

創業42年

30万件以上の配達実績

菜の香

おいしい・・・  
笑顔で心を結ぶ

# 冬のおもてなし弁当

お弁当で人の心を結び、皆様の幸せを広げます。



選べる注文方法!!

インターネット

電話

FAX

配達時に  
クレジット  
カード払い  
可能です

旬彩弁当  
菜の香

NANOCA



TEL受付時間 / 9:30~18:00

オーイナ

ナノカ



# 0120・017・709

定休日 日曜・年末年始(12/29~1/4)

<http://nanoka-obento.com/>

菜の香 弁当

検索

7つのこだわり

お米へのこだわり

水へのこだわり

手作りへのこだわり

器へのこだわり

徹底した衛生管理

時間厳守

おもてなしの心



# 菜の香季節限定メニュー

3月初旬まで



**A**  
松坂牛2段弁当  
2,160円(税込) お〜いお茶または生茶付

和牛の王様「松坂牛」を使った牛めしを2段弁当でお楽しみいただけます。お肉が好きな方に最適なおもてなし弁当です。



**B**  
冬のプレミアム  
九重幕の内弁当 1,800円(税込) お〜いお茶または生茶付

ふぐの唐揚げとかにめし、国産牛すき煮、旬野菜の胡麻和えなど冬をふんだんに詰め込んだ季節限定のプレミアム弁当です。



**C**  
紅鮭とかにめし2段弁当  
1,800円(税込) お〜いお茶または生茶付

冬が旬の紅ズワイガニをふんだんに使ったかにめしを、2段弁当でお楽しみいただけます。海鮮が好きな方に最適なおもてなし弁当です。

## 会議・接待・お集まり

各種会議、セミナー、ご接待、お集まり、納会などのイベントに。



幕の内〜陽なた〜  
1,080円(税込)



国産牛焼肉弁当  
2,138円(税込)



とろける  
炙りあなご2段重  
2,570円(税込)



九重  
幕の内弁当  
1,382円(税込)



幕の内〜なごみ〜  
1,274円(税込)



イベリコ豚照焼弁当  
2,138円(税込)



天重  
1,274円(税込)



飛騨牛すき焼き御膳  
(A5ランク) 2,700円(税込)



幕の内〜あや〜  
1,080円(税込)



かにちらし  
2段弁当  
2,160円(税込)



… 3,000円以上のご注文で配達致します


… 5,000円以上のご注文で配達致します

**最低注文金額 3,000円以上** 今だけ、最低注文金額を下げて配達しております。

● 泉町	● 市木町	● 五ヶ丘	● 岩倉町	● 岩滝町	● 上野町
● 鷲ヶ瀬町	● 神池町	● 京ヶ峰	● 九久平町	● 古瀬間町	● 志賀町
● 渋谷町	● 高上	● 高橋町	● 巴町	● 野見町	● 野見山町
● 東山町	● 広川町	● 双美町	● 宝来町	● 美里	● 御立町
● 宮前町	● 美和町	● 森町	● 矢並町		

**最低注文金額 5,000円以上** 今だけ、最低注文金額を下げて配達しております。

● 旧豊田市 ● みよし市



配達エリア外でもご利用金額により相談に応じますので、お気軽にお問い合わせください。

電話受付 / 月曜～土曜 9:30～18:00  
配達 10:30～18:00  
定休日 / 日曜、年末年始(12/29～1/4)

0120-017-709  
<http://nanoka-obento.com/>

菜の香 弁当 検索 facebook

〒471-0808 豊田市渋谷町2-38-2

ご注文は2営業日前までに  
ご注文は2営業日前までに  
お願いたします。

※定休日：日曜、年末年始(12/29～1/4) ※季節や食材の入荷状況により、お料理内容・器などが変更となる場合があります。  
※美味しくお召し上がりいただくため、保存料は一切使用しておりません。お届け後は、当日なるべく早めにお召し上がりください。

①インターネットで <http://nanoka-obento.com/>  
「菜の香」ホームページのご注文受付フォームよりご注文ください。

②お電話で 電話番号：0120-017-709  
お電話にて、「お電話番号」「お名前」「ご住所」「商品名」「個数」「ご希望配達日時」「決済方法(現金、振込、クレジットカード)」をお伝えください。

③FAXで FAX番号：0565-38-4646  
専用申込書にご記入のうえ、FAXしてください。専用申込書はホームページよりダウンロードできます。

確認・変更 お料理の内容・数量の変更は配達の前営業日12:00までにお願致します。 ※定休日：日曜、年末年始(12/29～1/4)  
当店は必要な食材を事前に仕入れ、その日に調理致しますので、当日のキャンセルにつきましてはキャンセル料(半額)を頂戴致します。

