

おせち 年末年始 忘新年会

人と人の縁を結ぶ 大切な思い出に彩りを添えます



の 宅配料理

家族・町内・地域でのお集まりにも

1 職人手作りの こだわり

長年惣菜店で培った確かな目利きを
活かし、おいしく真心想った手作り
料理をお届けします。

2 お米へのこだわり

お米は「白さ」「つや」「甘み」が際立
つ、佐賀県産「夢しずく」を使用し、
美味しさと安全をお届けします。毎朝
真心を込めて炊き上げています。



ご注文締切

12/20 水まで

2017年12月31日、2018年1月2日・3日
のお渡しは16:00までになります。

7 おもてなしの心

スタッフ一同「おもてなしの心」を大切に
しております。実際にお召し上がりいただくお
客様の顔を思い浮かべながら、調理から配
達まで心をこめてサービスさせていただきます。
どうぞ何でもお気軽にお問い合わせ
ください。



3 当店オリジナル 手作りのたれ

和惣菜の味の決め手になる
“だし”と“たれ”は、全て当店独
自のオリジナルを使用。おい
しさを追求しています。

6 時間厳守

天候、曜日、時間帯などを管理
し、運転マナーを守ってお約束
した配達時間厳守でお届けし
ます。

5 徹底した衛生管理

継続的な社員教育と厳しい社内衛生
管理基準の遵守により衛生管理を徹
底し、お客様に安全・安心にお召し上
がりいただけるお弁当を製造しており
ます。また配達は、温度管理できる専
用の配送車にて実施しています。

4 器へのこだわり

大切な集いの場だから…。
料理だけではなく器にもこ
だわりをもって厳選してい
ます。



**お食い初め
セット 6,000円** (税込)

“お食い初め”とは、乳歯が生え始める生後100日頃に
「一生懸命、食べることに困らないように」との願いを込め
て、食事をする真似をさせる儀式です。
「歯固めの小石」は、丈夫な歯が生えるようにと願掛
けで、神社に奉納しご用意しております。
※ハマグリはセットに含まれておりません。

縁結び 弁当 長崎 <http://isahaya-bentou.com>

パーティケータリング・出張パーティに!!

Muse deli (ミューズデリ)

Scene.1
セミナー研修
勉強会に

Scene.2
歓迎会・忘年会
納会に

Scene.3
お祝いや
お誕生日会に

Scene.4
レセプションや
パーティに

Scene.5
各種
お集まりに

2,000円×20名様より承ります

※グラス・取り皿・取り箸などは人数に応じてご用意いたします。

初めてのケータリングで不安という方もまずはお気軽にお問い合わせください

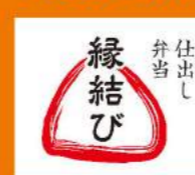
TEL 0957-47-8385

受付時間10:00~15:00 (月曜日~金曜日)

TEL 0957-43-8900

受付時間10:00~18:00 (月曜日~土曜日)

ご注文はこちら



TEL&FAX **0957-43-8900**

[TEL受付時間] 10:00~18:00 (日・祝日除く) [FAX受付時間] 24時間

縁結び 弁当 長崎 <http://isahaya-bentou.com>

〒859-0401 長崎県諫早市多良見町化屋732-1

配達・お支払いについて

●お支払いは、現金でお願いします。●ご予約は、ご利用になる当日の3日前までをお願いいたします。

キャンセルについて

●領収証が必要な場合は、ご注文時にお知らせください。
●注文合計金額5,000円以上で配達可能です。(長崎・諫早・大村 お問い合わせください)

●キャンセルはご利用日の前日までにお知らせください。

風呂敷付きも
ご対応いたします



おせち

新年の新たな縁を結ぶ伝統のおせち

貳の重

- 二色のしし鶏
- 黄金ままかり
- 合鴨スモーク
- かに爪蒸し焼き
- 数の子
- えび陣傘
- 栗きんとん
- 田作り
- ぶり照焼き
- 若鶏の二色巻き
- 金柑煮
- 黒豆
- 有頭車えび
- さざえ蒸し焼き
- 友禅紅白串
- 口取寿羊羹
- 高砂松竹梅

壹の重

- 鯛南蛮
- お煮しめ
- 鮭昆布巻き
- 海老さんまい
- ばい貝甘煮
- 肝だこ
- いくらの醤油漬け柚子釜
- 紅白蒲鉾
- 割烹しぼろ
- 紅白なます
- サーモンローズ
- 伊達巻

おせち二段重

23,000円 (24,840円 税込)

(内径寸法27cm×27cm×5cm×2段)

貳の重

- 蓮根肉団子
- スモークサーモン
- かぶ巻き
- 紅白蒲鉾
- チーズ巻き
- 黒豆
- 黄金ままかり
- 紅白南蛮巻き
- 牛カルビ
- 包み焼き
- 夢つつみ
- 花餅

お重の
ご注文の方
限定!
もれなく

日本酒
プレゼント



お得な
割引
早期
割引

11/30まで
のご予約
5%OFF

おせち三段重、
おせち二段重、
洋風おせち、
おせちオードブル
ご注文の方に
限ります

おせち三段重

18,000円 (19,440円 税込)

(内径寸法20cm×20cm×5cm×3段)

おせちオードブル

14,000円
(15,120円 税込)

みなさんで楽しめるよう
和・洋のお料理を盛り込んだ
“おせちオードブル”です



- ロフスターグラタン
- お煮しめ
- 有頭えび
- 豚の角煮
- 肉団子
- ぶりの照焼き
- ベトナムロニアンセージ
- スモークサーモンローズ巻き
- ジョリチーズ
- 黄金ままかり
- 伊達巻
- 柔らかいか焼き
- かぶらの酢のもの
- かつおくるみ
- えび陣傘
- 栗きんとん
- 黒豆
- 紅白蒲鉾
- 春巻巻き羊羹

参の重

- 有頭えび
- 巻巻きプチマンゴー
- かつおくるみ
- 田作り
- かぶらの酢のもの
- 栗きんとん
- 中華イカ山菜
- たたくごぼう

壹の重

- 鯛南蛮
- お煮しめ
- ぶり照焼き
- たこの柔らかか煮
- 数の子
- 帆立焼き

洋風おせち

12,000円 (12,960円 税込)

冷蔵保存

(内径寸法 33.5cm×16.5cm×5cm)

- ロフスターグラタン
- スワイ瓜柚子香り漬け
- 海老とほうれん草のテリーヌ
- 海鮮コキユ
- サザエ風パジル和え
- スモークサーモン
- わがさきレモン風味
- たごし野菜のマリネ
- ローストポーク
- 生ベーコンチキン
- 海老の蒸し焼き
- ソフト帆立焼製

シャンパン
プレゼント!