



特製弁当

ホテルシェフ



会議、研修、会合イベント等にホテル特製のお弁当をお届けします。

足利御膳

地場産旬の素材を九枠に詰めて

- 季節の天ぷら ● 旬の魚の西京焼き ● 小川庄 ● 山の幸の炊き合わせ
- 香の物 ● 旬の野菜煮物 ● 柚子香り豆腐 ● 築地直送お造り ● 口変り



3,850円(税込)

・お持ち帰り用容器のみとなります

渡良瀬御膳

季節の六枠入れ替え弁当

- 蟹爪フライ ● チキン唐揚げ
- 旬の口変り4点盛 ● 銀鱈西京焼
- 貝串 ● 杏子 ● 巻寿司
- ヤリイカ生姜風味
- 豚の香味ソテー ● 椎茸甘煮

2,750円(税込)



・お持ち帰り用容器に変更できます。

織姫御膳

ホテルシェフ特製三段重ね重

- 香味芋サラダ ● 蟹爪フライ
- チキン竜田揚げ ● 茄子煮びたし
- 旬の付合せ ● やまと豚角煮
- シェフ特製ちらし寿司

1,760円(税込)



・お持ち帰り用容器に変更できます。

彦星御膳

小川の庄 山の幸 炊き込み弁当

- 有頭ベーコン海老トマトソース
- チキン竜田 ● 蟹爪フライ
- 旬の焼魚 ● 肉団子
- 海老くるみの佃煮
- 小川庄 山の幸の炊合せ
- 旬の野菜煮物

1,760円(税込)



・お持ち帰り用容器に変更できます。

もみじ御膳

ちりめん昆布と冷豚胡麻風味
三枠弁当

- 冷豚胡麻風味 ● やまと芋磯辺揚げ
- 海老フライ ● 出汁巻
- ポテトサラダ ● 旬の焼魚 ● 煮物

1,320円(税込)



・お持ち帰り用容器のみとなります

かえで御膳

ホテルシェフオリジナル
三枠箱の内弁当

- 揚げ三種 ● ポテトサラダ
- 旬の焼魚 ● 煮物 ● 出汁巻

1,100円(税込)



・お持ち帰り用容器のみとなります

下野牛弁当

栃木県産 下野牛(しもつけぎゅう)
を使用しました。

1,650円(税込)



・お持ち帰り用容器のみとなります

うなぎ弁当

しっかり蒸し上げ、ふっくらした
おいしさに。

1,650円(税込)



・お持ち帰り用容器のみとなります



NEW MIYAKO HOTEL

本館 | 足利市南町 4254-2 TEL.0284-71-3333 FAX.0284-71-4967
http://www.newmiyakohotel.co.jp/ 検索サイト ニューミヤコホテル

※写真はイメージです、季節により内容が変更になる場合がございます。
※米飯類は国産米を使用しております。