

フレンチ NORIBEN

日本の弁当文化の象徴”のり弁”を フレンチに大胆アレンジ

環境に配慮した サステイナブル容器

パッケージにはユーカリパルプを70%程度使用した環境に優しい容器を使用しています

カトラリーも木製製品をご用意いたします
弁当サイズ:212×217×64mm



フレンチNORIBEN(魚)

サーモンのグラタン&ちくわの磯辺チーズ焼き
トリュフおかかご飯

トリュフとかつお節で作ったフレンチ風オリジナルふりかけを忍ばせたごはんに、香り高い海苔を敷きました。主役のサーモングラタンは、低温でスチームでしっとりとしたやさしい歯ざわりに仕上げました。ちくわは、チーズと青のりをまぶして焼き上げることで、新たなコクのあるリッチでクセになる美味しさ。

¥1,166(税込)

-Coming Soon-

-Coming Soon-



-Coming Soon-



フレンチNORIBEN(ポーク)

香ばしいジンジャーポークステーキ
トリュフ風味のおからご飯

低温調理法を用いて仕上げた豚肩ロース。箸で切れてしまうほどの柔らかさと、口の中に入れた瞬間感じる焼き目の香ばしさ。噛むことでしっとりとした豚の甘みと、みずみずしいショウガの爽やかなスパイスーさが折り重なり、至福の二重奏を奏でます!

¥1,166(税込)



彩りヴィーガンBENTO

プラントミートの豆腐ハンバーグ
ハッシュドソース

大豆ミートで肉感をプラスし、みじん切りの根菜類とひじき、もちきび、大和芋を加えて焼き上げた豆腐ハンバーグに、キノコトマトで作ったハッシュドキノコソースをたっぷりかけて、厚揚げのステーキには梅の酸味がポイントの梅紫蘇クミンチャツネ。大豆製品のフルコースのようなボリュームたっぷりの弁当です。

¥1,620(税込)

ご注文のお願い

ご注文の確定は、ご利用予定日の**2日前、昼12時まで**にお願いいたします
ご注文数の変更は、±2名様まで前日12時まで可能でございます
ご注文数が減る場合、3名様以降はキャンセル料が発生します

【キャンセルポリシー】

2日前～前日昼12時まで: 50% 前日の昼12時以降: 100%

【空き容器について】

納品時に容器用のゴミ袋をお渡し致します。空き容器は原則、お客様側で処分をお願いしております。個数が多い場合等やむを得ない場合は、有料(5,500円/税込)にて回収の手配ができる場合もございますので、事前にお問合せ下さい

配送料について

ご注文合計金額が右の表の料金以上の場合、無料で配送いたします。ご注文合計金額が配送地域ごとの送料無料金額に達しない場合は差額を配送料として頂戴いたします

Drink

100%再生PET

ミネラルウォーター

¥173(税込)

容器のペットボトルは、使用済ペットボトルをリサイクルし、ボトルtoボトルで新しいボトルに再生された容器を使用しています

配達エリアと無料配送料金

23区外や神奈川県、埼玉県、千葉県は38,500円(税込)以上のご注文で配送いたします。但し、お届けの場所までの距離に応じた配送料を別途頂戴いたします

足立区、荒川区、台東区、墨田区	8,800円(税込)以上で無料配送
中央区、千代田区、港区、渋谷区、品川区、文京区 江東区、板橋区、豊島区、北区、葛飾区	16,500円(税込)以上で無料配送
新宿区、中野区、杉並区、世田谷区、大田区 目黒区、江戸川区、練馬区	38,500円(税込)以上で無料配送