

自宅・オフィスを料亭に… ご注文・ご予約専用電話番号 月曜日～金曜日 **03-5227-1616**
土曜日・祝日 **080-3714-6923**

インターネットからのご注文はホームページより **sandaiwasayokuya.com**

株式会社 板前弁当神楽坂

東京都新宿区神楽坂 3-2-16 ベスト神楽坂ビル 2F
工場：東京都新宿区西五軒町11-6 ルミナス神楽坂101
東武池袋店：東京都豊島区西池袋1-1-25 B2 食品売り場 (TEL:03-5396-8311)
(*こちらでもお渡し可能です)

三代和食やで検索  Instagram  facebook

お電話での御注文

お電話予約受付時間

月曜日～金曜日 **10:00～18:00** **03-5227-1616**

土曜日・祝日 **10:00～15:00** **080-3714-6923**

*日曜日とお電話の受付はお休みとなります

月曜日の御注文

土曜日の **15:00** までにお願ひ致します

*お昼の御注文の数量・内容の変更・キャンセル等は土曜日の15:00までとなります

火曜日～土曜日の御注文

前日の **18:00** までにお願ひ致します

*お昼の御注文の数量・内容の変更・キャンセル等はお届け日の前日18:00までとなります

日曜・祝日の御注文

2日前の **18:00** までにお電話のみでの受付となります

*御注文の数量・内容の変更・キャンセル等は2日前の18:00までとなります

夕方の御注文 (月曜日～金曜日) (16:00以降のお届け)

当日の **14:00** までにお願ひ致します

*夕方の御注文の数量・内容の変更・キャンセル等はお届け日の12:00までとなります

土曜日の夕方の御注文 (16:00以降のお届け)

金曜日の **18:00**

*土曜日夕方の御注文の数量・内容の変更・キャンセル等は金曜日の18:00までとなります

*年末年始・ゴールデンウィークなどの連休の場合はお電話にてお問い合わせ下さい

*当店でサービス向上の為にご注文の際のお電話を録音させて頂いております
までにお願ひ致します

インターネットでの御注文

24時間受付対応 お届け日の2日前までの受付となります

(月曜日のお届けの御注文は金曜日24:00までの受付となります)

*日曜日・祝日のお届けはお電話のみでの受付となります

*年末年始・ゴールデンウィークなどの連休の場合はお電話にてお問い合わせ下さい

◆鏡花(3,456円税込)のご用意も致しております。またご予算に応じたお弁当もご用意できますので、詳しくはお電話にてご確認ください◆

◆懐石弁当のご用意も致しております(5,400円税込) 御予約は2個以上より、3日前までにお願ひいたします。詳しくはインターネット又はお電話にてご確認ください◆

お支払方法

現金・ご請求書・クレジットカード等でのお支払い
インターネットでのオンライン事前決済でのお支払い

*お振り込みの場合、振込手数料はご負担願います

お弁当の配達

配達時間 **10:00～19:00**

月曜日～土曜日の御注文は **7,500円** (税込金額) 以上から承ります

日曜日・祝日の御注文は **15,000円** (税込金額) 以上から承ります

*配達時間はご希望の時間を中心に1時間の幅を取らせて頂いております

配達範囲・金額

月曜日～土曜日の御注文は7,500円(税込金額)より下記のエリアにて承ります
日曜日・祝日の御注文は15,000円(税込金額)より下記のエリアにて承ります
千代田区・中央区・文京区・港区・新宿区・豊島区
品川区・台東区・渋谷区

御注文合計金額が21,600円(税込金額)より下記のエリアにて承ります
墨田区・目黒区・大田区・世田谷区・中野区・杉並区・北区
荒川区・板橋区・練馬区・足立区・江戸川区・江東区・葛飾区

御来店でのお渡しの場合は **1,080円**より
下記にてお願ひいたします

*御来店は日曜日・祝日を除く、月曜日～金曜日のみとなります

・『和食や神楽坂』
東京都新宿区神楽坂 3-2-16 ベスト神楽坂ビル 2F

*お渡し時間 **11:00～14:00**

・『工場』
東京都新宿区西五軒 11-6 ルミナス神楽坂 101

*お渡し時間 **10:00～16:00**

*御来店でのお支払方法は現金又はご請求書にてお願ひいたします

限定サービス企画

◆スタンプカード進呈中◆

お買上げ金額が5,400円ごとにスタンプを1個押させていただきます
24個スタンプを集めると、5,000円の食事券を後日ご郵送いたします

*お食事券をご利用の場合は現金会計となります
*スタンプカードの有効期限は最初のお買上げ日より、12ヶ月となります

◆手作りのお弁当のため、数量には限りがございます。ご予約終了時間前でも終了する場合がございますので予めご了承ください

◆卵・小麦・カニ・エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございますので詳細についてはお電話にてお問い合わせ下さい

◆交通事情や駐車場の確保の為多少前後する場合がございます

◆天候の急変・天災その他の予期せぬ状況によりお届けの遅れ又は、お届けできない場合がございます

赤魚の西京焼きとバランスのよい旬菜を盛り込んだリーズナブルなお弁当

江戸小町 えどこまち Eokomachi

1,000円(税抜)

御飯 桜海老炊き込みご飯
旬物 赤魚の西京焼き
玉子焼き
竹輪天ぷら
桜漬け
旬野菜煮物
桜わらび餅 など



たて11.5cm×横20cm×高さ4.5cm
食材の入荷状況により内容が変わる場合がございます、予めご了承くださいませ。

老舗板前弁当
神楽坂 三代和食や

季節限定

2020年 弥生・卯月
3月1日(日)～4月30日(木)

旬の素材をバリエーション豊かに盛り込んだ色彩も鮮やかな板前2段弁当

芳春 ほうしゅん Housyun

1,380円(税抜)

御飯 桜海老炊き込みご飯
牛そぼろ錦糸玉子ご飯
旬物 赤魚西京焼き
ロールキャベツ(焼筒)
玉子焼き
竹輪天ぷら
チキン八幡巻き
花つつみ
旬野菜煮物
桜わらび餅 など



たて14.5cm×横14.5cm×高さ4.5cm×角型2段
食材の入荷状況により内容が変わる場合がございます、予めご了承くださいませ。

お肉料理を中心にボリュームたっぷり、贅沢な板前2段弁当

春日向 はるひなた Haruhinata

1,380円→ **1,200円(税抜)** **値下げしました**

御飯 牛そぼろ錦糸玉子ご飯・白ご飯
旬物 鶏と大根の照り焼き
豚柚子胡椒焼き
玉子焼き
四季蒲
桜漬け
旬野菜煮物
桜わらび餅 など



たて14.5cm×横14.5cm×高さ4.5cm×わっぱ2段
食材の入荷状況により内容が変わる場合がございます、予めご了承くださいませ。

老舗が立ち並ぶ花街『神楽坂』より
受け継がれる和の伝統の味を今に伝える

匠の技が光る 特選 西京焼

上品な甘さを持つ西京味噌はお魚との相性が非常に良くまろやかな味わいとお味噌の焼き上がりの香ばしい風味が特徴的です

各お弁当の御飯をプラス50円にて玄米に変更できます御注文時にお申し付けください 八寸はその日により内容が変わります 予めご了承ください

銀だら西京焼弁当

脂乗り抜群の身が口の中でやわらかにとろける板前の技が光る一品



Gindara Saikyoyaki
1,800円 → **1,600円**(税抜)

【旬菜・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて10.5cm × 横29cm × 高さ5.5cm

さわら西京焼弁当

ふっくらとした身の旨みを西京味噌が絶妙に引き立てます



Sawara Saikyoyaki
1,200円(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて18.5cm × 横18.5cm × 高さ3.5cm

銀カレイ西京焼弁当

やわらかな口当たりとまろやかな西京味噌が相性抜群



Ginkarei Saikyoyaki
1,600円 → **1,400円**(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて18.5cm × 横18.5cm × 高さ3.5cm

西京焼三種盛り二段弁当

◆銀だら西京焼き ◆銀カレイ西京焼き ◆さわら西京焼き
三種の西京焼きを盛り込んだ豪華な二段弁当



Saikyoyaki 3syu
2,000円(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて14.5cm × 横14.5cm × 高さ4.5cm 2段

明日華 あすか

銀カレイの西京焼と鶏の柚子こしょう焼を盛り込んだ味わい豊かなお弁当



Asuka
1600円 → **1,400円**(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて18cm × 横20cm × 高さ4.5cm

室町 むろまち

銀だら・銀カレイの西京焼きの二品盛りまろやかな味わいと香ばしい風味の逸品



Muromachi
1,800円 → **1,600円**(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて18cm × 横20cm × 高さ4.5cm

板前弁当

厳選された旬の素材にこだわり、職人がひとつひとつ心を込めて仕上げた『神楽の匠』をお届けして参ります

各お弁当の御飯をプラス50円にて玄米に変更できます御注文時にお申し付けください 八寸はその日により内容が変わります 予めご了承ください

牛焼肉弁当 やきにくべんとう

牛肉を贅沢に使ったリーズナブルな焼肉弁当



Gyuyakiniku
1,000円(税抜)

【サラダ・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて11.5cm × 横20cm × 高さ4.5cm

豚ヒレカツ弁当

食べ応えのあるヒレカツを中濃ソースと味噌だれでお楽しみください。



Buta hire-katsu
1,200円(税抜)

【旬菜・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて10.5cm × 横29cm × 高さ5.5cm

葛蒲 あやめ

赤魚の西京焼と豚コースカツを盛り込んだ味わい豊かなお弁当



Ayame
1,200円(税抜)

【旬菜・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて10.5cm × 横29cm × 高さ5.5cm

野の花 ののはな

和風デミグラスハンバーグと鰹の西京焼を盛り込んだ味わい豊かな板前弁当



Nonohana
1,200円(税抜)

【八寸・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて19cm × 横19cm × 高さ4.5cm

十五華 じゅうごばな

板前が厳選した旬菜15種類をバランスよく盛り込んだ華やかな板前弁当



Jyugobana
2,200円 → **1,800円**(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて17.5cm × 横29cm × 高さ4.5cm

こちら以外にもご予算に合わせたお弁当をご用意できますので、お気軽に電話にてお問い合わせください

花筐 はながたみ 【2020年3月~4月 桜海老炊き込みご飯】

季節を感じるお野菜中心の健康弁当



Hanagatami
1,200円(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて18cm × 横18cm × 高さ5cm

菘花 すずな

季節の旬菜が盛りだくさんのおかず豊富な板前弁当



Suzuna
1,500円 → **1,400円**(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて21cm × 横21cm × 高さ5cm

牛カルビ弁当(国産牛使用)

厳選された上質の牛肉をオリジナル特製だれにて味付けしております



Gyukarubi
1,800円 → **1,600円**(税抜)

【旬菜・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて10.5cm × 横29cm × 高さ5.5cm

銀だら煮付け弁当

ふっくらと煮付けた銀だらは上品でホッとする味わい



Gindaranitsuke
1,600円(税抜)

【八寸・揚物・煮物・玉子焼きなど、国産米使用】
たて10.5cm × 横29cm × 高さ5.5cm

おにぎりオードブル

牛焼肉巻き・海老天むす・お稲荷 季節のおにぎりを盛り合わせた味わい豊かな逸品

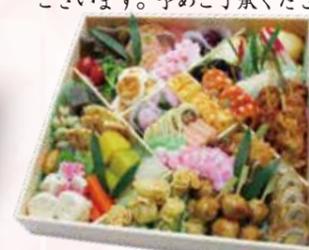


Onigiri Hors d'oeuvre
2,000円(税抜)

直径30cm

板前酒肴オードブル

季節の物をご用意いたしますのでその季節により内容が変わる場合がございます。予めご了承くださいませ。



Itamad Sakeate Hors d'oeuvre
1,500円(税抜)

*4人前より承ります。(写真は5人前)

お茶

缶(350ml) ペットボトル(500ml)
100円 150円