

ご自宅やオフィスで「いただきます!」。会話がはずむ

Nicraicの肉BENTO

日替わりBENTO

厳選したお肉を使用。素材と手作りにこだわったお弁当です。

Tuesday

火曜日



ポーク焼肉BENTO

午後のスタミナ補給に!自家製ダレで味付けた富士朝霧産の極上豚肉の焼肉弁当です。

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

700円(税抜)

Wednesday

水曜日



からあげ鶏めしBENTO

鶏モモ肉のからあげ、鶏めし、煮卵が入った鶏三味!のお弁当。

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

750円(税抜)

Thursday

木曜日



麻婆茄子BENTO

食欲を誘う香味野菜と醬の香り。富士朝霧産の極上豚挽肉をふんだんに使用。セパレートタイプの丼弁当。

容器サイズ / 17×17×7cm
アレルギー特定原材料 小麦

650円(税抜)



Friday

金曜日



MIXフライBENTO

金曜日はフライデー!!
人気のメンチ、ヒレカツ、ささみの梅しそロールの選び取りMIX!!

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

750円(税抜)



Saturday

土曜日



手ごねハンバーグBENTO

黒毛和牛と富士朝霧産ポーク使用。
お肉の質にこだわったハンバーグです。

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

890円(税抜)



Sunday

日曜日



黒毛和牛カレーBENTO

黒毛和牛のスジをトロトロになるまで3日間かけて丁寧に煮込んだ自信のカレーです。

容器サイズ / 18×24×6cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

890円(税抜)

曜日限定
メニュー



木・土曜限定
黒毛和牛キンパ
1パック 480円(税抜)



金曜限定
半熟とろたまメンチ
1個 380円(税抜)



スペシャルティBENTO

特別な日のおもてなしや記念日に。素材と見た目の豪華さにこだわった特選弁当。

特製ハンバーグBENTO



お肉屋さんの手ごねハンバーグとローストビーフの花盛り入り!野菜も摂れる彩りの良いお弁当です。

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

1,700円(税抜)

ローストビーフBENTO



人気No.1の黒毛和牛ローストビーフの花盛り入りメンチカツ、ヒレカツ、チキンのカルパッチョサラダ付き。お肉を満喫できる、食べ応えのあるお弁当です。

容器サイズ / 18×23×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

2,000円(税抜)

黒毛和牛焼肉BENTO



良質な黒毛和牛を自家製ダレでからめ香ばしく焼いた焼肉入りごはんが進むスタミナ弁当です。

容器サイズ / 18×28×4cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

2,000円(税抜)

ローストビーフ



お好みの量でご用意いたします。
※写真の量は500g入りです。

100g 1,200円(税抜)

オードブル



【内容】左上より
大葉とチキンの生春巻き、
キッシュローレーヌ、のど自慢(豚ナンコツ)、
焼豚、パテドカンパーニュ、
チキンのカルパッチョサラダ、
キャロットラペ、ポテトサラダ

容器サイズ:23cm×30cm×5.5cm
アレルギー特定原材料 卵・小麦・乳

1セット(2~3人前)

2,700円(税抜)

オーダー方法

- ・スペシャルティ弁当、オードブルのご予約は、ご利用日の2日前まで。
- ・スペシャルティ弁当は1種類につき5個以上から承ります。
- ・日替わり弁当、オードブルは1つから承ります。

※オーダーが込み合った場合はお受けできない場合がございます。ご了承ください。

ご注文・お問い合わせ >>>

ニクラック 054-348-4129

日替わり弁当以外にも、会議、イベント、行楽など、お客様の用途やご予算、ご要望に合わせてお作りするオーダー弁当も承っております。お気軽にご相談ください。

ニクラック address / 静岡市清水区谷田8-1 1F
open / 10:00~18:00 closed / 月曜日、第1・3日曜日
web / www.nicraic.jp instagram / @nicraic

