

多彩なメニューから お好みに選んで、組み合わせ自由。

テイクアウト & デリバリー

「お弁当」「サンドウィッチ」「パーティープレート」



オンラインでも
ご注文承り中！

ザ・グランドパレスのホーム
ページからご予約可能。
事前決済もご利用可能です。

ご家族や親しい方々とのお集まりや会議・研修のランチなど。
ご自宅やオフィスなど場所を問わずに、お好きなスタイルでホテルのお料理がお楽しみいただけます。

THE GRAND PALACE
TAKE OUT & DELIVERY

*掲載されているメニューや内容、料金については2023年11月現在のものです。諸事情により予告なしに変更させていただく場合がございます。



特製海苔弁「鮭」

厳選された素材と匠の技術により高級お弁当として昇華させた海苔弁です。脂ののった大きな鮭と定番のちくわ磯部揚げ、おかずの数々をたっぷりと載せています。

1,200 円 注文番号 BJ-27

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、鮭、さば、大豆を含む



特製海苔弁「鶏」

自家製の出汁醤油を塗ることによっていっそう風味を増した、海苔弁の極みです。国産若鶏の照り焼きや黒酢で仕上げたきのこ、鳴門金時の大学芋などを組み合わせました。

1,200 円 注文番号 BJ-28

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、鶏肉、さば、大豆を含む



懐石弁当「花」

懐石料理のエッセンスを詰め込んだコンパクトなお弁当。バラエティ豊かなお味がお楽しみいただけます。

1,500 円 注文番号 BJ-01

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、海老、鮭、さば、大豆を含む



西京焼き弁当

米麴の甘さと上品な香りが特徴の西京味噌に漬け込んだ、季節の魚を丁寧に焼き上げたお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-02

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、海老、カニ、さば、大豆を含む



阿波尾鶏弁当

ふっくらジューシーな徳島地鶏「阿波尾鶏」をホテル特製のタレで香ばしく焼き上げたお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-03

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、海老、鶏肉、さば、大豆を含む



牛すき焼き弁当

阿波和三盆糖で味付けした国産牛のすき焼きを敷き詰めた、人気のお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-05

12×20×高さ 6cm／1 折

小麦、大豆（調味料）を含む



懐石弁当「錦」

懐石料理のエッセンスを詰め込んだ献立に、華やかなちらし寿司を組み合わせました。

1,800 円 注文番号 BJ-06

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、海老、鮭、さば、大豆を含む



助六弁当

ホテル特製の巻き寿司といなり寿司に、前菜を組み合わせたお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-29

12×20×高さ 6cm／1 折

卵、小麦、海老、かに、鮭、さば、大豆を含む



天重弁当

海老と季節野菜の天婦羅を、ホテル特製の甘辛いつゆとともにお召し上がりいただくお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-07

11×30×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、鮭、さば、大豆を含む



天むす弁当

ホテル特製の出汁にくぐらせた揚げたての海老天婦羅をおむすびに仕立て、詰め込んだお弁当です。

1,800 円 注文番号 BJ-08

11×30×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、鮭、さば、大豆を含む



和洋弁当 A

季節の天婦羅や煮物、お寿司と、若鶏のＢＢＱ、フルーツを組み合わせました。

2,500 円 注文番号 BJ-30

18×26.5×高さ 5.2cm／1 折

卵、小麦、鮭、海老、鶏肉、大豆、豚肉、オレンジ、さばを含む



和洋弁当 B

季節の焼魚と煮物、牛めしと、海老のピカタ、フルーツを組み合わせました。

2,500 円 注文番号 BJ-31

18×26.5×高さ 5.2cm／1 折

卵、乳、小麦、鮭、大豆、海老、牛肉、鶏肉、オレンジ、さばを含む



懐石弁当「雅」

色とりどりの山海の幸や季節の食材を豊かに詰めたお弁当。ホテルの洗練されたお味がお楽しみいただけます。

2,600 円 注文番号 BJ-13

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、イカ、鮭、さば、大豆を含む



チキン南蛮弁当

ジューシーで洗練されたお味が特徴の国産若鶏チキン南蛮と日本料理の前菜の数々を組み合わせたお弁当です。

2,500 円 注文番号 BJ-14

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、鮭、大豆、鶏肉、さばを含む



ヒレカツ弁当

厚切りした国産ポークフィレ肉のフライと日本料理の前菜の数々を組み合わせたお弁当です。

2,600 円 注文番号 BJ-15

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、鮭、大豆、豚肉、さばを含む



海老フライ弁当

食感のよい大海老のフライと彩りのよい日本料理の前菜の数々を組み合わせたお弁当です。

2,600 円 注文番号 BJ-16

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、鮭、大豆、海老、さばを含む



牛すき焼き弁当（上）

阿波和三盆糖で味付けした黒毛和牛のすき焼きを贅沢に敷き詰めたお弁当です。ご接待の御席にもぴったりです。

3,800 円 注文番号 BJ-17

13.5×20×高さ 6cm／1 折
小麦、大豆（調味料）を含む



懐石弁当「緑」

山海の幸を取りそろえた前菜と天婦羅を、さざなみご飯と一緒に召し上がりいただくお弁当です。

3,000 円 注文番号 BJ-18

21×21×高さ 6.2cm／1 折
乳製品、卵、小麦、海老、イカ、鮭、さば、大豆を含む



鯛ちらし弁当

酢ペしたホテル特製真鯛の生寿司を、まろやかな酢飯にちらしました。さまざまな前菜とともに楽しみください。

3,500 円 注文番号 BJ-19

21×21×高さ 6.2cm／1 折
卵、小麦、海老、イカ、鮭、さば、大豆を含む



吹き寄せ寿司弁当

酢ペした真鯛やうなぎ、イクラ、錦糸玉子など多彩な具材をお楽しみいただける、特製ちらし寿司のお弁当です。

3,500 円 注文番号 BJ-20

21×21×高さ 6.2cm／1 折
卵、小麦、海老、イカ、イクラ、鮭、さば、大豆を含む



懐石弁当「福」

国産牛時雨煮や季節の天婦羅、お寿司などを組み合わせた、贅沢なお弁当です。

3,500 円 注文番号 BJ-21

21×21×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、鮭、さば、大豆を含む



シェフ弁当

牛ステーキやシーフードグリルなど、西洋料理のエッセンスを詰め込みました。

3,500 円 注文番号 BJ-22

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、カニ、イカ、牛肉、鮭、大豆油を含む



シェフ弁当（上）

スモークサーモンや牛ステーキなど、パーティーのように色々なお料理が楽しめます。

4,600 円 注文番号 BJ-23

21×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、カニ、イカ、牛肉、鮭、大豆（調味料）を含む

オプション お弁当などのご注文に併せてご手配いたします。



緑茶ペットボトル
500ml
300 円



緑茶ペットボトル
350ml
250 円



紙パックドリンク各種 200ml
緑茶・コーヒー・ジュース
200 円



特別懐石弁当

旬のお造りなど新鮮な素材を吟味し、彩りよく散りばめました。

4,700 円 注文番号 BJ-24

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、鮭、さば、大豆を含む

* 夏季期間中はお造りや生ものは別のお料理に変更いたします。



特別お祝い弁当

旬の素材や縁起物の肴をご用意いたしました。お慶びの会だけでなく、お茶会などの華やかな御席にもぴったりです。

5,700 円 注文番号 BJ-25

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、さば、大豆を含む

* 献立内容は季節に合わせて変更します。また夏季期間中（6～9 月）はお造りや生ものは別のお料理に変更させていただきます。



特別法要弁当

ご法事にふさわしい内容にてご調整いたしました。ご自宅でのご法事にも、ご列席の方やご住職へのお食事としても大変便利です。

5,700 円 注文番号 BJ-26

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳製品、卵、小麦、海老、カニ、イカ、牛肉、さば、大豆を含む

* 献立内容は季節に合わせて変更します。また夏季期間中（6～9 月）はお造りや生ものは別のお料理に変更させていただきます。



お子様弁当 A

国産牛ランプステーキ、海老フライ タルタルソース、ハンバーグステーキ、スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏の唐揚げ、ソーセージ、オムライス、フルーツ

3,700 円 注文番号 KB-01

21×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆（調味料）を含む



お子様弁当 B

国産ポークテリヤキステーキ、ハンバーグステーキ、海老フライ タルタルソース、スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏の唐揚げ、ソーセージ、オムライス、フルーツ

3,200 円 注文番号 KB-02

21×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆（調味料）を含む



お子様弁当 C

国産牛ランプステーキ、小海老フライ タルタルソース、スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏の唐揚げ、ソーセージ、オムライス

2,300 円 注文番号 KB-03

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆（調味料）を含む



お子様弁当 D

ハンバーグ デミグラスソース、小海老フライ タルタルソース、スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏の唐揚げ、ソーセージ、オムライス

1,800 円 注文番号 KB-04

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆（調味料）を含む



お子様弁当 E

ハンバーグ デミグラスソース、スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏の唐揚げ、ソーセージ、オムライス

1,500 円 注文番号 KB-05

11×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆（調味料）を含む

* オムライスはチキンライスまたはハム玉子サンドウィッチに変更可能です。その他メニューを卵不使用メニューへ変更することも可能です。
* 同じキッチンにて小麦、乳、卵などのアレルギー食品を使用しておりますので、本来そのメニューに含まれていないアレルギー物質がキッチン内で意図せず付着、混入するケースもございます。アナフィラキシー症状をお持ちのお子様にはおすすめいたしませんのでご注意ください。

特別二段パーティー弁当

ホテルでのバラエティ豊かなパーティーメニューの数々がお弁当で、お好きな場所でお楽しみいただけます。
日本料理と西洋料理のエッセンス、そしてデザートまで詰め合わせた豪華なお弁当です。



特別二段パーティー弁当「松」 12,000 円 注文番号 SB-01

21×30×高さ 12.4cm／2 折

【日本料理メニュー例】

スモークサーモン蓮根巻き、海老芋寿司、ニシン昆布巻き、出汁巻き玉子、季節の和え物、フォアグラゼリー寄せ、煎り銀杏、平日昆布べ、サゴシ生寿司、ブリ照り焼き、烏賊黄金焼き、酢取茗荷、カリフラワー酢漬け、胡麻豆腐、鴨ロース煮、湯葉、大根、舞茸、人参、海老の蓑揚げ、金時芋、蓮根煎餅、揚げ椎茸、獅子唐辛子、湯剥きトマト、真鯛棒寿司、吹き寄せ寿司、他

【西洋料理メニュー例】

国産牛フィレステーキ マデラソース、国産牛ローストビーフ 赤ワインソース、大海老とホタテ貝のグリル アメリカンソース、スモークサーモンとチーズのサラダ、季節のフルーツ、アグネス・ペストリーブティック特製デザート

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、オレンジ、ごま、さば、大豆（調味料）を含む

* 献立内容は季節に合わせて変更します。また夏季期間中（6～9月）はお造りや生ものは別のお料理に変更させていただきます。



特別二段

パーティー弁当「竹」

10,000 円 注文番号 SB-02

21×30×高さ 12.4cm／2 折

【日本料理メニュー例】

和風前菜取り合わせ、カレイ西京焼き、真鯛とサゴシの生寿司、炊き合わせ、海老とハモの天婦羅、鯛御飯と赤飯、他

【西洋料理メニュー例】

和牛ランプ肉のステーキ マデラソース、阿波尾鶏モモ肉のロースト BBQソース、サーモンのペルシャード、生ハムと柑橘類のサラダ、季節のフルーツ、アグネス・ペストリーブティック特製デザート

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、キウイ、オレンジ、ごま、さば、大豆（調味料）を含む

* 献立内容は季節に合わせて変更します。また夏季期間中（6～9月）はお造りや生ものは別のお料理に変更させていただきます。



特別二段

パーティー弁当「梅」

8,000 円 注文番号 SB-03

21×30×高さ 12.4cm／2 折

【日本料理メニュー例】

和風前菜取り合わせ、サーモン幽庵焼き、真鯛生寿司、青利烏賊昆布、炊き合わせ、海老アラレ揚げ、赤飯と白飯、他

【西洋料理メニュー例】

国産牛ランプ肉のステーキ マデラソース、彩鶏モモ肉のチキン南蛮 タルタルソース、ハンバーグステーキ デミグラスソース、スパゲティナポリタン、シュリンプサラダ、季節のフルーツ、アグネス・ペストリーブティック特製デザート

乳製品、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、鶏肉、オレンジ、ごま、さば、大豆（調味料）を含む

* 献立内容は季節に合わせて変更します。また夏季期間中（6～9月）はお造りや生ものは別のお料理に変更させていただきます。

サンドウィッチBOX

ホテル特製サンドウィッチをサラダ、フルーツとともにおひとり様ずつのBOXに入れてご用意いたしました。



ハムエッグサンド

1,300 円 注文番号 SW-01

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、豚肉、大豆を含む



BLTサンド

ベーコン、レタス、トマトをはさんだ定番のサンドウィッチ

1,800 円 注文番号 SW-02

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、豚肉、大豆を含む



ミックスサンド

ハムエッグサンドウィッチにスモークサーモンをプラスしました。

1,800 円 注文番号 SW-03

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、豚肉、鮭を含む



クラブハウスサンド

BLTサンドウィッチに玉子とローストチキンをプラスしました。

2,000 円 注文番号 SW-04

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、鶏肉、豚肉を含む



ポークカツサンド

ジューシーな厚切りポークロース肉のフライをはさみました。

1,800 円 注文番号 SW-05

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、豚肉を含む



ビーフカツサンド

厚切り黒毛和牛カツレツを贅沢にはさんだサンドウィッチです。

4,000 円 注文番号 SW-06

20×20×高さ 5.5cm／1 折

乳製品、卵、小麦、オレンジ、牛肉を含む

ご予約について



2 日前までにお申込みください。

ネット予約： ホテルホームページより 24 時間いつでもご注文。

事前決済もご利用可能です。 www.gphotel.jp

T E L 088-626-1111 (9:00~21:00) F A X 088-626-4565



お渡しについて



ホテルにご来店 10:00~20:00

おひとつからお気軽にご注文いただけます。

ザ・グランドパレス 2F フロントにてお渡しいたします。

ご希望によりお車までお持ちいたしますので、ご予約時にお申し付けください。

ご配送・お届け 11:00~19:00

配送エリア毎に無料配送基準となる合計金額が設定されていますのでご注意ください。

合計 15,000 円以上： 徳島市

合計 30,000 円以上： 鳴門市、松茂町、北島町、藍住町、板野町、石井町、小松島市

合計 50,000 円以上： 佐那河内村、勝浦町、上板町、阿波市（吉野町・土成町）、
吉野川市（鴨島町・川島町）、神山町（阿野地区・神領地区・
鬼籠野地区）、阿南市（羽ノ浦町・那賀川町・富岡地区・中野島地区
・宝田地区・長生地区・見能林地区・大野地区）

合計 50,000 円以上： 吉野川市（山川町）、阿波市（阿波町、市場町）、美馬市（脇町、穴吹町）
+ 高速料金（往復）

※ご配送基準合計金額に満たない場合は配送料として 5,000 円を別途申し受けます。

※上記エリア以外の配送は承っておりませんのでご了承ください。

※年末年始などの繁忙期や、ホテルのご予約状況により配達をお受けできない場合がございますのでご了承ください。

商品・お支払いについて

◎すべて冷蔵にてお渡しいたします。当ホテルの商品は保存料や防腐剤などは使用しておりませんので、必ずお早めにお召し上がりください。

消費期限はお渡し日当日、お渡し時間から 4 時間以内とさせていただきます。

◎お渡し日の 2 日前よりキャンセル料が発生いたしますのでご注意ください。

（お渡し日の 2 日前は金額の 25%、前日は金額の 50%、当日は金額の 100%となります）

◎商品の性質上、商品のお取り換え、キャンセル、お渡し日の変更、ご返金は固くお断りしております。

◎季節の食材を吟味・厳選し、ひとつひとつ手作りにてご用意しておりますので、季節によりお献立内容・メニュー内容の一部を変更しております。このため掲載写真と内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

◎お支払い方法は下記よりお選びいただけます。

ご利用実績のある法人・団体： 請求書払い（後日精算）・当日払い・事前入金（カード決済・WEB決済・銀行振込）

初回ご利用の法人・団体： 当日払い・事前入金（カード決済・WEB決済・銀行振込）

個人のお客様： 当日払い・事前入金（カード決済・WEB決済・銀行振込）

* 料金は税込であり、2023 年 11 月現在のものです。諸事情により予告なしに変更させていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。

* お米はすべて国産米を使用しております。また、産地や銘柄を明記しております食材についても諸事情により変更になる場合がございます。

ザ・グランドパレス

〒770-0831 徳島市寺島本町西 1-60-1 TEL 088-626-1111