

お肉のカーニバル テイクアウトメニュー【お弁当】

2020.05.01

 1 旨塩からあげ弁当 500円 税抜	 2 特製チキンカツ弁当 500円 税抜	 3 スチームチキン弁当 500円 税抜	 4 若鶏から揚げ・黒甘酢仕立 550円 税抜
 5 旨塩豚カルビ弁当 500円 税抜	 6 しょうが焼き弁当 500円 税抜	 7 厚切トンカツ弁当 550円 税抜	 8 ひれカツ弁当 550円 税抜
 9 手ごねハンバーグ弁当 500円 税抜	 10 ジャンボメンチカツ弁当 500円 税抜	 11 和牛ホルモン弁当 500円 税抜	 12 牛すき煮弁当 550円 税抜
 13 牛カルビ野菜炒め弁当 500円 税抜	 14 牛カルビ焼肉弁当 600円 税抜	 15 ローストビーフ弁当 600円 税抜	 16 2929ミックス弁当 600円 税抜
 17 野菜たっぷり味噌ホルモン丼 500円 税抜	 18 サイコロステーキ弁当 800円 税抜	 19 特選焼肉弁当 800円 税抜	 20 ミニ弁当 290円 税抜

※お弁当の大盛りは無料です(ミニ弁当は大盛りに出来ません)

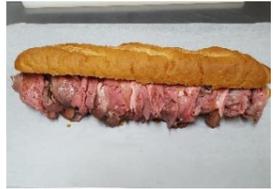
御注文は専用のエントリーシートにご記入の上、店頭持込み又はお電話、FAXにてお申込みください。
FAXの場合はご確認のお電話を弊社より折り返し差し上げますので、ご連絡先をお忘れなくご記入ください。

お肉のカーニバル・片岡産業有限会社

(TEL)095-887-1294 (FAX)095-887-1551

お肉のカーニバル テイクアウトメニュー【お惣菜】

2020.05.01

 21 ローストビーフサンド【フル】 1129円 税抜	 22 ローストビーフサンド【ハーフ】 629円 税抜	 23 ワンサド ローストビーフサンド【トレス】 429円 税抜	 24 ホットドッグ・1本 150円 税抜
 25 焼鳥盛り合わせ・10本 1129円 税抜	 26 もりもりから揚げ 1g=1円 税抜	 27 ジャーマンポテト盛り 330円 税抜	 28 チキン南蛮 330円 税抜
 29 スチームチキンサラダ 330円 税抜	 30 手ごねハンバーグ 350円 税抜	 31 コロッケ・1個 80円 税抜	 32 メンチカツ・1個 150円 税抜
 33 ひとくちとんかつ盛り 330円 税抜	 34 ウィンナー盛り合わせ 290円 税抜	 35 厚切りハムカツ・2枚 350円 税抜	 36 ジャークチキン 330円 税抜
 37 厚切りトンカツ 380円 税抜	 38 ※300g ローストビーフ盛り 870円 税抜	 39 にくダブル【2~3人前】 3000円 税抜	 40 にくダブル【4~5人前】 5000円 税抜

25:焼鳥盛り合わせ(豚バラ2本・鶏モモ串2本・鶏皮2本・砂ずり1本・せせり1本・ウィンナー1本・つくね1本)
39・40:にくダブル(ミートボール・メンチカツ・からあげ・粗挽きウィンナー・ローストビーフ・ローストポーク)

※各種お惣菜の単品を「オードブル皿」に盛り合わせ出来ます。(容器代:別途330円~)

お肉のカーニバル テイクアウトメニュー【半製品】

2020.05.01

			
41 牛カルビ炒め・200g 380円 税抜	42 しょうが焼きパック・150g 270円 税抜	43 うま塩豚バラ焼肉用・150g 270円 税抜	44 厚切り生トンカツ・1枚 290円 税抜
			
45 粉付味付から揚げ・300g 290円 税抜	46 豚バラしそ巻き・5個入 290円 税抜	47 メンチカツ・2個 300円 税抜	48 コロケ・3個 240円 税抜
			
49 もつ味噌煮込み・200g 380円 税抜	50 肉屋のカレー 290円 税抜	51 チキン南蛮 290円 税抜	52 ジャークチキン 290円 税抜
			
53 自家製やきふた 1g=3円 税抜	54 自家製角煮 1g=3円 税抜	55 ミートボール 380円 税抜	56 手ごねハンバーグ 290円 税抜
			
57 スチームチキン 290円 税抜	58 珍味!湯引きロール 580円 税抜	59 カルシウムベーコン・マリネ 280円 税抜	60 カルシウムベーコン・わさび 300円 税抜

お肉のカーニバル テイクアウトメニュー【精肉・セット】

2020.05.01

			
61 焼肉用セット(1~2人前) 1580円 税抜	62 焼肉用セット(3~4人前) 2980円 税抜	63 焼肉用野菜セット・2人前 350円 税抜	64 焼肉用海鮮セット・1人前 380円 税抜
			
65 焼肉用牛ホルモン赤ミックス 380円 税抜	66 焼肉用牛ホルモン白ミックス 380円 税抜	67 焼肉用牛ホルモン黒ミックス 380円 税抜	68 焼肉用牛ホルモンミックス 380円 税抜
			
69 焼肉用牛タン・1人前 380円 税抜	70 焼肉用豚トロ・はらみセット 350円 税抜	71 焼肉用豚タン・かしらセット 350円 税抜	72 焼肉用豚ホルモンミックス 350円 税抜
			
73 焼鳥用12本セット 1129円 税抜	74 豚バラ串・1本 180円 税抜	75 若鶏モモ串・1本 120円 税抜	76 若鶏せせり串・1本 150円 税抜
			
77 若鶏かわ串・1本 100円 税抜	78 若鶏砂肝串・1本 120円 税抜	79 鶏だんご串・1本 120円 税抜	80 粗挽きウィンナー串・1本 120円 税抜

41~48 色のメニューは「要加熱」です(炒め・焼き・揚げ 等)
 49~56 色のメニューは「湯煎」でお召し上がりできます
 57~60 色のメニューは「解凍後、冷たいまま」でお召し上がりできます
 ※『湯煎』について・・・沸騰したお湯でグラグラグ湯煎すると一気に温度が上がり肉汁が出てしまうので
 80度くらいのお湯でじっくり20分ほど温められると美味しく召し上がれます。

※半製品は全て自社加工品です。鮮度を保つため真空冷凍パックにして、そのままお届けいたします。
 ※真空パック(生)製品の解凍は封を切らずに流水解凍すると早く解けます。

61・62:焼肉用セット(牛カルビ、豚バラ、鶏モモ、ウィンナー)
 65:赤ミックス(牛ハツ、牛レバー)・66:白ミックス(牛小腸、シマ腸)・67:黒ミックス(センマイ、ハチノス)
 72:豚ホルモンミックス(豚ハツ、豚胃袋、豚タン)
 73:焼鳥用12本セット(豚バラ2本・鶏モモ串2本・鶏皮2本・砂ずり1本・せせり1本・ウィンナー2本・つくね2本)
 73~80:手刺しを瞬間冷凍しております(73は真空冷凍にてお届けになります)

※精肉各種セットは全て自社で加工してあります。鮮度を保つため真空冷凍パックにして、そのままお届けいたします。