

然の膳のおもてなし

然の膳米弁当



野菜たっぷり・自家製玉子焼き入り
日替わり弁当も
販売しております

豚三枚肉と根菜の旨煮弁当



自家製唐揚げ弁当

価格 600円(税込)

メニューについては日替わりのため
写真と異なる場合がございます

ご注文方法



1
お電話にてご注文を承ります。
ご希望の店舗へお掛けください。



2
店頭にてお受け取りください。

ご注文はこちらまでご連絡ください

特別栽培米

然の膳米のこだわり

自家発酵させたこだわりの堆肥で育てた「然の膳米」は
甘みがあり、つややかさが特徴です。
なるべく農薬を使わずに大切に育てられた特別栽培米です。



然の膳は「体に良くて、おいしくて、」を
コンセプトに掲げ
薬膳料理を提供しております。

お客様が薬膳メニューを気軽に楽しめ、作る側も食べる側も、
食の大切さをもっと考えていければと「然の膳」は考えます。



◀ 然の膳 HP はこちら

然の膳 季彩御膳

ときいろ

価格 三、五〇〇円

絶妙の火加減で焼き上げた
特選黒毛和牛ステーキと
こだわりの逸品を12品目。
然の膳の料理人の想いを
詰め込んだ至高の一品。
「あの人を喜ばせるには
こちらがおすすめ」



おしながき

■ 厳選黒毛和牛ステーキ

■ こだわりの逸品12品目

鮮魚のお造り2種(鯛・本鮪)
※季節によって変わります

蟹爪フライ

鰻巻き

錦爽鶏のつくね炙り焼き

焼魚

豚角煮

無添加出汁の炊合せ

旬彩煮物 など

■ ちらし寿し

特別栽培米「然の膳米」使用

黒毛和牛ステーキ幕の内

価格 二、五〇〇円

絶妙の火加減で焼き上げた
特選黒毛和牛ステーキと
こだわりの逸品を10品目。
「大切な集まりごとには
こちらがおすすめ」



おしながき

■ 厳選黒毛和牛ステーキ

■ こだわりの逸品10品目

蟹爪フライ

出汁巻き

焼魚

無添加出汁の炊合せ など

■ ちらし寿し

特別栽培米「然の膳米」使用

院内の会議やちょっとした 来客時にもおすすめ

厳選国産牛

炙りローストビーフ幕の内

価格 一、五〇〇円

じっくり丁寧に仕上げた
こだわりのローストビーフと
料理人の心のこもった
逸品料理をお愉しみてください。

おしながき

■ 厳選国産牛

■ 炙りローストビーフ

■ こだわりの

逸品5品目

■ 特別栽培米

「然の膳米」



※実際のお肉は
火入れしての提供となります

厳選国産牛

牛しぐれ幕の内

価格 一、五〇〇円

濃厚な味わいの牛しぐれ。
料理人の技を詰め込んだ
逸品料理と共にご堪能
ください。

おしながき

■ 厳選国産牛

■ 牛しぐれ

■ こだわりの

逸品7品目

■ 特別栽培米

「然の膳米」



表示は税込み価格です。