

# 1st Anniversary

## cisca東京メディアシティ店

OPENから、1月18日で早くも1年を迎えました。  
日頃からcisca東京メディアシティ店をご利用いただきありがとうございます。

1周年を記念して、

**2月受け取り限定!!**

**『お弁当予約をいただいたお客さまにお茶をプレゼント』**

企画を実施いたします。

これからもどうぞ宜しくお願いいたします。

**お弁当の個数分、予約時に下記の商品からお選びください**



加賀棒  
ほうじ茶  
330ml



越前  
玄米茶  
330ml



ルイボス  
ティー  
330ml



おーいお  
茶  
330ml

# 下記からお茶をお選びください。

\* 1種類ではなく、多種類組み合わせOKです。



加賀棒ほうじ茶  
330ml



越前玄米茶  
330ml



ルイボスティー  
330ml



おーいお茶  
350ml

本

本

本

本

発注済み  
チェック欄

←発注した人と日付  
を記載ください

■ 月 日予約分

■ 制作会社名： \_\_\_\_\_

# お弁当予約

ご予約は店頭にてお伺いします！

**\* ご予約は 3 営業日前 1 2 時まで**

(例：月曜日に納品希望で、土日無人営業の場合、前週水曜日まで)

**\* ご注文は 1 個～OK！**

(火曜日のみ、10個以上のご発注でお願いいたします。)

## ■注文方法■

- ・ 電話注文：03-3749-7012

営業時間内におかけください。店頭での接客を優先しているため、繋がりにくい場合があります。

- ・ 店頭用紙注文：店頭の注文用紙に記入し、店員にお渡しください

## 肉三昧弁当



牛タンを特製割り下で圧縮鍋で柔らかくなるまで煮込んでご飯と合わせました。和牛牛すじのしぐれ煮と豚の生姜焼き、甘辛の唐揚げとお肉たっぷりのお弁当です。

## 黒毛和牛肉飯と唐揚げ弁当



黒毛和牛のバラ肉を自家製割り下で炊いてご飯と混ぜ合わせました。唐揚げは自家製の甘辛タレで絡めて冷めても美味しくなるように仕上げております。

## 黒毛和牛の肉飯とハンバーグ弁当



黒毛和牛のバラ肉を自家製割り下で炊いてご飯と混ぜ合わせました。デミグラスソースも隠し味に焼肉のタレをブレンドしてご飯とぴったり仕上げております。

1,000円(税込)

**貴闘力**  
特製焼肉弁当

## 黒毛和牛カルビ御膳



黒毛和牛カルビの焼き方を新しく備長炭に匹敵する焼き上がりの赤外線バーナ(シュバンクバーナ)を採用し一枚ずつ丁寧に焼き上げました。シュバンクバーナの表面温度は800℃～950℃になり、近赤外線と遠赤外線効果でこんがりおいしく焼き上がります。自家製の焼肉のタレと合わせて相性良く仕上がりました。

## 黒毛和牛和牛赤身(モモ)御膳



黒毛和牛肉内モモの焼き方を新しく備長炭に匹敵する焼き上がりの赤外線バーナ(シュバンクバーナ)を採用し一枚ずつ丁寧に焼き上げました。シュバンクバーナの表面温度は800℃～950℃になり、近赤外線と遠赤外線効果でこんがりおいしく焼き上がります。自家製の焼肉のタレと合わせて相性良く仕上がりました。

## ハラミ御膳



ハラミ(サガリ)の焼き方を新しく備長炭に匹敵する焼き上がりの赤外線バーナ(シュバンクバーナ)を採用し一枚ずつ丁寧に焼き上げました。シュバンクバーナの表面温度は800℃～950℃になり、近赤外線と遠赤外線効果でこんがりおいしく焼き上がります。自家製の焼肉のタレと合わせて相性良く仕上がりました。

1,500円(税込)

**貴闘力**  
特製焼肉弁当

## 黒毛和牛赤身ステーキ御膳



黒毛和牛モモ肉の焼き方を新しく備長炭に匹敵する焼き上がりの赤外線バーナ(シュバンクバーナ)を採用し一枚ずつ丁寧に焼き上げました。シュバンクバーナの表面温度は800℃～950℃になり、近赤外線と遠赤外線効果でこんがりおいしく焼き上がります。自家製の焼肉のタレと合わせて相性良く仕上がりました。

1,500円(税込)

## ネギタン塩御膳



牛タンの焼き方を新しく備長炭に匹敵する焼き上がりの赤外線バーナ(シュバンクバーナ)を採用し一枚ずつ丁寧に焼き上げました。シュバンクバーナの表面温度は800℃～950℃になり、近赤外線と遠赤外線効果でこんがりおいしく焼き上がります。自家製の焼肉のタレと合わせて相性良く仕上がりました。

**貴闘力**  
特製焼肉弁当

## 黒毛和牛焼肉弁当



黒毛和牛バラ肉を自家製焼肉のタレで焼き上げました。おかずには天ぷら、玉子巾着、和牛牛すじのしぐれ煮などを取り揃え、ボリュームも満足して頂けるお弁当です。

2,000円(税込)

**貴闘力**  
特製焼肉弁当



# 手造り屋(有)むっ味



ふぐ料理人が作る手造りのお弁当

和の職人店主が造るお弁当



合鴨ロースト



銀だら西京焼き



ローストビーフもあります

高級レストランでおなじみな低温調理法で仕上げた本格的な味  
中心温度を上げずにじっくり焼き上げた逸品

1,000円 (税込)



# 手造り屋(有) 味の心



ふぐ料理人が作る手造りのお弁当

和の職人店主が造るお弁当

## 季節の御膳(四季で違います)



1,200円 (税込)

# Baran

オムライス専門店で修業した  
シェフが作る「おもてなし弁当」

NEW

## 弁当ラインアップ

自慢のオムライスに  
サラダを添えたお弁当



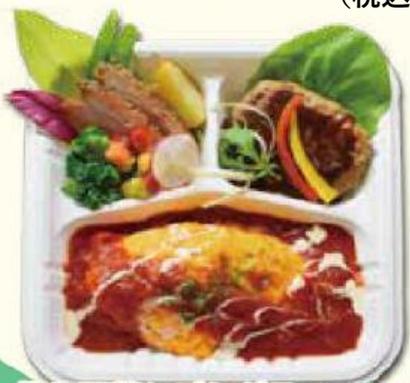
チキントマトソース  
オムライス弁当 **800**円  
(税込)



ビーフデミグラスソース  
オムライス弁当 **800**円  
(税込)



ホワイトソース  
オムライス弁当 **800**円  
(税込)



飾り野菜とデミグラス  
ハンバーグのオムライス弁当 **900**円  
(税込)



飾り野菜とポルペッタの  
オムライス弁当 **900**円  
(税込)

### こだわりPOINT

サラダを敷詰め、産地直送  
新鮮卵を使用したオムライス  
と自慢のハンバーグ又は  
ミートボールのお弁当。

# Baran

オムライス専門店  
で修業した  
シェフが作る「おもてなし弁当」

## 会議仕出弁当ラインアップ



和牛デミソースオムライス  
ハンバーグ弁当

1,200 円(税込)



和牛デミソースオムライス  
バジルチキン弁当

1,200 円(税込)



和牛デミソースオムライス  
チキントマト煮弁当

1,200 円(税込)



ハンバーグオムライス弁当

1,620 円(税込)



ローストビーフオムライス弁当

1,850 円(税込)



和牛デミグラスソース  
ハンバーグオムライス弁当

1,944 円(税込)



パラムデミソース煮  
オムライス弁当

2,160 円(税込)



ガルビデミソース煮  
オムライス弁当

2,500 円(税込)



甘辛く煮た薄切りの牛たんを、ご飯にギッシリと敷き詰めのお弁当です。お肉の上に乗っている玉子を絡めてお召し上がりください。

塩だれで仕上げた利久自慢の牛たん焼に、牛たんそばろ&鮮やかな錦糸玉子で彩りよく飾った3色丼です。

「牛たん炭焼 利久」の看板商品である牛たんを秘伝のたれで味付した、定番の牛たん丼です。敷き詰められた牛たんを心行くまで味わってください。



**牛たん丼弁当たれ味 / 1150円 (税込)**

利久自慢の牛たんを、シンプルに気軽に楽しみたいだけの特製御膳です。定番の牛たん焼に加え角切り牛たんのまた違った食感もお楽しみください



**牛たんまかない丼弁当 / 950円 (税込)**



**牛たん3色丼弁当 / 950円 (税込)**



**牛たんお手頃丼弁当 / 950円 (税込)**

牛たん焼たれ和えと牛たんそばろたれ和えの上に、明太子をなんと丸々1本、贅沢に乗せてしまいました。ごはんのお供が豪華共演した特別感のあるお弁当です。ふっくら炊き上げた麦入ご飯がどんどん進む相性の良さを味わってください。

「牛たん炭焼 利久」定番の牛たん丼を塩味にいたしました。粗挽きのコショウをピリッと効かせたさっぱりとした塩だれで、牛たんのまた違った味わいを楽しむことができます。

牛たん焼をたれ味と塩味の2種類の味で同時に楽しむ、さらに牛たんそばろや牛たん入南蛮味噌が入った彩丼。その名の通り彩り豊かに様々な牛たんを満喫できるお弁当です。



**牛たんと明太子のお弁当 / 1,130円 (税込)**



**牛たん丼弁当塩味 / 1,130円 (税込)**



**牛たん丼彩り弁当 / 1,130円 (税込)**

仙台の味噌だれでしっかりと味付けした牛肉を、たっぷり  
麦飯の上に載せました。  
半熟たまご風を絡めるとまろやかな味わいに。



**仙台味噌牛飯弁当**  
／930円(税込)

贅沢に牛カルビだけをたっぷりと麦飯の上に載せました。  
焼肉の人気部位・カルビのお弁当がお手頃価格でお楽しみ  
いただけます。



**牛焼肉弁当**  
／930円(税込)

2種類の牛肉をたれ・味噌だれの2種類の味付けでお楽しみ  
いただけるお得な一折。  
牛肉好きの方には是非召し上がっていただきたいお弁当です。



**仙台味噌牛めし弁当**  
／1,130円(税込)

牛ハラミと牛カルビ、2種類の牛肉それぞれの違った美味し  
さをご堪能ください。  
ボリュームたっぷりです満足いただけるお弁当です。



**牛ハラミとカルビの焼肉弁当**  
／1,350円(税込)

たれをつけた牛ハラミと味噌味の牛肉、2つの味を同時にお  
楽しみいただけるお弁当です。  
甘い王子焼と一緒に召し上がりください。



**牛ハラミと仙台味噌牛めし弁当**  
／1,250円(税込)

牛たんと牛ハラミと牛カルビ。  
人気の部位を1つのお弁当に載せました。  
食感の違いも楽しみ、充実した副菜もお召し上がりいただけ  
ます。



**焼肉ミックス弁当**  
／1,450円(税込)