

万葉旬彩便

テイクアウト・デリバリーサービス

合計10,000円以上
なら無料でデリバリー

10,000円未満の場合は
配達料別途1,000円を
頂戴いたします

2日前迄に
お電話でご予約
ください。

大切な節目に
記念日・顔合わせなど
お慶びごとに、ご法要に、
ご家族の大切なひとときを
お手伝い致します。



☐ M-1 季節膳 8,500円 / 税込
サイズ37×27cm
海鮮小鍋、茶碗蒸し、穴子と海鮮釜飯、赤出汁付、回収容器



☐ M-2 季節膳 5,000円 / 税込
サイズ37×27cm



☐ M-3 お祝い重 4,300円 / 税込
サイズ37×27cm



☐ M-4 洋風重 3,000円 / 税込
サイズ35×25.5cm
大海老フライ、ステーキ ほか

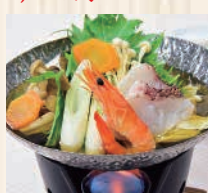


☐ M-5 季節膳 2,700円 / 税込
サイズ36×20cm

季節膳オプション
回収容器



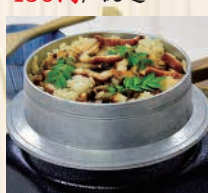
お造り三種 1,100円 / 税込



海鮮小鍋 1,450円 / 税込



茶碗蒸し 450円 / 税込



穴子と海鮮釜飯 1,100円 / 税込



赤出汁 250円 / 税込

写真は一例です。
季節やご利用シーンに
よって内容が変わります。

赤ちゃんの健やかな成長を願って
お食い初め・宮参り

お祝いセット

お喰い初めは親族で
一番長寿の方がひざに
赤ちゃんを抱いて、箸で
食べさせる真似をします。
ご飯→汁→ご飯→魚→汁
の順番に3回行います。



☐ M-6 お祝いセット 5,000円 / 税込
お食い初め膳
サイズ18×18cm、
焼鯛約1kg

お子様の記念日、
親族での会食に



☐ M-7 お子様ランチ 750円 / 税込
サイズ19.5×12cm

お申し込みは2日前までにお電話にてご予約ください。

【お届けエリア】 相生市、近隣 ※地域によっては、お届けができない場合がございます。

【配達料】 デリバリーは1回のご注文が10,000円以上は無料でお届けいたします。
10,000円未満の場合は別途配達料1,000円を頂戴いたします。

【配達において】 天候や交通事情により、やむを得ずご指定の配達時間に遅れる場合がございます。
予めご了承のほどよろしくお願い致します。

【変更・キャンセル】 変更は前日までにご連絡下さい。当日の変更等は、キャンセル料が発生致します。

お申し込み・お問い合わせは

ホテル万葉岬まで

☎.0791-22-1413

万葉岬のお料理をご家庭や職場でも味わえるテイクアウトメニュー。



☐ M-8 ステーキ重 2,300円 / 税込
・牛フィレ130g
・魚介の南蛮漬
・ポテトサラダ ・ごはん
・香の物 ・フルーツ
サイズ 28.5×18.5cm



☐ M-9 お寿司・天ぷら弁当 2,100円 / 税込
サイズ34×24.5cm

☐ M-10 会席弁当 1,650円 / 税込
・ローストビーフ ・天ぷら
・お造り ・お惣菜いろいろ
・季節のご飯
サイズ 26.5×20.5cm



☐ M-11 お得弁当 1,100円 / 税込
サイズ21×21cm



☐ M-12 寿司盛合せ 1,100円 / 税込
※写真は4人前
☐ M-13 1人前 1,200円 / 税込
※写真は4人前



☐ M-14 和風オードブル 1人前 1,100円 / 税込
サイズ径38cm
※写真は5人前

お寿司やオードブルなど
人数にあわせた盛合せも承ります

「鯛」「穴子」を使った万葉自慢のグルメをたっぷりと堪能。



☐ M-15 鯛しゃぶセット 1人前 2,200円 / 税込
[美味しい食べ方のレシピ付]
・鯛上身 ・鯛あら ・レタス、きのこ、チンゲン菜、白ネギ、豆腐ほか
・ゆず味噌ダレ、ポン酢

肉厚の穴子をじっくりと特製タレで
焼き上げた万葉特製棒寿司。

☐ M-16 穴子の棒寿司 1本 1,450円 / 税込



当日注文
OK!



☐ M-17 鯛の棒寿司 1本 1,450円 / 税込

※お弁当、オードブルなど季節・仕入れにより内容が変更になります。ご了承くださいませ。