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%)

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。

仕出し弁当
令和8年11月版

※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

松花堂弁当のお造りには栃木県産ヤシオマスを使用しております

※松花堂弁当のご注文は1種類につき2個から承ります【お子様弁当を除く】



36cm×24cm×5cm
みずほ　3,600円
ご飯は別容器



36cm×24cm×5cm
こころ　3,100円
お造りあり



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



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

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　+50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



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



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



国産小麦の腰の強い讃岐うどんです
讃岐うどん　680円

○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　○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　○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上記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

会社での研修会やご法要、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8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 【お子様弁当を除く】



36cm×33cm×5cm

あきやま 5,000円



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 2,500円

高級感のある紙製弁当



27cm×27cm×4cm

はたがわ　2,500円

季節の炊込みご飯付



22cm×22cm×4cm

ほうらい 2,000円

高級感のある紙製弁当



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



23.5cm×16cm×4.5cm

きくさわ 1,500円

高級感のある紙製弁当



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

人気の手造りお惣菜を
詰め込みました



31cm×22cm×4cm

お子様幕の内 1,700円

小学校高学年から中学生向
けのお子様弁当です



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

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	+50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8年11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)



3,800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

要予約1個からOK！游心の持ち帰り弁当

持ち帰り弁当

価格はすべて税込(8%)です

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

仕出し弁当
令和8年11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



国産鶏塩唐揚げ弁当
￥1280
国産鶏むね肉を塩麹たれに漬け込んだ唐揚げです



国産鶏南蛮揚げ弁当
￥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国産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



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
国産豚挽肉を使いお店で手包みし蒸し上げました



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
唐揚げとポテトフライのセット



自家製ミニコロッケ ￥630
国産じゃが芋を使った昔懐かしいお惣菜屋のミニコロッケ



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)

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