

2024.12 改訂版



厨房
あじろや

AJIROYA
CHUBO

おもてなしの心を叶えるご馳走

料理人こだわりの高級仕出し料理を
ご家庭にお届けします。





あじろや 厨房

A J I R O Y A C H U B O

おもてなしの心を叶える、 熟練の料理人が一品一品仕上げた お弁当・仕出し料理

“高級仕出しといえばあじろや”と地元広島の人に愛されてきました。

「あじろや厨房」は、その「あじろや」ブランドを引き継ぎ、
熟練の料理人の心と技を、ご自宅や職場でお楽しみいただけるよう、
一品一品丁寧に調理し、お届けいたします。



大切な人への気遣いや心配りは、
世界に誇れる日本の文化。

おもてなしの心を
食事で伝えたい

そんな願いを叶える

ご馳走をご用意しました。



あじろや厨房の料理人は
その心を大切に。

一品一品に

熟練の技術を

注ぎ込みます。



「あじろや厨房」は、創業120年以上の「広島駅弁当」がお届けします。

広島駅弁当は、1901年に創業し、長らく地域の皆様に愛されて育ちました。

「あじろや厨房」では、『職人の技術』で『本物の美味しさ』をお届けし、地域の皆様に貢献します。



ご家族や企業様の大切なひとときを
料理人の心と技のこまった“本格的なおいしさ”が、
さらに思い出にのこるひとときに演出します。



お宮参り・七五三などのお子様のお祝い、米寿や敬老の日などご長寿のお祝いなど、人生のさまざまな節目を祝う日に、びったりの華やかな彩りと、心に残る味わいをお届けします。

慶事 3P~



弔事 7P~

葬儀・初七日・一周忌…法事や法要、偲ぶ会に故人をしのんで在りし日を懐かしみ、語り合う場に。仕出し料理のおいしさも、思い出に残りますよう、真心を込めてお作りします。



会議・研修会、セミナー、講習会、学会など、お仕事や学びの場に、料理人が腕によりをかけた高級弁当や新鮮素材を使った鮎で、ほっとひと息ついてください

会議 9P~



ケータリング 11P~

～料理お届けから会場セットまで～創立記念・竣工披露などビジネスシーン、結婚式の二次会・同窓会などのパーティ、研修や会議後の懇談会、慶事・法事のご家族の集まりなど多様なシーンでご利用いただけます。



慶事

人生のさまざまな節目を祝う日に
 ぴったりの華やかな彩りと
 心に残る味わいをお届けします。



お肉料理、天ぷら、お寿司など、
 お祝いのお席にふさわしいお料理を、
 来席者にご満足いただける品質で
 心を込めてお届けします。

あじろや厨房 **祝・会席**

7,000円(税抜)(税込7,560円)

■サイズ / 22.3×22.3×11.8cm



あじろや厨房 **祝・会席**

5,000円(税抜)(税込5,400円)

■サイズ / 20×20×11.8cm



あじろや厨房 **祝・会席**

4,000円(税抜)(税込4,320円)

■サイズ / 16.8×16.8×10.9cm



あじろや厨房 **祝・会席**

3,000円(税抜)(税込3,240円)

■サイズ / 16.8×16.8×10.9cm

※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。



あじろや厨房

会席折詰 6,000円(税抜)(税込6,480円)

■サイズ / 28.5×31.5×6cm

職人が心を込めた会席膳を折り箱へ丁寧に詰めました。こだわりの食材に手間暇をかけ、見た目にも美しい上品な味わいに仕上げています。



あじろや厨房

料理・お子様用 1,500円(税抜)(税込1,620円)

■サイズ / 13.8×13.8×9.5cm

お子様にも召し上がりやすいハンバーグや唐揚げ、海老フライが入ったお弁当です。



あじろや小箱(もぐり寿司)

1,500円(税抜)(税込1,620円)

■サイズ / 12×12×9.5cm

もぐり寿司とは広島県の郷土料理で、海や山の幸を混ぜ込んだ(=ご飯の中にもぐらせた)ばら寿司のことです。



あじろや小箱(あなご飯)

1,500円(税抜)(税込1,620円)

■サイズ / 12×12×9.5cm

こだわりのタレでふっくら丁寧に炊き上げた穴子がのったごはんに多彩な味わいが少しずつ楽しめるお弁当です。

サイドメニュー



茶碗蒸し

600円(税抜)
(税込648円)



茶そば

600円(税抜)
(税込648円)



吸い物

350円(税抜)
(税込378円)

季節の素材を、八寸、お造り、焚き合せ、お寿司など、見た目も美しく盛りつけました。慶事・法要など幅広くご利用いただけます。



あじろや厨房 松花堂

6,000円(税抜)(税込6,480円)

■サイズ / 36×36×6cm



あじろや厨房 松花堂

5,000円(税抜)(税込5,400円)

■サイズ / 24.5×49×6cm



あじろや厨房 松花堂

4,000円(税抜)(税込4,320円)

■サイズ / 26×37.6×6.3cm

鯛姿焼きや祝儀赤飯もご用意できます。詳しくはP13を参照ください。



生後100日目は お食い初め膳で

赤ちゃんが生まれてから100日頃に行うお祝いが「お食い初め」。「この子が一生、食べるものに困りませんように」という親御様の願いを込めて、赤ちゃんに食べる真似をさせる儀式のことをいいます。男の子は朱色の器で女の子は黒色の器が一般的です。

お食い初め膳

5,000円(税抜)(税込5,400円)

※写真は男の子用です。

※食器一式、歯固め石等、全てご用意いたします。



① 尾頭付き鯛塩焼き

鯛の尾頭付きは「めでたい」という意味はもちろん、鯛は魚の中でも寿命が長いことから、長寿の象徴とも言われています。

② ちまき、蛤、卵焼き、八幡巻

③ 炊き合わせ

縁起がよいとされる食材の煮物です。

④ お赤飯

古来から小豆の「赤」には、災いを避ける力のある色とされ、魔よけの意味もあります。

⑤ 歯固めの石

石のように丈夫な歯が生えますように。

⑥ 梅干し

しわができるまで長生きするように。

⑦ お吸い物

お吸い物には「吸う」力が強くなるようにという意味が込められています。

● お食い初めの基本的な順番

① ご飯

≫

② お吸い物

≫

③ ご飯

≫

④ お魚

≫

⑤ ご飯

≫

⑥ お吸い物

≫

⑦ 歯固めの儀式

①～⑥を3回繰り返し、最後に歯固めの儀式を行います。実際には赤ちゃんはまだ食べる事ができませんので、口もとに運んで食べさせる真似をしましょう。儀式の後、お料理は家族で美味しくいただきます。

お食い初め膳に、お子様のお名前入りの「のし」をお付けいたします。

ご希望の方は、ご予約の際にお申し付けください。



※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。



初めての誕生日は 祝い膳で

初誕生は1歳の誕生日を無事に迎えられたことと、これからの元気に育ってほしいという願いが込められた大切な儀式です。特別な1日になりますように願いを込めて「祝い膳」をご用意しました。

一歳祝い膳

5,000円(税抜)(税込5,400円)

※食器一式、全てご用意いたします。



① 尾頭付き鯛塩焼き

鯛の尾頭付きは「めでたい」という意味はもちろん、鯛は魚の中でも寿命が長いことから、長寿の象徴とも言われています。

② 炊き合わせ

縁起がよいとされる食材の煮物です。

③ お赤飯

古来から小豆の「赤」には、災いを避ける力のある色とされ、魔よけの意味もあります。

④ 紅白なます

縁起もの

⑤ お吸い物

ハマグリには「良き伴侶に恵まれますように」という良縁を願う思いも込められています。

これからの健やかな成長を願って

一升には「一生」の意味が掛かっていて、おめでたいお餅と合わせることで「一生、健康でありますように」といった願いが込められています。

一升餅(紅白) 紅白2段重

4,200円(税抜)(税込4,536円)

■ サイズ / 20×18×7cm



イメージ

鯛姿焼きや祝儀赤飯もご用意できます。詳しくはP13を参照ください。

弔事

法事や法要、偲ぶ会など、
故人をしのんで在りし日を
懐かしみ、語り合う：
仕出し料理のおいしさも
思い出の片隅に残りますよう、
真心込めてお作りします。

しめやかなお席にふさわしいお料理を、
来席者にご満足いただける品質で、
心を込めてお届けします。

あじろや厨房 法要

7,000円(税抜)(税込7,560円)

■サイズ / 22.3×22.3×11.8cm



あじろや厨房 法要

5,000円(税抜)(税込5,400円)

■サイズ / 20×20×11.8cm



あじろや厨房 法要

4,000円(税抜)(税込4,320円)

■サイズ / 16.8×16.8×10.9cm



あじろや厨房 法要

3,000円(税抜)(税込3,240円)

■サイズ / 16.8×16.8×10.9cm

※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。



パックのお弁当に八寸、和え物、炊き合せ、天ぷら、酢の物、お寿司、フルーツが入っています。

あじろや厨房 **会席パック**

7,000円(税抜)(税込7,560円)

■ サイズ / 32×44.5×6.5cm

あじろや厨房 **会席パック**

5,000円(税抜)(税込5,400円)

■ サイズ / 32×38×5cm



あじろや厨房 **会席折詰**

6,000円(税抜)(税込6,480円)

■ サイズ / 28.5×31.5×6cm

職人が心を込めた会席膳を折り箱へ丁寧に詰めました。こだわりの食材に手間暇をかけ、見た目にも美しい上品な味わいに仕上げています。



あじろや厨房 **料理・お子様用**

1,500円(税抜)(税込1,620円)

■ サイズ / 13.8×13.8×9.5cm

お子様にも召し上がりやすいハンバーグや唐揚げ、海老フライが入ったお弁当です。

サイドメニュー



茶碗蒸し
600円(税抜)
(税込648円)



茶そば
600円(税抜)
(税込648円)



吸い物
350円(税抜)
(税込378円)

季節の素材を、八寸、お造り、炊き合せ、押し寿司に、見た目も美しく盛りつけました。



あじろや厨房 **松花堂**

6,000円(税抜)(税込6,480円)

■ サイズ / 36×36×6cm



あじろや厨房 **松花堂**

5,000円(税抜)(税込5,400円)

■ サイズ / 24.5×49×6cm



あじろや厨房 **松花堂**

4,000円(税抜)(税込4,320円)

■ サイズ / 26×37.6×6.3cm

会議

会議、研修会、セミナー、講習会、学会などお仕事や学びの場に。
料理人が腕によりをかけた高級弁当や新鮮素材を使った鮨で、
ほっとひと息ついてください。

松花堂

仕出し料理の定番、八寸、お作り、炊合せ、に、温かいご飯とお吸い物を添えてお届けします

あじろや厨房 松花堂御膳

3,000円(税抜)(税込3,240円)

■サイズ / 24.5×24.5×8cm



あじろや厨房 松花堂御膳

2,500円(税抜)(税込2,700円)

■サイズ / 24.5×24.5×8cm



あじろや厨房 松花堂御膳

2,000円(税抜)(税込2,160円)

■サイズ / 24.5×24.5×8cm

温かいものをお召し上がりいただくために



イメージ

ご飯

保温容器に入った「ほかほかご飯」をお持ちいたします。お召し上がりの前によそってください。



イメージ

お吸い物

保温ポットに入った「あたたかいお出汁」をお持ちいたします。お召し上がりの前によそってください。



あじろや厨房 **花**

3,000円(税抜)(税込3,240円)

■サイズ / 22×22×4.8cm

彩りあざやかに詰め合わせたお料理が少しずつ楽しめます。印象に残るおもてなしにおすすめです。



あじろや厨房 **月**

2,000円(税抜)(税込2,160円)

■サイズ / 19.8×19.8×4.8cm

焼物、煮物、揚げ物など、お料理の多彩な味わいが少しずつ楽しめるお弁当です。



あじろや小箱 (もぐり寿司)

1,500円(税抜)(税込1,620円)

■サイズ / 12×12×9.5cm

もぐり寿司とは広島県の郷土料理で、海や山の幸を混ぜ込んだ(=ご飯の中にもぐらせた)ばら寿司のことです。



あじろや小箱 (あなご飯)

1,500円(税抜)(税込1,620円)

■サイズ / 12×12×9.5cm

こだわりのタレでふっくら丁寧に炊き上げた穴子がのったごはんに多彩な味わいが少しずつ楽しめるお弁当です。



あじろや厨房

国産牛すき焼き弁当

2,000円(税抜)(税込2,160円)

■サイズ / 19.5×12.5×4.6cm

きめ細やかで柔らかく濃厚な国産牛肉、もちもちの粟麩や野菜を甘辛い特製割り下で仕上げました。旨味と甘味のなかに上品さを感じる味わいです。



あじろや厨房

国産牛万年煮弁当

1,300円(税抜)(税込1,404円)

■サイズ / 17.5×12×4.6cm

丁寧に甘辛く炊いた国産牛そぼろとやさしい味わいの卵そぼろを御飯にのせた彩りのよいお弁当。こだわりのタレを牛そぼろにお好みでおかけになってお召し上がりください。



あじろや厨房 **穴子飯弁当**

1,800円(税抜)(税込1,944円)

■サイズ / 19.4×12.2×4.6cm

ふんわりやわらかく仕上げ、焼くことで香ばしさを加えた穴子を存分に味わえるお弁当です。

AJIROYA CHUBO ケータリング

ご利用人数 20名様より



イメージ

ファーストクラス (全11品)

6,500円(税抜)
(税込7,150円)

前菜 2品
冷製料理 3品
温製料理 3品
お食事(米飯・麺物・サンド)いずれか 1品
スイーツ 2品

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

ビジネスクラス (全11品)

5,500円(税抜)
(税込6,050円)

前菜 2品
冷製料理 3品
温製料理 3品
お食事(米飯・麺物・サンド)いずれか 1品
スイーツ 2品

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

エコノミークラス (全8品)

4,500円(税抜)
(税込4,950円)

前菜 2品
冷製料理 2品
温製料理 2品
お食事(米飯・麺物・サンド)いずれか 1品
スイーツ 1品

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

ベーシック エコノミークラス (全8品)

3,500円(税抜)
(税込3,850円)

前菜 2品
冷製料理 2品
温製料理 2品
お食事 1品
スイーツ 1品

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

DRINK MENU

フリードリンク 一人様(2時間)

1,700円(税抜) (税込1,870円) [ビール、日本酒、ワイン(赤・白)]

OPTION

コーディネーション メニュー

食器(グラス・取り皿) / 200円(税抜) (税込210円) × 人数分
テーブルクロス / 300円(税抜) (税込330円) × 1枚

ケータリング配送料

広島市内一律(車両・配送費) / 5,000円(税抜) (税込5,500円)

※上記エリア外:別途お見積りになります。
※オードブルの宅配サービスをご希望の場合は、異なる場合があります。

アテンド サービス

サービススタッフ(2時間×1名) / 8,000円(税抜) (税込8,800円) ~
実演パフォーマンス / 12,000円(税抜) (税込13,200円) ~

ミニマムオーダー

お料理の総額 / 100,000円(税抜) (税込110,000円)
車両・配送費を別途とした場合の一式、最低ご注文料金となります。
※オードブルの宅配サービスをご希望の場合は、異なる場合があります。

OPTION MENU

※単品でのご注文も承っております

彩り鮮やかな カップ料理

野菜料理から肉料理まで。全料理カップで対応



オードブル洋風 (3人前) 6,000円(税抜)
(税込6,480円)

■ サイズ / 42×30×10cm

彩り鮮やかな カップ料理

日本料理(八寸、焼物、煮物、揚物)・全料理カップで対応



オードブル和風 (3人前) 6,000円(税抜)
(税込6,480円)

■ サイズ / 42×30×10cm

※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。

かない、特別なひととき

や会議後の懇談会、慶事・法事のご家族の集まりなど、多彩なシーンでご利用いただけます。

和洋会席コース

ご利用人数 20名様より



和洋会席コース

8,000円(税抜)
(税込8,800円)

オードブル3種(洋食) 肉料理(洋食)
炊き合せ(和食) 止椀(和食)
お造り(和食) お食事(和食)
魚料理(洋食) デザート

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

和洋会席コース

5,000円(税抜)
(税込5,500円)

オードブル3種(洋食) 肉料理(洋食)
炊き合せ(和食) 止椀(和食)
お造り(和食) お食事(和食)
魚料理(洋食) デザート

サポートと価格(2時間1名)

フルサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ドリンクサポート / 8,000円(税抜)
(税込8,800円)
ZEROサポート / セット価格に含む

フルサポートプラン

パーティーの準備・バーカウンターからのドリンク提供、食器やグラス類の下げもの・後かたづけとパーティーのトータルサポートを行うプランとなっております。

2時間 **8,000円**(税抜) (税込8,800円)
1名あたり



ドリンクサポートプラン

パーティーの準備・バーカウンターからのドリンク提供・後かたづけを行うプランです。フルサポートプランに比べてスタッフ人数を抑えています。

2時間 **8,000円**(税抜) (税込8,800円)
1名あたり



ZEROサポート(追加料金なし)

パーティーの準備・後かたづけのみを行うプランです。パーティー中、スタッフは一度退室させていただきます。パーティー終了後に片付けに伺います。



、焼酎(麦・芋)、ウイスキー(水割り・ハイボール)、オレンジジュース、ウーロン茶
※ドリンク単品のオーダーについてはお問い合わせください。

ご利用の流れ

1.お問い合わせ受付

お電話にてお問い合わせを受け付けております。パーティーの実施を考えられている方は、お気軽にお電話ください。

TEL.082-286-3741

2.お見積のご提示

ご相談いただいた内容に沿ってお見積させていただきます。ご予算等ありましたら、担当スタッフへお伝えください。

3.メニューなど最終決定

お客様のご要望に沿ったメニューを提案いたします。ご要望がありましたら、お気軽にご相談ください。

キャンセル料

開催日の5日前~2日前...最終見積金額(税込)の50%
開催日の前日.....最終見積金額(税込)の80%
開催日当日.....最終見積金額(税込)の100%
※パーティーの開催を中止された場合に、料理、飲料の金額に対する上記パーセンテージを申し受けます。



ベーカリープロデューサー「岸本拓也」が手がける高級食パンで作る、サンドウィッチ専門店。



自然の恵みを、広島食材を大切に、地産地消の手作りサンドウィッチ。

サンドイッチオードブル 3,686円(税抜)
(税込3,980円)
■サイズ / 35×29.5×9cm

鮪桶匠 本店

「天然魚」にこだわり瀬戸内海の魚を中心に、各地の旬の鮮魚をおり交ぜ、活きの良いネタその物の「味わい」を大切に「最高品質」のお鮪をご提供。



旬を楽しみ粋を感じる本格的な寿司の味をご堪能ください。

鮪桶匠 10,000円(税抜) (税込10,800円)
※写真は一例です。



さまざまな節目のお祝いに

ご婚礼・ご出産・ご入学・ご卒業・還暦祝いなど、人生の節目のお祝いに相応しい華やかなお料理をご用意しました。

鯛姿焼き

3,000円(税抜)
(税込3,240円)



鯛は「めでたい」という語呂合わせから縁起が良いとされています。さらに鯛の姿焼きは、頭から尾ひれまですべてをいただくことから、最初から最後まで成し遂げられるという意味の縁起物として使われています。ご家族の大切な記念日など様々なお祝いに最適です。

祝儀赤飯(500g)

1,300円(税抜)
(税込1,404円)

■サイズ / 19.5×12.5×4.6cm



お祝いの席を飾る「お赤飯」。出産祝い、成人式、入学式、結婚式など、縁起も良く、お祝いのお返しとしても是非ご利用ください。

お土産

穴子・巻寿司折

2,300円(税抜)
(税込2,484円)

■サイズ / 22×15×5cm

穴子の押し寿司と巻き寿司をセットにしました。ご贈答やお土産に喜ばれます。



穴子寿司

1,500円(税抜)
(税込1,620円)

■サイズ / 22×8×5cm

じっくり柔らかく炊き上げた穴子に秘伝のタレをかけ、寿司飯との相性が抜群です。とろーり柔らかく、とろけるような美味しさです。



テッラナチュラルレ 高級食パン

850円(税抜)
(税込918円)

濃厚でミルクィなジャージー牛乳や北海道産生クリームを贅沢に使用した高級食パンです。



菊最中(仏事・寿)

10個入り ■サイズ / 23×13×4.3cm

2,400円(税抜)
(税込2,592円)

15個入り ■サイズ / 23×19.2×4.3cm

3,550円(税抜)
(税込3,834円)



メロンBOX(仏事・寿) ■サイズ / 20×16×22cm

メロン
3,500円(税抜)
(税込3,780円)

静岡メロン
5,000円(税抜)
(税込5,400円)



上用まんじゅう(仏事・寿)

2個入り ■サイズ / 15.2×8×3.6cm

1,200円(税抜)
(税込1,296円)

8個入り ■サイズ / 23.3×11.7×4.7cm

1,800円(税抜)
(税込1,944円)

6個入り ■サイズ / 17.6×11.7×4.7cm

1,400円(税抜)
(税込1,512円)

10個入り ■サイズ / 29×11.7×4.7cm

2,250円(税抜)
(税込2,430円)

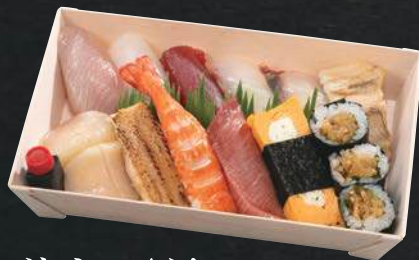
※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。



鮓桶 匠 10,000円 (税抜)
 ■ サイズ / 直径39.5cm (税込10,800円)



精進巻き桶 5,000円 (税抜)
 ■ サイズ / 直径39.5cm (税込5,400円)



特上にぎり 3,800円 (税抜) (税込4,104円)
 ■ サイズ / 20.5×12.5×5cm



上にぎり 2,800円 (税抜) (税込3,024円)
 ■ サイズ / 20.5×12.5×5cm



鮓御膳 3,000円 (税抜) (税込3,240円)
 ■ サイズ / 20.5×12.5×5cm



穴子ちらし 2,500円 (税抜) (税込2,700円)
 ■ サイズ / 20.5×12.5×5cm



海鮮ちらし 2,500円 (税抜) (税込2,700円)
 ■ サイズ / 20.5×12.5×5cm



上巻寿司 1,500円 (税抜)
 (税込1,620円)
 ■ サイズ / 20.5×7×4cm



鮓
 玄島
 あじろや
 本店

極上のおもてなし空間の中で、
 職人が丁寧に握る
 最高品質の鮓を心ゆくまで
 ご堪能いただけます。
 幸いです。

旬を楽しみ、
 粋を感じる

鮓 広島 あじろや



鮓桶 極 20,000円 (税抜)
 ■ サイズ / 直径39.5cm (税込21,600円)



鮓 玄島 あじろや 本店

「天然魚」にこだわり瀬戸内海の魚を中心に、
 旬の鮮魚をおり交ぜ、活きの良いネタの「味わい」を
 料理人の技で、最高のお鮓としてご提供いたします。





広島駅から徒歩3分 南区松原町5-1 ビックフロントひろしま4F ☎082-263-1555

※各写真はイメージです。食材入荷状況により、一部変更がある場合があります。






あじろや厨房のご注文について

◆ ご予約方法

 ネット&電話で簡単に ご予約できます!		 082-286-3741	 082-285-2272
--	---	---	---

◆ ご注文の受付

 弁当・お土産	 鮨	 ケータリング
ご利用日の4日前お昼12時まで。 (数量の変更は、3日前お昼12時まで。)	ご利用日の4日前お昼12時まで。 (数量の変更は、3日前お昼12時まで。) エリアは、中区、東区、南区、西区、安芸郡府中町として、 お届け時間は12時以降のお届けとなります。	ご利用日の1週間前までにご予約 頂き、担当者より打ち合わせの ご連絡をさせていただきます。

※商品により変更不可な商品がある場合がございます。

◆ キャンセル料

📦 弁当・お土産・鮨

ご利用日の3日前	当日
商品代金 (税込)の 50%	商品代金 (税込)の 100%

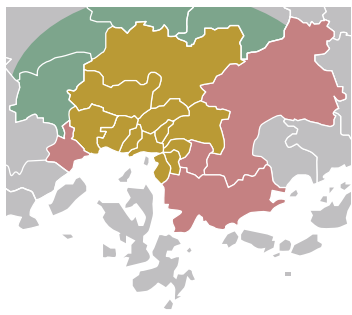
🍴 ケータリング

ご利用日の5~2日前	ご利用日の前日	ご利用日当日
最終見積金額 (税込)の 50%	最終見積金額 (税込)の 80%	最終見積金額 (税込)の 100%

※パーティーの開催を中止された場合に、料理、飲料の金額に対する上記パーセンテージを申し受けます。

◆ お届けについて

地図は配達エリアの目安となります。
詳しくはお気軽
お問い合わせください。



配達料金	エリア	配達可能のお買上げ金額	配達料無料のお買上げ金額
800円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 広島市エリア 西区/南区(除く似島町)/中区/東区/ 安佐南区/安佐北区/佐伯区(除く湯来町) ■ 広島市の近隣エリア 安芸区/海田町/坂町/府中町 	3千円以上のご注文から承ります	5千円
1,000円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 安芸郡熊野町 ■ 呉市(除く音戸町・蒲刈町・倉橋町・下蒲刈町・豊浜町・豊町) ■ 東広島市(除く安芸津町) ■ 廿日市市(除く浅原・飯山・河津原・玖島・栗栖・津田・峠・友田・永原・中道・宮島町・虫所山・吉和) ※宮島口まで配達を承ります。 	8千円以上のご注文から承ります	1万円
2,000円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 佐伯区湯来町 ■ 安芸太田町(戸河内IC付近まで) ■ 安芸高田市(高田IC付近まで) ■ 北広島町(千代田IC付近まで) 	5万円以上のご注文から承ります	—

その他の地域についても、お気軽にお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせは 受付時間/AM10:00~PM5:00



あじろや 厨房
AJIROYA CHUBO

〒732-0042 広島県広島市東区矢賀5丁目1-2

TEL. **082-286-3741** FAX. 082-285-2272

お電話が繋がらない場合は、右記「広島駅弁当」電話番号でも対応いたします



First Call Food Company
ひろしま駅弁

TEL. **082-286-0181**

WEBサイトは
こちらから



担当者