

NANIWA NO AJI KANATANI

幕の内寄装 かなたに 浪花の味

かなたにの折詰・お弁当



かなたにの歴史

明治三十五年、大阪平野区久左衛門町で創業し、当時道頓堀界隈の芝居見物や役者の憩いしつらえに「幕の内弁当」を作り始めたのが店の始まりです。又、当時大阪が商人の町として栄えていた頃、繁華時のまかない「用」に簡単に処分できる箱に詰められたのが、折詰り弁当「料理」の始まりです。昭和後半には、観劇用は勿論、船場や島之内、心斎橋の幹な旦那様が、自分の屋敷に「百貨店」にお弁当を買いに来られました。「かなたに」の幕の内はこのような「浪花の通人」に支えられ、今も手作りの折詰り詰めにとわつた変わらない味を守っています。



季節の松花堂 KISETSU NO SHOUKADOU



花くらべ HANAKURABE

一折...2,700円 (本体2,500円) [19cm×19cm]

● 海老老舞系、さくら西京焼き、穴子巻きなど
【特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・さば・いか・ゼラチン・ごま】



さつき SATSUKI

一折...1,620円 (本体1,500円) [18cm×18cm]

● 蓮根はさみ揚げ、くらげ梅しそ和え、胡麻豆腐田楽など
【特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・大豆・牛肉・豚肉・さば・ゼラチン・ごま】

※季節により以下のように、ご飯が変わります。
・春/ えんどう豆ご飯、竹の子ご飯、夏/ 枝豆ご飯、新生姜ご飯
・秋/ 松茸ご飯、しめじご飯、冬/ かにめし 【特定原材料：かに】、かやくご飯



幕の内 MAKUNOUCHI



水の都 MIZUNOMIYAKO

一折...2,700円 (本体2,500円) [18cm×24cm]

● ミニちらし寿司、う巻き、うにしんじょうなど
【特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・牛肉・豚肉・さば・いか・ゼラチン・ごま】



いろどり IRODORI

一折...1,944円 (本体1,800円) [19cm×19cm]

● 三色のご飯、牛肉しくれ煮、なす田楽など 【特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・牛肉・豚肉・さば・いか・山芋・ゼラチン・オレンジ・ごま】



幕の内

MAKUNOUCHI

■お弁当はご飯が命。冷めてもおいしいご飯のために、産地限定のお米はもちろんのこと炊く道具や水も工夫しています



HANAGOYOMI

花ごよみ

一折...1,458円(本体1,350円) [18cm×27cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉・鶏肉・さば・いか・くるみ・ゼラチン・ごま】



KARUBI TERIYAKI BENTOU

黒毛和牛のカルビ照り焼き弁当

一折...1,566円(本体1,450円) [18cm×27cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン・ごま】



MOEGI

もえぎ

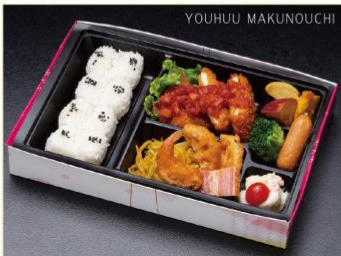
一折...1,296円(本体1,200円) [16cm×24cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・いか・ごま】



KISETSUGOHAN NO MAKUNOUCHI

季節ご飯の幕の内

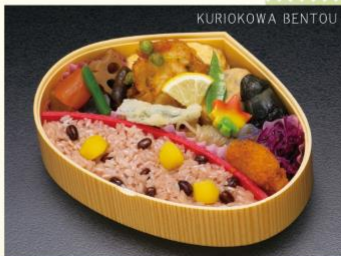
一折...1,296円(本体1,200円) [11cm×23cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・りんご・ゼラチン・ごま】



YOUHUU MAKUNOUCHI

洋風幕の内

一折...1,188円(本体1,100円) [18cm×27cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま】



KURIOKOWA BENTOU

栗おこわ弁当

一折...1,296円(本体1,200円) [14cm×19cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・鶏肉・いか・ごま】



花がすみ

HANAGASUMI

一折...1,782円(本体1,650円) [21cm×21cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉・さば・いか・ゼラチン・オレンジ・ごま】



※写真は一例で、季節により内容が変わります。(実際の内容とは異なります)

季節の気まぐれ幕の内

一折...1,080円(本体1,000円) [18cm×27cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・鮭・りんご・ゼラチン・ごま】



浪花の四季

NANIWA NO SHIKI

一折...1,296円(本体1,200円) [21cm×21cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・いか・ゼラチン・ごま】



元祖幕の内

GANSO MAKUNOUCHI

一折...1,458円(本体1,350円) [21cm×15cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・えび・大豆・さけ・ごま】



お好み弁当

OKONOMI BENTOU

一折...1,080円(本体1,000円) [12cm×19cm]
【特定原材料等:小麦・卵・乳成分・大豆・さけ・ごま】

■季節ご飯や赤飯への変更、その他献立の変更などは、ご予算に応じてお作りしますので、お気軽にお申し付けください ■季節の素材は順次変わりますのでご了承ください

季節のオードブル KISETSU NO HORS D'OEUVRE



浪花のオードブル

一折...3,780円(本体3,500円) [24cm×36cm]
【特定原材料:小麦・卵・乳成分・えび・かに】

和洋のオードブル

一折...5,400円(本体5,000円) [24cm×36cm]
【特定原材料:小麦・卵・乳成分・えび】



慶事料理 KEIJI RYOURI ■法事料理もご用意しておりますので、お気軽にご相談ください。



折詰料理二段重 浪花 NANIWA

一折...5,400円(本体5,000円) [18cm×18cm]
●活車えび天ぷら、わかさぎ薄巻き、茶巾箱子煮など
【特定原材料:小麦・卵・乳成分・えび・かに】

※上の写真は白ご飯、季節のフルーツ、香の物付きです。赤飯や季節ご飯への変更もできます。



華 HANA

一折...2,160円(本体2,000円) [18cm×18cm]
●小茄子天ぷら、銀糸巻き、たこ煮など
【特定原材料:小麦・卵・乳成分・えび・かに】

■ご予約について

- お申し込みは通常2日前までに限ります。尚、天候等やむを得ずキャンセルされる場合は、前日の午前中迄にお願いします。
- 電話でのお申し込みの際は、お届けする年月日、時間、場所、お料理名、人数、当日の連絡先などを、明確にお知らせください。
- 無料配達地域は限定しておりますので、お申し込みの際お尋ねください。

創業明治三十五年 天下の台所なにわの通人へ質と味を継ぎつらるるの内の

株式会社 **かなたに** の味

大阪市浪速区敷津西1丁目9番31号
TEL.06-6641-3064(代)
FAX.06-6634-1991