懐石箱

¥1,600(税抜)

¥1,728(8%税込)/¥1,760(10%税込)



主菜
銀だら西京焼き
副菜
煮物、肉団子、
厚焼き玉子、
ひじき煮、
蓮根金平、漬物
主食
炊き込み俵御飯、
彩り野菜

【容器サイズ】
22 × 22 × 5cm

HT-106

ベジタリアンの 和風匠箱

¥1,600(税抜)

¥1,728(8%税込)/¥1,760(10%税込)



主菜
野菜の天麩羅
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

HT-107

松花堂匠箱

¥1,750 (税抜)

¥1,890(8%税込)/¥1,925(10%税込)



主菜
鮭幽庵焼き

副菜
鶏香味焼き、つまみ蒸し、煮物、青菜のお浸し、さつま芋蜜煮、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、彩り野菜

【容器サイズ】
17.3 × 17.3 × 5cm

HT-108

すき焼き入り松花堂匠箱

¥1,750 (税抜)

¥1,890(8%税込)/¥1,925(10%税込)



主菜
牛すき焼き

副菜
鮭幽庵焼き、煮物、青菜のお浸し、さつま芋の蜜煮、玉子焼き、煮海老、漬物

主食
白飯、ふりかけ

【容器サイズ】
17.3 × 17.3 × 5cm

HT-109

洋風豚肉ピカタの匠箱

¥1,500 (税抜)

¥1,620(8%税込)/¥1,650(10%税込)



主菜
豚肉ピカタ

副菜
魚のフリット、ラタトゥイユ、デミハンバーグ、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-110

洋風牛カツレツの匠箱

¥2,000 (税抜)

¥2,160(8%税込)/¥2,200(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-111

洋風牛すき焼きの匠箱

¥2,000 (税抜)

¥2,160(8%税込)/¥2,200(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、ピーツ入りポテトサラダ、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 × 25.3 × 4.8cm

颯

-HAYATE-

高級感溢れる器入りのお料理。
大切なお客様をもてなす際や慶弔ごとに
ピッタリです。

H-01 和風お得御膳 ¥1,300(税抜)

¥1,404(8%税込)/¥1,430(10%税込)



お品書き
豚生姜焼き、鶏唐揚げ、
鮭幽庵焼き、
小松菜のお浸し、
蓮根金平、ひじき煮、
オレンジ、煮物彩々、
白飯、小梅、黒胡麻

H-02 洋風お得御膳 ¥1,300(税抜)

¥1,404(8%税込)/¥1,430(10%税込)



お品書き
カレーチキン、海老フライ、
デミハンバーグ、ナポリタン、
かまこクリームコロッケ、
レモン、ブロッコリー、
煮物彩々、
オレンジ、パイナップル、
白飯、小梅、黒胡麻

H-03 中華風お得御膳 ¥1,300(税抜)

¥1,404(8%税込)/¥1,430(10%税込)



お品書き
油淋鶏、焼売、春巻き、
チンジャオロース、
ブロッコリー、
ミニトマト、あぎつき、
オレンジ、パイナップル、
白飯、小梅、黒胡麻

H-04 特選和風御膳~梅~ ¥1,600(税抜)

¥1,728(8%税込)/¥1,760(10%税込)



お品書き
鮭の幽庵焼き、豚生姜焼き、
赤パプリカ、黄パプリカ、
玉子焼き、つまみ蒸し、
煮海老、合鴨ロース、
鰹クルマミ、小松菜の煮浸し、
さつま芋蜜煮、
天ぷら(獅子唐、海老、椎茸、みょうが、鱈、パプリカ)
白飯、小梅、黒胡麻、しば漬

H-05 特選和風御膳~竹~ ¥1,750(税抜)

¥1,890(8%税込)/¥1,925(10%税込)



お品書き
牛すき焼き、鮭幽庵焼き、
合鴨ロース、椎茸の天ぷら、
蓮根のはさみ揚げ、
つまみ蒸し、
さつま芋蜜煮、煮海老、
獅子唐揚げ、玉子焼き、
鰹クルマミ、グリーンカール、
小松菜の煮浸し、煮物彩々、
オレンジ、
白飯、小梅、黒胡麻、しば漬

H-06 特選和風御膳~松~ ¥2,000(税抜)

¥2,160(8%税込)/¥2,200(10%税込)



お品書き
牛すき焼き、鮭幽庵焼き、
天ぷら(獅子唐、海老、椎茸、
みょうが、鱈、パプリカ)
つまみ蒸し、合鴨ロース、
さつま芋蜜煮、煮海老、
獅子唐揚げ、玉子焼き、
鰹クルマミ、グリーンカール、
玉子焼き、煮物彩々、レモン、
白飯、小梅、黒胡麻、しば漬



特選洋風御膳

¥1,750 (税抜)

¥1,890(8% 税込)/¥1,925(10% 税込)



お品書き
サーロインステーキ、
ブロッコリー、ペンネ、
鯛と帆立のラタトゥイユ、
メンチカツ、海老フライ、
ポテトフライ、レモン
煮物彩々、季節のフルーツ
白飯、小梅、黒胡椒



特選中華御膳

¥1,750 (税抜)

¥1,890(8% 税込)/¥1,925(10% 税込)



お品書き
海老チリソース、焼売、
鶏唐揚、片唐添え、
中華くらげ、ザーサイ、
春雨サラダ、
蒸し鶏の葱ソース、
グリーンカール、
煮物彩々、季節のフルーツ
白飯、小梅、黒胡椒



懐石御膳 ~ 椿 ~

¥1,750 (税抜)

¥1,890(8% 税込)/¥1,925(10% 税込)



お品書き
鰯の幽庵焼き、はじかみ、
豚の生姜焼き、赤パプリカ、
黄パプリカ、蟹入りわかめ、
さつま芋蜜煮、煮海老、
玉子焼き、蟹爪の薄衣揚げ、
椎茸の天ぷら、湯葉べっこ
う餡かけ、小松菜の煮浸し、
きなこわらひ餅、抹茶わら
ひ餅、煮物彩々、
白飯、小梅、黒胡椒



懐石御膳 ~ 萩 ~

¥2,000 (税抜)

¥2,160(8% 税込)/¥2,200(10% 税込)



お品書き
鰯の幽庵焼き、はじかみ、
豚の生姜焼き、笹巻、
赤パプリカ、黄パプリカ、
わかめと胡瓜うなぎ添え、
つまみ蒸し、煮海老、玉子
焼き、蟹爪の薄衣揚げ、
獅子唐揚げ、湯葉べっこ
う餡かけ、きなこわらひ餅、抹茶
わらひ餅、煮物彩々、
白飯、小梅、黒胡椒



季節ノ懐石御膳 ~ 華 ~

¥3,000 (税抜)

¥3,240(8% 税込)/¥3,300(10% 税込)



お品書き
鰯の幽庵焼き、はじかみ、ち
りめん山椒サラダ、小松菜の
煮浸し、湯葉べっこ、う餡かけ、
蟹入りわかめ、さつま芋蜜
煮、煮海老、玉子焼き、蟹爪の
薄衣揚げ、大黒しめじ、空豆、
ハーブチキン、煮物彩々、きな
こわらひ餅、抹茶わらひ餅、
刺身(鮭、赤身鯛)
五目御飯、つみれのお吸、物



季節ノ懐石御膳 ~ 雅 ~

¥4,000 (税抜)

¥4,320(8% 税込)/¥4,400(10% 税込)



お品書き
銀だら西京焼き、
湯葉のべっこ、う餡かけ、
蟹入りわかめ、大黒しめじ、
空豆、玉子焼き、一口昆布、
獅子唐揚げ、ローストビーフ、
はじかみ、パプリカ、床蓐、
さつま芋蜜煮、煮物彩々、
フルーツ、
刺身(鮭、鯛、海老)、
五目御飯、つみれのお吸、物

K's Deli

使い捨て容器のオードブル。
立食形式やホームパーティーにて
大活躍間違いなしです。

M-102 コールドミート&チーズ

¥3,300 (税抜)
¥3,564(8%税込)/¥3,630(10%税込)



M-103 スモークサーモン
サラダ仕立て

¥4,000 (税抜)
¥4,320(8%税込)/¥4,400(10%税込)



M-104 スモークサーモン&
トルティーヤロール

¥4,250 (税抜)
¥4,590(8%税込)/¥4,675(10%税込)



M-105 ローストビーフ
グレービーソース

¥6,000 (税抜)
¥6,480(8%税込)/¥6,600(10%税込)



M-106 ローストビーフ
山葵醤油ソース

¥6,000 (税抜)
¥6,480(8%税込)/¥6,600(10%税込)



M-111 国産牛ローストビーフ
あきつき巻山葵醤油ソース

¥8,000 (税抜)
¥8,640(8%税込)/¥8,800(10%税込)



M-114 アボカドの鮭巻き
コチュジャンソース

¥5,000 (税抜)
¥5,400(8%税込)/¥5,500(10%税込)



M-115 合鴨の香草蒸し

¥4,000 (税抜)
¥4,320(8%税込)/¥4,400(10%税込)



M-116 アボカドの鮭巻き&
合鴨の香草蒸し

¥4,500 (税抜)
¥4,860(8%税込)/¥4,950(10%税込)



M-131 鶏もも串有馬山椒焼き

¥3,500 (税抜)
¥3,780(8%税込)/¥3,850(10%税込)



M-132 鶏つくね串
有馬山椒焼き

¥3,700 (税抜)
¥3,996(8%税込)/¥4,070(10%税込)



M-133 鶏もも串&つくね串
有馬山椒焼き

¥3,600 (税抜)
¥3,888(8%税込)/¥3,960(10%税込)



M-202 小海老と白身魚の
チリソース炒め
¥4,000(税抜)
¥4,320(8%税込)/¥4,400(10%税込)



M-303 大海老のチリソース
炒め
¥5,500(税抜)
¥5,940(8%税込)/¥6,050(10%税込)



M-304 彩り野菜の酢豚
¥3,750(税抜)
¥4,050(8%税込)/¥4,125(10%税込)



M-305 若鶏の和風唐揚げ
¥3,250(税抜)
¥3,510(8%税込)/¥3,575(10%税込)



M-322 若鶏の香味焼き&
和風唐揚げ
¥3,250(税抜)
¥3,510(8%税込)/¥3,575(10%税込)



M-401 油淋鶏(中華風唐揚げ)
¥3,750(税抜)
¥4,050(8%税込)/¥4,125(10%税込)



M-511 屋台風ソース焼きそば
¥2,700(税抜)
¥2,916(8%税込)/¥2,970(10%税込)



M-512 ミックスサンドイッチ
¥3,000(税抜)
¥3,240(8%税込)/¥3,300(10%税込)



M-611 デラックスミックス
サンドイッチ
¥4,000(税抜)
¥4,320(8%税込)/¥4,400(10%税込)



M-612 太巻きと姫稲荷
¥2,700(税抜)
¥2,916(8%税込)/¥2,970(10%税込)



M-701 江戸前握り寿司~上~
¥5,250(税抜)
¥5,670(8%税込)/¥5,775(10%税込)



M-702 江戸前握り寿司~特上~
¥6,500(税抜)
¥7,020(8%税込)/¥7,150(10%税込)



M-801 プチおこぎり詰め合わせ
¥2,700(税抜)
¥2,916(8%税込)/¥2,970(10%税込)



M-701 季節の果実盛り合わせ
¥5,000(税抜)
¥5,400(8%税込)/¥5,500(10%税込)



ご利用案内

配送エリア一覧

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、江東区	1万円以上のご注文で 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	
川崎市	麻生区、多摩区	
23区	杉並区、世田谷区、大田区、豊島区	1万5千円以上のご注文 で配送料無料
23区外	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	
23区外	昭島市、武蔵村山市、西東京市、東大和市、清瀬市、東久留米市、あきる野市、青梅市、羽村市、福生市、東村山市、日の出町	2万以上のご注文で 配送料無料
川崎市	宮前区、高津区、川崎区、幸区	
23区	練馬区、板橋区、北区、荒川区、墨田区、葛飾区、江戸川区、台東区、足立区	3万円以上のご注文で 配送料無料
横浜市	神奈川区、西区、中区、都筑区、青葉区	
埼玉県	所沢市、新座市、朝霞市、入間市	5万以上のご注文で 配送料無料

ご注意事項

- ※そのほかの地域への配送につきましては、ご注文時にご相談ください。
- ※回収が必要な場合につきましては、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。
- ※1種類につき5個以上のご注文をお願いしております。
- ※ご注文(変更含む)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日前までにお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18:00までのキャンセル・・・ご利用料金の50%
 - 前日の18:00以降のキャンセル・・・ご利用料金の100%
- ※商品のアレルギーにつきましては、営業担当へお問い合わせください。
- 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。

配送目安図



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

お問い合わせ

TEL : 0120-555-585 FAX : 042-310-1950

email : deli@grand-gourmet.co.jp

公式サイト QR →



メール QR →

