

心のこもった、温かいおもてなし

# HOT Gourmet Box

ホット グルメボックス

加熱式の容器で、料理長自慢の料理を  
温かい出来たての美味しさで  
お楽しみいただけます。



右記の2次元バーコード先より  
実際の温まる様子をご覧いただけます。



# HOT Gourmet Box

ヒモを引くだけで湯気が出て温まる加熱式の容器を使用していますので  
和・洋・中の特別料理を、作り立ての様な美味しさでお楽しみいただけます。



ひびき **HG-01**  
**響 Hibiki 5,900円** (税込6,490円)

- ・牛タンの塩焼き ・温野菜
- ・和牛すき焼き
- ・鰯西京焼き ・有頭海老塩焼き ・赤魚粕焼き
- ・鶏肉と銀杏ピリ辛炒め ・帆立貝のレモンペッパー焼
- ・鰻の山椒焼き ・海老のチリソース
- ・天婦羅 (海老・烏賊・キス・レンコン・青唐)
- ・豚肉の柔らか煮 ・鶏肉の黒胡椒焼き
- ・中華揚団子 ・蛸の煮付



たくみ **HG-02**  
**匠 Takumi 5,500円** (税込6,050円)

- ・鰯西京焼き ・帆立貝のレモンペッパー焼
- ・有頭海老塩焼き ・中華揚団子 ・蛸の煮付
- ・すき焼き
- ・鰻の山椒焼き ・赤魚粕焼き ・烏賊と枝豆の黒胡椒焼き
- ・牛フィレ肉のステーキ ・温野菜
- ・麦豚の味噌焼き ・海老のチリソース
- ・天婦羅 (海老・丸十・舞茸・レンコン・青唐)



なごみ **HG-03**  
**和 Nagomi 5,000円** (税込5,500円)

- ・麦豚と筍の細切り炒め
- ・すき焼き
- ・海老のチリソース
- ・鰯西京焼き ・有頭海老塩焼き ・鶏肉の漬焼き
- ・赤魚の粕焼き ・帆立貝の漬け焼き
- ・鰻の山椒焼き
- ・天婦羅 (海老・丸十・舞茸・レンコン・青唐)

□仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。□お米は国産米を使用しています。

全てのお料理に  
別折が付きます。  
右記から1品  
お選びください。



季節の混ぜご飯



寿司折



うどん折