

多彩なメニューから お好きに選んで、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！
事前決済もOK

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。

* 掲載されているメニューや内容、料金については 2025 年 8 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」

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。

1,300 円 注文番号 BJ-27

12×20×高さ 6cm／1 折
卵、小麦、さけ、さば、大豆を含む



特製海苔弁「阿波尾鶏」

徳島地鶏「阿波尾鶏」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た、極みの海苔弁です。

1,300 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。

1,600 円 注文番号 BJ-01

12×20×高さ 6cm／1 折
卵、小麦、海老、さけ、さば、大豆を含む



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。

2,200 円 注文番号 BJ-06

12×20×高さ 6cm／1 折
卵、小麦、海老、さけ、さば、大豆を含む



牛しぐれ弁当

阿波和三盆糖で味付けした国産牛のしぐれ煮を敷き詰めた、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。

1600 円 注文番号 BJ-07

11×30×高さ 6.2cm／1 折
乳、卵、小麦、海老、さけ、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。

1,700 円 注文番号 BJ-08

11×30×高さ 6.2cm／1 折
乳、卵、小麦、海老、さけ、さば、大豆を含む



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。

2,500 円 注文番号 BJ-13

21×21×高さ 6.2cm／1 折
卵、小麦、海老、イカ、さけ、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、ビーフステーキ、フルーツを組み合わせました。

3,200 円 注文番号 BJ-30

18×26.5×高さ 5.2cm／1 折

卵、小麦、さけ、海老、牛肉、大豆、キウイ、オレンジ、りんごを含む



和洋弁当 B

季節の焼魚と煮物、牛めしと、ローストチキン、フルーツを組み合わせました。

3,200 円 注文番号 BJ-31

18×26.5×高さ 5.2cm／1 折

卵、乳、小麦、さけ、大豆、海老、牛肉、鶏肉、さば、オレンジ、キウイを含む



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。

2,500 円 注文番号 BJ-15

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、さけ、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。

2,500 円 注文番号 BJ-16

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、さけ、大豆、海老、さばを含む



懐石弁当「緑」

天婦羅とビーフステーキを、さざなみご飯と一緒に召し上がりいただくお弁当です。

3,400 円 注文番号 BJ-18

21×21×高さ 6.2cm／1 折

乳、卵、小麦、海老、イカ、さけ、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。

4,200 円 注文番号 BJ-21

21×21×高さ 6.2cm／1 折

乳、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、さけ、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。

4,000 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、さけ、大豆油を含む



特上牛しぐれ弁当

阿波和三盆糖で味付けした黒毛和牛のしぐれ煮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。

4,500 円 注文番号 BJ-17

13.5×20×高さ 6cm／1 折

牛肉、小麦、大豆を含む



特別シェフ弁当 A 5,600 円 注文番号 BJ-33

パーティーのように色々なお料理が楽しめます。

牛ランプステーキ ガーリックソース、サーモンのペルシャード ラタトゥイユ添え、ミモザ風シーフードパスタサラダ、
国産ポークフィレのミラノ風カツレツ トマトソース、小海老とモツアレラのカプレーゼサラダ バジルソース

21×30×高さ 6.2cm／1 折 卵、小麦、乳、海老、カニ、イカ、牛肉、さけ、りんご、大豆を含む



特別シェフ弁当 B 4,800 円 注文番号 BJ-34

パーティーのように色々なお料理が楽しめます。

国産牛ローストビーフ 赤ワインソース、白身魚のポワレ アメリケーヌソース、阿波尾鶏のディアブル BBQソース、
スモークサーモンとポテトサラダ、生ハムとオレンジとクリームチーズのサラダ

21×30×高さ 6.2cm／1 折 卵、小麦、海老、カニ、イカ、牛肉、豚肉、鶏肉、さけ、大豆、オレンジ、バナナ、りんごを含む



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。

6,000 円 注文番号 BJ-24

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、さけ、さば、大豆を含む

献立内容は季節に合わせて変更します。
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。

7,000 円 注文番号 BJ-25

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳、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。夏季期間中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。

6,500 円 注文番号 BJ-26

21×30×高さ 6.2cm／1 折

乳、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

牛ランブステーキ、海老フライ、ハンバーグ、
ポテトフライ、スパゲティナポリタン、若鶏の唐揚げ、
ソーセージ、オムライス、フルーツ

4,000 円 注文番号 KB-01

21×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、乳、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、キウイ、大豆、バナナ、りんご、ゼラチンを含む



お子様弁当 B

ボークテリヤキステーキ、ハンバーグ、海老フライ、
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

3,000 円 注文番号 KB-02

21×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、乳、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、キウイ、大豆、ゼラチンを含む



お子様弁当 C

牛ランブステーキ、小海老フライ、オムライス、
スパゲティナポリタン、ポテトフライ、
若鶏唐揚げ、ソーセージ、

2,500 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、バナナ、りんごを含む



お子様弁当 D

ハンバーグ、小海老フライ、オムライス、
スパゲティナポリタン、ポテトフライ、若鶏唐揚げ、
ソーセージ、

2,000 円 注文番号 KB-04

21×21×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、乳、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む



お子様弁当 E 1,500 円 注文番号 KB-05

ハンバーグ、ポテトフライ、スパゲティナポリタン、若鶏唐揚げ、
ソーセージ、オムライス

11×30×高さ 6.2cm／1 折

卵、小麦、乳、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む

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」 15,000 円 注文番号 SB-01

【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、煎り銀杏、
フォアグラゼリー寄せ、平目昆布炙、サゴシ生寿司、ブリ照り焼き、烏賊黄金焼き、酢取茗荷、胡麻豆腐、
カリフラワー酢漬け、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】

ローストビーフ、パプリカピクルス、海老と帆立貝、イカのグリル、椎茸とカボチャ、金時芋ガトー、
国産牛フィレステーキ、サーモンとクリームチーズのサラダ、ミックスリーフ、フルーツ、アグネス特製デザート、他

21×30×高さ 12.4cm／2 折

乳、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、オレンジ、ごま、さば、キウイ、アーモンド、りんご、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。



特別二段パーティー弁当 「竹」

12,000 円 注文番号 SB-02

【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、
炊き合わせ、 真鯛とサゴシの生寿司、
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】

阿波尾鶏ロースト、 サーモンのペルシャード、
国産牛ランプステーキ、
生ハムとオレンジのサラダ、 フルーツ、
アグネス特製デザート、 他

21×30×高さ 12.4cm／2 折

乳、卵、小麦、さけ、海老、イカ、牛肉、キウイ、
オレンジ、ごま、さば、大豆、アーモンド、
りんごを含む

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」

10,000 円 注文番号 SB-03

【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、
炊き合わせ、 真鯛生寿司、 青利烏賊昆布め、
海老アラレ揚げ、 赤飯と白飯、 他

【西洋料理メニュー例】

彩鶏の南蛮揚げ、 ハンバーグ、 海老サラダ、
アンガスビーフランプステーキ、
スパゲティナポリタン、 フルーツ、
アグネス特製デザート、 他

21×30×高さ 12.4cm／2 折

乳、卵、小麦、海老、イカ、牛肉、鶏肉、豚肉、
オレンジ、ごま、さば、大豆、アーモンド、
りんご、ゼラチンを含む

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、卵、小麦、オレンジ、キウイ、豚肉、大豆を含む



BLTサンド

2,000 円 注文番号 SW-02

20×20×高さ 5.5cm／1 折
乳、卵、小麦、オレンジ、キウイ、豚肉、大豆を含む



ミックスサンド

2,000 円 注文番号 SW-03

20×20×高さ 5.5cm／1 折
乳、卵、小麦、オレンジ、キウイ、豚肉、さけ、大豆を含む



クラブハウスサンド

2,000 円 注文番号 SW-04

20×20×高さ 5.5cm／1 折
乳、卵、小麦、オレンジ、キウイ、鶏肉、豚肉、大豆を含む



ポークカツサンド

2,000 円 注文番号 SW-05

20×20×高さ 5.5cm／1 折
乳、卵、小麦、オレンジ、キウイ、豚肉、大豆を含む



ビーフカツサンド

4,800 円 注文番号 SW-06

20×20×高さ 5.5cm／1 折
乳、卵、小麦、オレンジ、キウイ、牛肉、豚肉、大豆、りんごを含む



2 日前までにお申込みください。

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
TEL 088-626-1111 (9:00~21:00) FAX 088-626-4565



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。2F フロントにてお渡しいたします。

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。

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

※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、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。

◎すべて冷蔵にてお渡しいたします。当日お渡し後は必ず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、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いたします。

◎季節の食材を厳選し、手作りにてご用意しておりますので、季節に合わせてお献立内容・メニュー内容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。

◎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（各種決済）

初回ご利用の法人・団体： 当日払い・事前入金（各種決済）

個人のお客様： 当日払い・事前入金（各種決済）

◎商品は 2025 年 8 月時点の内容であり、掲載料金は税込み表記です。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。

◎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いる食材についても諸事情により変更となる場合がございます。

www.gphotel.jp

ご注文は TEL、FAX、ホームページから承ります。
ホームページからのご予約の場合、事前決済もご利用いただけます。



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 FAX 088-626-4565