



SUPERMARKET 成城石井

ご予約のご案内

- 最小注文数量は仕入・調理等の関係上、お弁当は1種類につき5ヶ以上からお願いいたします。
- 諸事情により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。
- 商品の性質上、お取替え、ご返品はご容赦ください。
- ご自宅では冷蔵保存をお願いいたします。(和食弁当・洋食弁当・中華弁当・太巻といなりの盛り合わせを除く)
- ご注文はお渡しの3日前の正午までとなっております。キャンセルも3日前の正午までとさせていただきます。
- 代金は、ご予約の際にお支払いをお願いいたします。
- 一部の店舗においては、配達も承っております。お届け場所・時間のご要望も承ります。
- 1月1日～3日までは、原料が手配できないため承りをお断りさせていただきます。ご了承ください。
- 写真はイメージです。

各種お飲み物、スナック等も承ります

■ワイン・ジュース等
お酒類は、お客様のお好みとご予算に応じてお選びいたします。お気軽にご相談ください。ワイン(赤・白・ロゼ・スパークリング)・シャンパン・日本酒・焼酎・ビール・ハードリカー各種・ソフトドリンクなど承ります。

成城石井のワインは当社のバイヤーが数千種類ある世界のワインから厳選し、リーファーコンテナ(定温コンテナ)を使用して輸入、温度管理された倉庫にて最適な状態で保管しております。
※お酒類は、一部の店舗で取扱いがございません。

このリーフレットに記載されているお弁当・オードブルは全て化学調味料不使用です。



惣菜・菓子(デザート・パン)・食肉製品製造工場である
成城石井セントラルキッチンニューセントラルキッチン リニューセントラルキッチンは、
2012年5月「東京都食品衛生自主管理認証」を取得いたしました。

「東京都食品衛生自主管理認証」とは、東京都が「食の安全・安心確保」に向けた仕組みの一つとして、食品関係施設が取り組んでいる自主的な衛生管理を第三者機関が審査し、衛生基準を満たしたことが認められた施設に与えるもので、食品安全の水準向上を目指す制度です。

自家製オードブル & お弁当のご案内

Floris - doemre & Bento

こころを込めたおもてなしは、成城石井が吟味した、豊富な食材が彩る自家製自慢の味わいで。



中華弁当
¥1,500(+税) B-4
●炒飯●大海老のチリソース
●鶏肉とカシューナッツ炒め
●チンジャオロース●鶏肉の唐揚げ●揚げ餃子●揚げ焼売
●海老蒸棒餃子●プチトマト
消費期限：1日



中華弁当
¥1,000(+税) B-5
●白飯●海老のチリソース●ニラ玉炒め●鶏肉とカシューナッツ炒め●鶏肉の唐揚げ●揚げ餃子●揚げ焼売●プチトマト
消費期限：1日



洋食弁当
¥1,000(+税) B-6
●白飯●チキンソーテーパジル風味のトマトソース●フライドポテト●エビフライ●鶏の唐揚げ●ペンネアラビアータ●シーフードマリネ野菜添え●プチトマト
消費期限：1日



和食弁当
¥2,000(+税) B-1

●蟹ご飯●お煮しめ●銀鱈西京漬●帆立しぐれ煮●あわびうま煮●ローストビーフクレンソウ巻●天ぷら(海老・かぼちゃ・茄子・ししとう・キス・抹茶塩添え)●茄子の揚げ浸し●酢の物●金平●切り干し大根●五目ひじき●厚焼玉子
消費期限：1日



和食弁当
¥1,500(+税) B-2

●蟹ご飯●お煮しめ●鯖西京漬●帆立しぐれ煮●鶏チーズの二色焼●天ぷら(海老・かぼちゃ・茄子・ししとう・椎茸・抹茶塩添え)●酢の物●切り干し大根●五目ひじき●厚焼玉子
消費期限：1日



和食弁当
¥1,000(+税) B-3

●白飯●田舎煮●焼鮭●鶏チーズ巻き●天ぷら(海老・かぼちゃ・茄子・ししとう)●酢の物●金平●切り干し大根●五目ひじき●五目豆煮●厚焼玉子
消費期限：1日

※お弁当のご注文は1種類につき5ヶ以上からお願いいたします。お弁当の中身は季節に応じて異なる場合がございます。写真はイメージです。



SUPERMARKET
成城石井

サンドイッチ 軽食にぴったりのサンドイッチ



自家製ローストビーフとサーモンのサンドイッチ弁当
¥800(+税) B-7

●自家製ローストビーフのサンドイッチ●スモークサーモンのサンドイッチ●卵と胡瓜のサンドイッチ●自家製ポークウィンナー●鶏の唐揚げ●プチトマト●オレンジ
消費期限：1日(要冷蔵)
※夏場は卵と胡瓜のサンドイッチの代わりにトマトと胡瓜のサンドイッチになります。

※お弁当のご注文は1種類につき5ヶ以上からお願いいたします。お弁当の中身は季節に応じて異なる場合がございます。写真はイメージです。



Roast beef



Hors-d'oeuvre



Chinese



Japanese

ローストビーフ



イベリコ豚のスペアリブバルサミコ煮と自家製ローストビーフのアソート

¥5,000 (+税) 4人前 R-1

●イベリコ豚のスペアリブバルサミコ煮●自家製ローストビーフ●自家製ハンバーグデミソースがけ●フランクフルト●フライドポテト
消費期限：2日(要冷蔵)

洋食オードブル



サーモンパイとうにのムースと3種冷菜のアソート

¥5,000 (+税) 5人前 Y-1

●きのこ大葉のテリーヌサーモンパイ包み焼●うにのムース●スモークサーモンディル、ケーパー添え●生ハムとモッツァレラのプルスケッタ●自家製ローストビーフレソソ添え
消費期限：2日(要冷蔵)

中華オードブル



大海老の香り炒めと自家製肩ロース焼豚と7種中華冷菜の盛合わせ

¥9,500 (+税) 6人前 C-1

●大海老の香り炒め●豚肩ロースの焼豚●蟹爪のタラバ蟹付け蒸●帆立と花咲イカの辛み和え●鴨肉の香り焼●蒸し鶏●くらげの酢の物●海老すり身の玉子焼き●胡瓜と大根の甘酢漬
消費期限：2日(要冷蔵)

和食オードブル



(10人前)

有機大豆がんもと5種野菜の炊き合わせ

大 ¥6,000 (+税) 10人前 J-1

小 ¥3,500 (+税) 5人前 J-2

●有機大豆がんも●里芋●筍●人参●牛蒡●蓮根●椎茸●蒟蒻●よもぎ麩
消費期限：3日(要冷蔵)

自家製ローストビーフと4種野菜のサラダ

¥2,500 (+税) 5人前 R-2

●自家製ローストビーフ●グリーンリーフ●サニーレタス●玉葱●パプリカ●クレソン●アーモンド●ローストビーフドレッシング
消費期限：1日(要冷蔵)

5種海鮮のラビゴットソースマリネ

¥4,000 (+税)

5人前 Y-2

●スモークサーモン●帆立貝柱●殻付ムール貝●海老●イカ●自家製ラビゴットソース●ディル●パプリカ●水菜
消費期限：2日(要冷蔵)



大海老チリソースと国産豚の黒酢団子と4種料理の盛合わせ

¥6,500 (+税) 5人前 C-2

●大海老のチリソース●国産豚の黒酢団子●牛肉とビーマンの細切り炒め●鶏モモ肉とカシューナッツの辛し炒め●油淋鶏●蟹爪フライ
消費期限：2日(要冷蔵)



海老おぼろの太巻きと穴子いなりの盛合わせ

¥4,500 (+税)

5人前 J-3

●自家製海老おぼろ入り太巻き●穴子いなり寿司●いなり寿司
消費期限：1日



自家製ローストビーフスライス

¥790 (+税) 100g当り R-3

●自家製ローストビーフ●生レホール●ローストビーフソース
消費期限：2日(要冷蔵) ※300g以上100g単位で承ります。

※食材は季節に応じて異なる場合がございます。写真はイメージです。

自家製ローストビーフとサーモンのサンドイッチアソート

¥3,500 (+税) 6人前 Y-4

●自家製ローストビーフのサンドイッチ●スモークサーモンのサンドイッチ●卵と胡瓜のサンドイッチ●ツナとマヨネーズのサンドイッチ●ブチトマト●グリーンオリーブ
消費期限：1日(要冷蔵)

※夏場は卵と胡瓜のサンドイッチの代わりにトマトと胡瓜のサンドイッチになります。



スモークサーモンと5種野菜のサラダラビゴットソース添え

¥2,500 (+税) 5人前 Y-3

●スモークサーモン●水菜●玉葱●アーリーレッド●パプリカ●ディル●自家製ラビゴットソース●特製フレンチドレッシング
消費期限：1日(要冷蔵)



国産鶏のから饅頭と大葉入り海老棒餃子と7種点心の盛合わせ

¥5,500 (+税) 5人前 C-4

●国産鶏のから饅頭●大葉入り海老蒸棒餃子●タラバ蟹焼売●帆立焼売●ズワイ蟹焼売●トマトとモッツァレラチーズの焼売●揚げ海老焼売●海鮮饅頭●蟹爪のタラバ蟹付け蒸
消費期限：2日(要冷蔵)



大海老マヨと自家製肩ロース焼豚と6種中華冷菜の盛合わせ

¥6,500 (+税) 5人前 C-3

●大海老のマヨネーズがけ●豚肩ロースの焼豚●蟹爪のタラバ蟹付け蒸●帆立と花咲イカの辛み和え●鴨肉の香り焼●蒸し鶏●くらげの酢の物●胡瓜と大根の甘酢漬
消費期限：2日(要冷蔵)



デザート

プレミアムチーズケーキと2種フルーツミロワールと3種ケーキのアソート

¥4,000 (+税) 4人前 D-1

消費期限：2日(要冷蔵)

