

ご注文・お問い合わせ

オリーブキッチン 営業時間 (9:00~16:00)

TEL:088-633-9393 (内線:9393)

FAX:088-633-9393 (24時間受付)

MAIL:olive-kitchen@c-medical.net

〒770-0042

徳島市蔵本町2丁目50-1

徳島大学病院西病棟11F

配達時間：平日 10:30~17:00 (徳島大学病院内)

※院外の場合もお気軽にお問い合わせください。

※大口のご注文時は、土・日・祝日も営業いたします。

- ・ご注文は1週間前までにご予約ください。
- ・お弁当のご注文は合計10個から承ります。
- ・お弁当1種類につき2個からでお願いします。
- ・お支払いは現金のみとなっております。

※仕入れ状況等により内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。

おもてなしの
お弁当



オリーブキッチン

おもてなし二段シリーズ (お茶付き)



①おもてなし二段 (京風鶏天と鮭の塩こうじ)

2,000円 (税込) 135×135×50mm×2段

京風の鶏天と塩麴漬けの鮭が入った二段重ねの豪華な海苔弁当。

②おもてなし二段 (鶏の醤油こうじと鮭の塩こうじ)

2,000円 (税込) 135×135×50mm×2段

醤油麴漬けの若鳥と塩麴漬けの鮭が同時に楽しめる贅沢で上品な二段重ねの海苔弁当。



③おもてなし二段 (若鶏西京焼)

1,800円 (税込) 135×135×50mm×2段

こだわりの無添加味噌の風味を生かした漬け床でゆっくり寝かした若鳥を丁寧に焼き上げた西京焼きがメインの上品な二段の海苔弁当。

令和の幕ノ内シリーズ (お茶付き)



⑩令和幕ノ内 (彩り)

2,000円 (税込) 200×200×60mm

真っ白で上質な外箱にカラフルな食材が詰まった令和の時代の幕の内。



⑪令和幕ノ内 (ちらし)

1,800円 (税込) 180×180×45mm

牛めしとチラン寿司が同時に楽しめる食べ応え充分な豪華なお弁当。



⑫令和幕ノ内 (うなぎ)

1,620円 (税込) 180×180×45mm

牛めしとうなぎが同時に楽しめる食べ応え充分な豪華なお弁当。

豪華な海苔弁当シリーズ (お茶付き)



④海苔弁当 (鶏の醤油こうじと豚の塩こうじ)

1,800円 (税込) 220×220×55mm

香ばしい醤油麴漬けの鶏肉と旨味たっぷりの塩麴漬けの豚肉が詰まった食べ応えのあるお弁当。



⑤海苔弁当 (京風鶏天と鮭の塩こうじ)

1,620円 (税込) 220×220×55mm

京風のとり天と塩麴漬けの鮭が同時に楽しめる贅沢なお弁当。



⑥海苔弁当 (鶏の醤油こうじと鮭の塩こうじ)

1,620円 (税込) 220×220×55mm

醤油麴漬けの若鳥と塩麴漬けの鮭が同時に楽しめる贅沢なお弁当。



⑦海苔弁当 (京風鶏天)

1,500円 (税込) 220×220×55mm

塩麴漬けの鶏肉をさっくり天ぷらにしました。



⑧海苔弁当 (若鶏醤油こうじ焼)

1,500円 (税込) 220×220×55mm

麴のチカラで柔らかく旨味もあふれる鶏に仕上がりました。



⑨海苔弁当 (若鶏西京焼)

1,500円 (税込) 220×220×55mm

こだわりの無添加味噌の風味を生かした漬け床でゆっくり寝かした若鳥を丁寧に焼き上げています。

牛肉を楽しむシリーズ (お茶付き)



⑬特上カルビとローストビーフの寿司御膳

2,600円 (税込) 115×215×110mm

上質なカルビ焼肉とやわらかくジューシーな特製ローストビーフを自慢の銀シャリで握った寿司弁当。



⑭特上カルビ焼肉弁当

2,600円 (税込)
140×140×100mm

厳選した特上カルビを炙ってご飯にのせた特製のお弁当。



⑮特撰ローストビーフ弁当

2,000円 (税込)
140×140×100mm

やわらかくてジューシーなローストビーフをご飯にのせた特製のお弁当。