

フレンチ NORIBEN

日本の弁当文化の象徴”のり弁”を フレンチに大胆アレンジ

Package

弁当容器にサステイナブル製品を採用

パッケージにはユーカリバルブを70%程度使用した環境に優しい容器を使用しています

カトラリーも木製製品で
ご用意いたします

弁当サイズ:212×217×64mm



フレンチNORIBEN(魚)

サーモンのグラタン&ちくわの磯辺チーズ焼き
トリュフおからご飯

トリュフとかつお節で作ったフレンチ風オリジナルふりかけを忍ばせたごはんに、香り高い海苔を敷きました。主役のサーモングラタンは、低温でスチームでしっとりとしたやさしい歯ざわりに仕上げました。ちくわは、チーズと青のりをまぶして焼き上げることで、新たなコクのあるリッチでクセになる美味しさ。

¥1,188
(¥1,080税抜)



フレンチNORIBEN(ビーフ)

厚切り牛ステーキ 和風トリュフソース
トリュフ風味のおからご飯

香り高いトリュフ風味のおからをご飯の上に敷き、香りのいい焼き海苔を重ねた上に、厚切り牛ステーキを豪快に盛り付けました。ソースはごはんによく合うように和風に仕立てたトリュフソースをたっぷりかけて、ガツリと頬張ってお召し上がりいただきたい一品に仕上げました。

¥1,386
(¥1,260税抜)



フレンチNORIBEN(海鮮)

ホタテ貝と旬のキノコのエスカルゴバター焼き
トリュフ風味のおからご飯

フレッシュなキノコとたっぷりのホタテ貝柱をピストロ定番のエスカルゴバターでソテーしました。ソテーだけでなくカリッと揚げたホタテのフライにタルタルソースをたっぷり添えて、ホタテ3味の”フレンチNORIBEN”

¥1,188
(¥1,080税抜)



フレンチNORIBEN(チキン)

若鶏の香草焼き シャスールソース
昆布とトリュフのスクランブルエッグ

国産若鶏に、数種のハーブと国産の青のりを混ぜ込んだパン粉をまぶし、香り豊かに焼き上げました。ソースは、オリジナルデミグラスソースと、キノコとエシャロット入り白ワインソースを合わせた特別仕様。外側のサクッとした食感と、しっとりとした鶏肉の旨味が口の中を踊ります!

¥1,188
(¥1,080税抜)



フレンチNORIBEN(ポーク)

香ばしいジンジャーポークソテー
トリュフ風味のおからご飯

低温調理法を用いて仕上げた豚肩ロース。箸で切れてしまうほどの柔らかさと、口の中に入れた瞬間感じる焼き目の香ばしさ。噛むことでしっとりとした豚の甘みと、みずみずしいショウガの爽やかなスパイスーさが折り重なり、至福の二重奏を奏でます!

¥1,188
(¥1,080税抜)



彩りヴィーガンBENTO

豆腐ハンバーグ&
玄米と根菜のヘルシーピラフ

しっとり仕上げた豆腐ハンバーグに、数種のキノコとトマトで作ったハッシュドキノコソースをたっぷりかけて、厚揚げのステーキには梅の酸味がポイントの梅紫蘇クミンチャツネ。色鮮やかな季節野菜の煮びたしと、根菜や豆がたっぷり入ったヘルシーピラフは食感が楽しい一品です。

※最低発注3個以上〜
¥1,650
(¥1,500税抜)

ご注文のお願い

ご注文の確定は、ご利用予定日の**2日前、昼12時まで**にお願いいたします
ご注文数の変更は、±2名様まで前日12時まで可能でございます
ご注文数が減る場合、3名様以降はキャンセル料が発生します

【キャンセルポリシー】

2日前～前日昼12時まで: 50% 前日の昼12時以降: 100%

【空き容器について】

納品時に容器用のゴミ袋をお渡し致します。空き容器は原則、お客様ご自身で処分をお願いしております。個数が多い場合等やむを得ない場合は、有料(5,500円/税込)にて回収の手配ができる場合もございますので、事前にお問合せ下さい

配送料について

大田区までの配送は**38,500(税込)円以上**のご注文で無料です

Drink

100%再生PET
ミネラルウォーター ¥176(¥160税抜)

容器のペットボトルは、使用済ペットボトルをリサイクルし、ボトルtoボトルで新しいボトルに再生された容器を使用しています

お問合せ先 コングレスクエア羽田

〒144-0041
東京都大田区羽田空港1-1-4 羽田イノベーションシティ ゾーンJ
TEL: 03-6459-9501