

歴史が育んできた伝統の味の数々 当店自慢の大和風料理

中学生、高校生団体用メニュー

食物アレルギー物質の表示

各メニューに含まれるアレルギー物質を下記のアイコンで表示しています。



※季節により野菜の種類が異なる場合があります。器は予告なく変更する場合があります。

まほろば御膳

主菜・副菜

白飯、天麩羅盛り合せ4種、炊合せ5種、きざみたくあん、吉野本葛仕立てごま豆腐 山葵添え、だし巻き玉子、鶏つくね

まほろば御膳 味噌汁付



1,188円(税込)

まほろば御膳 大和風うどん付



※夏季は冷製うどん

1,296円(税込)

アレルギー対応メニュー

食物アレルギー症状を引き起こす「特定原材料」、および特定原材料に準ずる食材のうち、多くのアレルギー物質に対応したメニューです。

アレルギー対応弁当と汁物または麺類。汁物・麺類に関してはアレルギーによって対応しますのでお問い合わせ下さい。※写真は一例です。

アレルギー対応 まほろば御膳 吸い物付



1,188円(税込)

アレルギー対応 まほろば御膳 ビーフン付



※夏季は冷製ビーフン

1,296円(税込)

おむすび御膳

主菜・副菜

おにぎり2個(ごま・ゆかり) きざみたくあん、コロッケ半分カット2個、グリーンリーフ、ナポリタンスパゲッティ、ポテトサラダ

おむすび御膳 大和風うどん付



※夏季は冷製うどん

1,080円(税込)

アレルギー対応メニュー

アレルギー対応弁当と麺類。麺類に関してはアレルギーによって対応しますのでお問い合わせ下さい。※写真は一例です。

アレルギー対応 おむすび御膳 ビーフン付



※夏季は冷製ビーフン

1,080円(税込)

柿の葉寿司御膳

主菜・副菜

柿の葉寿司(鯖) 3個、いなり寿司2個

柿の葉寿司御膳 大和風きつねうどん付



※夏季は冷製うどん



1,296円(税込)

共通オプション

春日鹿まんじゅう かのこ 1個

150円(税込)



ご予約・お問合せ

菊一文珠四郎包永 本店
大和風料理 レストラン永楽

Tel: 0742-26-2211 Fax: 0742-26-0261