

# お手軽弁当(幕の内)・オードブル

※季節により内容が若干変更になる場合がございます。

小人数のお集りから大人数のパーティまで対応いたします。  
ご満足いただける料理内容にボリュームあるオードブルまであらゆる宴の席を  
私たちサンピア伊賀がフォローいたします。

## 幕の内弁当 1,000円(税込)より

ご予算の相談可  
会議研修から地域行事  
スポーツ大会などご予算  
に応じて承ります。



★写真は盛付け参考例です

## オードブル 3,000円(税込)より

ご予算の相談可  
ワイワイ楽しみなホームパーティ  
から地域の集まりなどにもご利用  
ください。



★幕の内弁当・オードブル・こども弁当のご注文は前日までにご予約ください。

## こどもA 1,200円(税込)

みんな大好き！ハンバー  
グから唐揚げ、デザートま  
で付いています。



見た目も楽しい！おいしいいろいろ！  
**こども弁当**

## こどもB 1,500円(税込)

ボリューム満点！がっつり  
食べる子にピッタリなお弁  
当です。



### 素材へのこだわり

四季折々の味と香りをお楽しみいただけるよう  
吟味した地元食材へのこだわりを大切にしています。

#### お米



おかずの味を引立てるお米は  
食味ランキング特A受賞歴の  
ある伊賀米を使用。ツツがあり  
もちもちの食感が特徴です。

#### 醤油



日本人が好む淡麗な味わいある  
醤油は伊賀の「はさめず」を  
使用。食材の旨さを引き立て  
料理の色彩にもこだわります。

#### 鰹節



最高級品 鹿児島枕崎産の鰹  
節からの出汁は深いコクのある  
味わい。美味い出汁作りには一  
切の妥協はしません。

#### お塩



天然の岩塩は海と同じミネラル  
バランスを保って、素材そのもの  
の旨みを引き出してくれます。

#### 魚



大自然の中、太平洋に面した尾鷲  
より引き揚げられた新鮮な魚  
たち。引き締まったその身は生でも  
料理しても絶妙な味わいです。

#### 野菜



気候も良く恵まれた環境で  
育った野菜。地元農家より毎日  
新鮮な野菜を仕入れています。

ホテル内宴会場でも各種お料理を  
お召し上がることが出来ます。

各種パーティ、祝賀会、歓送迎会など和・洋  
様々な広間にて、ご予算に応じて会席料理  
やビュッフェコースなどご用意いたします。  
温泉に浸りゆったりとした時間をお過ごしいた  
だく事も出来ます。



お弁当の配達もいたします。

- ・前日までに要予約(慶事用弁当は5日前) ・1個よりご注文可能です
- ・無料配達エリア/伊賀市内と近郊地域、1万円以上より

お弁当の配達も承りますのでお気軽にお問い合わせください。

ご予約・問合せ **0595-24-7000**



ヒルホテル サンピア伊賀

三重県伊賀市西明寺2756-104  
(伊賀市文化会館前)  
TEL/0595-24-7000(代表)  
FAX/0595-24-7035



# 技と味

サンピア伊賀がお届けする宅配弁当・仕出し弁当

目に鮮やかな料理の数々  
吟味した地元食材  
おもてなしを彩る伝統の味わい



ヒルホテル サンピア伊賀