シーンに合わせて選べるお弁当　会社での研修会やご法要･お祝いに

松花堂弁当（回収容器）

価格はすべて税込(8%)

仕出し弁当
令和7年10月版

お祝いや季節の行事、ご法要に仕出し弁当はいかがですか。ご自宅でのご宴席は小さいお子様やご高齢のお客様にも気兼ねなく過ごせるとご好評いただいております。また、お店と違い時間を気にしなくても済むという事も魅力のひとつです。

※松花堂弁当は食器でのご提供となります。ご家庭でのご宴席や会社でのランチミーティング等にご利用ください※配達をご希望のお客様は後日回収に伺いますので、お弁当のお持ち帰りには対応しておりません

※松花堂弁当のご注文は1種類につき2個から承ります

36cm×24cm×5cm

みずほ　3,600円

ご飯は別容器

36cm×24cm×5cm

こころ　3,100円

お造りなし

36cm×24cm×5cm

かすみ　2,600円

お造りなし

24cm×24cm×5cm

あそび　2,600円

ご飯は別容器

松花堂弁当のお造りには栃木県産ヤシオマスを使用しております

24cm×24cm×5cm

お子様弁当　1,500円

お子様に人気の唐揚げにハンバーグ コロッケ ミニグラタン エビフライ

お食い初め膳　4,200円

真鯛の姿焼き、お吸い物、梅干し、歯固め小石、ご飯祝い箸、お食い初めの進め方冊子等
すべて揃っております

国産もち米を使いお店で当日蒸し上げます
ご注文は3個から承ります

お赤飯（400g）　860円

国産小麦の腰の強い讃岐うどんです

讃岐うどん　680円

豆乳入りのなめらか自家製プリン

豆乳たまごプリン　350円

季節のお吸い物　350円

茶碗蒸し　350円

松花堂弁当　オプション

〇+150円で季節の炊込みご飯
+200円で赤飯に変更
※ご変更のご注文は5ケより
〇ご飯大盛　+80円
〇お茶350ml　+150円
〇個別持帰り袋　+10円

〇松花堂弁当は食器でのご提供となりますので1日の調製数に限りがございます　〇ご予算応じて3600円以上の松花堂弁当も調製いたしますのでご相談ください　〇お造りは保冷剤入りの発泡スチロールにてお持ちいたします

●仕出し弁当の内容は仕入れにより変更になる場合がございます●ご注文金額と配達地域により配達も可能ですので詳しくは女王機QRコードもしくは　別紙「仕出し弁当のご注文について」をご覧ください

季節料理　游心　旬菜食房　ゆうしん　電話･FAX 0283-21-4828

シーンに合わせて選べるお弁当　会社での研修会や町内会、サークルの集まりに

幕の内弁当（持ち帰り容器）

価格はすべて税込(8%)

仕出し弁当
令和7年10月版

炊合せや焼魚、だし巻き、揚物など彩り豊かなおかずをバランスよく詰め込んだ
幕の内弁当は、年代を問わず人気のお弁当です

ワンウェイ容器ですのでそのままお持ち帰りいただけます。ご法要や各種お食事会にご利用ください

※幕の内弁当のご注文は1種類につき2個から承ります

36cm×33cm×5cm

からさわ　4,000円

32cm×29cm×6cm

越　前　3,500円

33cm×24cm×5cm

わたらせ3,000円

23.5cm×16cm×4.5cm

うなぎ弁当　2,700円

24cm×33cm×4cm

はたがわ　2,500円

季節の炊込みご飯付

27cm×27cm×4cm

若　松　2,200円

31cm×22cm×4cm

すずな　1,850円

季節の炊込みご飯付

31cm×22cm×4cm

弥生　1,700円

21cm×21cm×4cm

ここのえ　1,400円

個人盛オードブル弁当
ご飯は付いていません

28cm×18cm×4cm

お子様弁当　1,400円

お子様に人気の唐揚げに
ハンバーグ ミニグラタン
エビフライ コロッケ

28cm×18cm×4cm

いろどり　1,250円

人気の手造りお惣菜を
詰め込みました

20cm×20cm×4cm

しもつけ　1,080円

28cm×18cm×4cm

外箱紙容器のお弁当箱です

幕の内ハンバーグ弁当　1,400円

幕の内カキフライ弁当　1,800円

幕の内鶏塩唐揚げ弁当　1,400円

幕の内鶏南蛮揚げ弁当　1,600円

幕の内弁当　オプション

○+150円で季節の炊込みご飯
+200円で赤飯に変更
※ご変更のご注文は5ケより

○ご飯大盛	+80円
○讃岐うどん	＋680円
○茶碗蒸し	+350円
○季節のお吸物	+350円
○お茶350ml	+150円
○個別持帰り袋	+10円

●仕出し弁当の内容は仕入れにより変更になる場合がございます●ご注文金額・地域のより配達も可能ですので詳しくは上記QRコードのホームページもしくは別紙「仕出し弁当のご注文について」をご覧ください

季節料理　游心　　旬菜食房　ゆうしん　　電話・FAX 0283-21-4828

シーンに合わせて選べる、会社での研修会やご法要・お祝いに

特製オードブル

価格はすべて税込(8%)

仕出し弁当
令和7年10月版

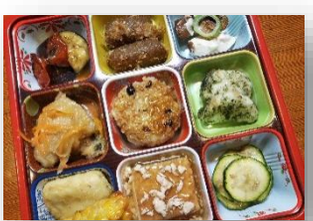
ご自宅でのお祝いや季節の行事、ご法要に游心の特製オードブルはいかがですか。大切なお客様のおもてなしに、ご宴席に彩りを添える特製オードブルをぜひご利用ください。また、お店と違い時間を気にしなくても済むという事も魅力のひとつです。

6,480円(5人前)

3,880円(3人前)

27cm×27cm×5cm
箱膳 3,200円

31cm×22cm×5cm
箱膳 2,600円



21cm×21cm×4cm
ここのえ 1,400円

個人盛オードブル弁当
ご飯は付いていません

国産もち米を使いお店で
当日蒸し上げます
ご注文は3個から承ります

お赤飯(400g) 860円

国産小麦の腰の強い
讃岐うどんです

讃岐うどん 680円

お食い初め膳 4,200円

真鯛の姿焼き、お吸い物、
梅干し、歯固め小石、ご飯
祝い箸、お食い初めの進
め方冊子等
すべて揃っております

手造りお惣菜

鶏柚子胡椒焼サラダ ￥750
柚子胡椒ベースのたれに漬込み焼き上げた
国産鶏もも肉と季節の揚げ野菜

和風鶏ハムサラダ ￥650
ヘルシーなむね肉を和風たれに漬け込み
低温真空調理してしっとり仕上げました

豆腐のグラタン ￥680
店舗での人気メニューが持ち帰りで復活
しました

手羽先スタミナ焼 ￥600
国産手羽先をにんにく・生姜の特製たれに漬
込み焼き上げました

焼きおにぎり ￥300
炒ったおかか入りの栃木産米使用の大きな
焼きおにぎり(2個入) ※冷凍品もあります

鶏塩唐揚げ 5個 ￥600
国産鶏胸肉と塩麹を使ったヘルシーな唐揚げです

塩唐揚げセット ￥750
国産鶏胸肉と塩麹を使ったヘルシーな唐揚げと
皮つきポテトフライのセット

自家製ミニコロッケ ￥630
昔懐かしいお惣菜屋のミニコロッケ
お弁当にも ※冷凍品もあります(非加熱品)

●オードブルの内容は仕入れにより変更になる場合がございます●ご注文金額・地域のより配達も可能ですので詳しくは上記QRコードのホームページもしくは別紙「仕出し弁当のご注文について」をご覧ください

季節料理 游心 旬菜食房 ゆうしん
電話・FAX 0283-21-4828

安心と安全を游心から

要予約1個からOK！游心の持ち帰り弁当

※価格改定のお知らせ

令和7年10月より、お米や食材・資材の高騰を受け価格の改定をさせていただきます。

仕出し弁当

令和7年10月版

ロースとんかつ弁当

￥1580

カナダ産熟成ロース肉使用
さくさくの生パン粉を手付しています

ハンバーグ弁当

￥1280

八丁味噌をベースにした和風デミグラスソースで仕上げました

鶏塩唐揚げ弁当

￥1280

国産鶏むね肉を塩麹たれに漬け込んだ唐揚げです

上州鶏南蛮揚げ弁当

￥1480

国産鶏もも肉と自家製
南蛮酢とタルタルソース

カキフライ弁当

￥1580

広島産のミネラルたっぷりの海で育てられた大粒カキ使用

唐揚げカレー弁当

￥1380

じっくり煮込んだカレーに塩唐揚げと揚げ野菜をトッピング
※野菜は季節で変わります

野菜天ぷらうどん弁当　￥1100

こしのある国産小麦の讃岐うどんと季節の野菜天ぷら

鶏柚子胡椒焼サラダ ￥750

柚子胡椒ベースのたれに漬込み焼き上げた
国産鶏もも肉と季節の揚げ野菜

和風鶏ハムサラダ ￥650

ヘルシーなむね肉を和風たれに漬け込み
低温真空調理してしっとり仕上げました

豆腐のグラタン　￥680

店舗での人気メニューが持ち帰りで復活しました

手羽先スタミナ焼 ￥600

国産手羽先をにんにく・生姜の特製たれに漬込み焼き上げました

自家製豚肉焼売(12個)　￥780

お店で手包みし蒸し上げました　※冷凍品もあります

ミニサラダ　￥250

ドレッシング付

鶏塩唐揚げ　5個　￥600

国産鶏胸肉と塩麹を使ったヘルシーな唐揚げです

塩唐揚げセット　￥750

国産鶏胸肉と塩麹を使ったヘルシーな唐揚げと皮つきポテトフライのセット

自家製ミニコロッケ　￥630

昔懐かしいお惣菜屋のミニコロッケ
お弁当にも　※冷凍品もあります(非加熱品)

焼きおにぎり　￥300

炒ったおかか入りの栃木産米使用の大きな焼きおにぎり(2個入)　※冷凍品もあります

前営業日までのご予約をお願いいたします※1日の販売予定数は1種類当たり5食ですので、売切れの場合もございます、ご注文数の多い場合は お早目のご予約をお願いします※こちらのお弁当は原則として店頭渡しのみとさせていただきます

季節料理　游心　　旬菜食房　ゆうしん　　電話・FAX 0283-21-4828

仕出し弁当のご注文について

1　配達エリア・ご注文個数・お届け時間等ご利用条件をご確認ください
2　ご予算に応じてメニューからお選びください
3　お電話・FAXにてご注文ください
※FAXでのご注文のは場合当店からの確認のお電話をもって確定とさせていただきます
　午後8時以降のFAXでのご注文は翌営業日のご連絡とさせていただきます
※FAXでのご注文はお届け日の3営業日前までにお願いいたします

仕出し弁当

配達エリア

○ご利用金額に応じて下記の通り仕出し弁当のご指定場所への配達を承っております

税込　3,000円～　富岡町　栄町　伊勢山町

税込　7,000円～　下記以外の旧佐野市内

税込　12,000円～　旧佐野市内　高橋町　下羽田町　船津川町　馬門町　高山町　庚申塚町　出流原町
旧田沼町　田沼町　栃本町　吉水町　新吉水町　吉水駅前　小見町
旧岩舟町　小野寺　古江　新里　三谷　上岡　下岡　下津原　畳岡　静

税込　16,000円～　旧佐野市内　寺久保町　旧田沼町　戸奈良町　岩崎町　戸室町　多田町
旧藤岡町　甲　大前　太田　都賀
足利市　　稲岡町　寺岡町　多木田町　駒場町　西場町

※上記以外のエリアのお客様は原則店舗受取となりますが、ご注文金額によっては、配送料をご負担いただくことで
　配達可能な場合がございますのでご注文の際ご相談ください

ご注文個数について

○ **配達の場合**・・・・・詳しい個数は上記の配達エリア内の金額以上で承ります
　※仕出し弁当は1種類につき2個以上のご注文をお願いいたします
　※オードブル・持ち帰り弁当・お惣菜・お子様弁当は1個からご注文いただけます
○**店舗受取の場合**・・・・・金額によらず2個からご注文いただけます

ご予約締切・キャンセル

○ 受注内容確定の締め切り　：　お届け日の前営業日　13:30 まで
○ 当店では1日の調製数上限が60個までとなっておりますので、受注状況により締切日以前に
　受注を停止させていただくことがございます
○ キャンセルにつきまして　：　お届け日の3日前(休業日を除く)午後7時まで無償にて対応させていただきます
○ ご注文数のご変更　　：　お届け日の前営業日午後7時まで対応
※ 体調不良等による1～2個程度のご変更は当日午前9時までにご連絡ください
※ ご注文当日に天候判断は必要なご注文の場合は事前にご相談ください

お支払方法

○ 店舗引き取りの場合・・・・・・・代金引換　クレジットカード　PayPay　Suica
○ 配達の場合　　・・・・・・・代金引換　PayPay（電波状況により決済できない場合は現金払いとなります）
　※店舗での事前お支払いの場合はクレジットカード　PayPay　Suicaがご利用いただけます
　※法人・官公庁様につきましてはご注文時のご登録にてご請求書でのお支払いもお選びいただけます

お届け時間

○ 店舗引き取りの場合・・・・・・・9:00～19:00
○ 配達の場合　　・・・・・・・9:30～19;00
　※配達はお届け希望時間の前30分からとさせていただきます
　　例　11:30希望　11:00～11:30の間
○当日のご注文状況によってはご希望の時間に配達ができない場合がございます、その際は店舗受取
　とさせていただきます

季節料理　游心　　旬菜食房　ゆうしん　　電話・FAX 0283-21-4828

定休日　原則月曜日・火曜日　　※火曜日はご予約にて午前11時まで営業いたします