

一 専門家監修の 多品目バランス弁当



大井川県知事より表彰されました！

茨城県・茨城県栄養士会主催
ヘルシーメニューコンテスト最優秀賞を受賞！
2018/1/19

病院ドクター監修！



人気ナンバー1！

免疫・抗酸化力がテーマ

スープ付き **免疫バランス弁当** ¥1620(税込)

健康を保つためには**五大栄養素に加え、食物繊維+フィトケミカル**を意識し
多品目の食材を使用。様々な栄養素をストレスなくとっていただけるよう
スープやソース、ドレッシングにもこだわりました。
現在、水戸中央病院健診センター百合が丘にて、人間ドックを受けられた方の
昼食として提供中です。デザート、スープまで付くお得なセット。

薬剤師監修！



お祝い・おもてなしにおすすめ

五味五色二段弁当 ¥2700(税込)

漢方の世界では**五味五色**を意識した食生活が、
五臓六腑を調え健康につながると考えられています。
多品目食材はもちろん、常陸牛ローストビーフや肉系
海老・魚系が少しづつ楽しめる贅沢なお弁当。
デザートのグルテンフリーのガトーショコラは、
砂糖の代わりにマービーを使用。

五色・・白・黒・赤・黄・緑の食べものを摂れば、
自然と元気になるというもの。
五味・・甘味・塩味・酸味・辛味・苦味で変化をつければ、
食が進み、おいしく食べられるというもの。

体にやさしい西洋料理

Restaurant **Aoyama**

☎029-257-9292

当日予約：8：30～17：00

受渡し：11：00～18：00

※お渡しの1時間前までにお電話ください



←24時間対応
予約フォーム

15個以上

配達無料！



1個～6個までは**200円/個**

7個～14個は**1000円/回**

頂戴いたします。

温め直しができる容器だから熱々でどうぞ！

国産**牛すじ肉**の

とろとろトマトシチュー弁当 ¥1080(税込)

牛肉の中でもカロリーが低めの牛すじ肉を使用。
じっくり煮込んだお肉は、ふわふわとろとろ、コラーゲンたっぷり。
思ったよりあっさりした味付け。有機雑穀玄米とセットでどうぞ。

他、お弁当

・錦爽どりおね肉のグリル弁当 1400(税込)

・本日の魚のムニエル弁当 1400(税込)

・常陸牛入りハンバーグ弁当 1400(税込)

・魚&ハンバーグ弁当 1720(税込)

・キッズハンバーグ弁当 860(税込)

・常陸の輝き豚フィレ弁当 1830(税込)

・魚&豚フィレ弁当 2160(税込)

・常陸牛ローストビーフ弁当(税込) 2200

お惣菜

・常陸牛ももローストビーフ 1400(税込) / 100g巻

・牛すじ肉のとろとろトマトシチュー 860(税込)

・常陸牛入りハンバーグ 700(税込) / 個

・自家製ブイヨンで作る野菜スープ 400(税込)

パウンドケーキ 約20cm

・グルテンフリー・マービー使用
ありガトーショコラ 1700(税込)

常陸牛ハンバーグ

魚&豚フィレ