

# 天むす

冷めても美味しいお米。  
鮮度の高い天然海老。  
風味豊かな海苔。  
丹精込めた手づくりの味。

食膳上

て

候



花小箱(主菜：鶏つくね) 748円 (税込)

箱サイズ/約13.3×13.3×4.7cm



月小箱(主菜：焼魚) 748円 (税込)

箱サイズ/約13.3×13.3×4.7cm



花てまり(主菜：鶏つくね) 990円 (税込)

箱サイズ/約19.7×12.0×4.7cm



月てまり(主菜：焼魚) 990円 (税込)

箱サイズ/約19.7×12.0×4.7cm

※表記税込価格に対して当館手配手数料として別途10%申し受けます。



## 名古屋コンベンションホール

TEL : 052-433-1488

E-mail : info@nagoya.conventionhall.jp

# 地番也

# 天ぷら

※合計金額¥16,500(税込)より承ります。



白河 (主菜: 鶏つくね) 1,144円 (税込)  
箱サイズ/約21.2×13.6×4.7cm



徳川 (主菜: 焼魚) 1,144円 (税込)  
箱サイズ/約21.2×13.6×4.7cm



黒門 1,430円 (税込)  
箱サイズ/約23.8×15.3×5.0cm



地雷也 1,650円 (税込)  
箱サイズ/約25.3×17.2×5.2cm



清澄 2,200円 (税込)  
箱サイズ/約25.3×10.5×5.0cm×2段



緑茶 (紙パック200ml) 110円(税込)

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。  
※数量変更はご利用日の4日前までにご連絡ください。  
※お持ち帰り用手提げ袋は別途有料にてご準備いたします。

※表記税込価格に対して当館手配手数料として別途10%申し受けます。



## 名古屋コンベンションホール

TEL: 052-433-1488

E-mail: info@nagoya.conventionhall.jp