

## アキオカのお弁当

北海道の季節の食材を生かした全て手作りの和洋風弁当を承っております。  
栄養バランスを考え地元食材を多めに使用し、ケーキ、お茶付き。  
ヘルシーで冷めても美味しいおかずを日々追及しております。  
ご飯は弁当により、道産ななつぼし又はレンズ豆入り十五穀米。  
内容は相談可能です。お問い合わせください。  
法事、会議、ミーティング、行楽などに是非心こめて料理します。

### A

#### ～アキオカ特選オードブル弁当～

特別な時にローストビーフ、ポークをはじめ  
日本海の恵みや地元野菜を使ったオードブルを詰めました。  
ワインのお供にバランスの良いお弁当になります。ご飯別添え

¥3,500～5,000

### B

#### ～旬の魚介弁当～

お魚料理とホタテ料理  
本日のキッシュ、付け合わせ野菜、  
ケーキなど

¥2,160

### C

#### ～道産ローストポーク弁当～

ベストな温度帯でローストした増しホエー豚と道産牛のロースト  
野菜の付け合わせとともに、  
自家製キッシュや ケーキがついたお弁当

¥2,160

### D

#### ～道産ローストビーフ～

ベストな温度帯でローストした道産牛のローストに、  
留萌のお魚や帆立の料理、野菜のつけあわせ多め  
ヘルシーでバランスの良い弁当  
ご飯はレンズ豆入り十五穀米ご飯になります

¥2,500

### E

#### ～ザ肉弁当～

ベストな温度帯でローストした道産牛とホエー豚のロースト、  
チキンは香草パン粉焼きで  
野菜の付け合わせとともに、ザ肉弁当です

¥2,700

\* 各弁当にお茶がつきます。  
※金額は全て税込になります。

#### \*\*\* お店からのお願い \*\*\*

- \*お弁当のご注文は総額¥15000-から承ります。
- \*ご注文はお引き渡し日の2日前までにご予約ください。
- \*ご予約は、電話にて承ります。
- \*ご連絡の際に、お引き渡し日と来店時間、お弁当種類、個数を お知らせ下さい。
- \*お弁当は、当日レストランでのお引き渡しでお願いしています。

ご予約連絡先

メールアドレス: restaurant-akioka@biscuit.ocn.ne.jp  
電話番号: 0123-23-0532