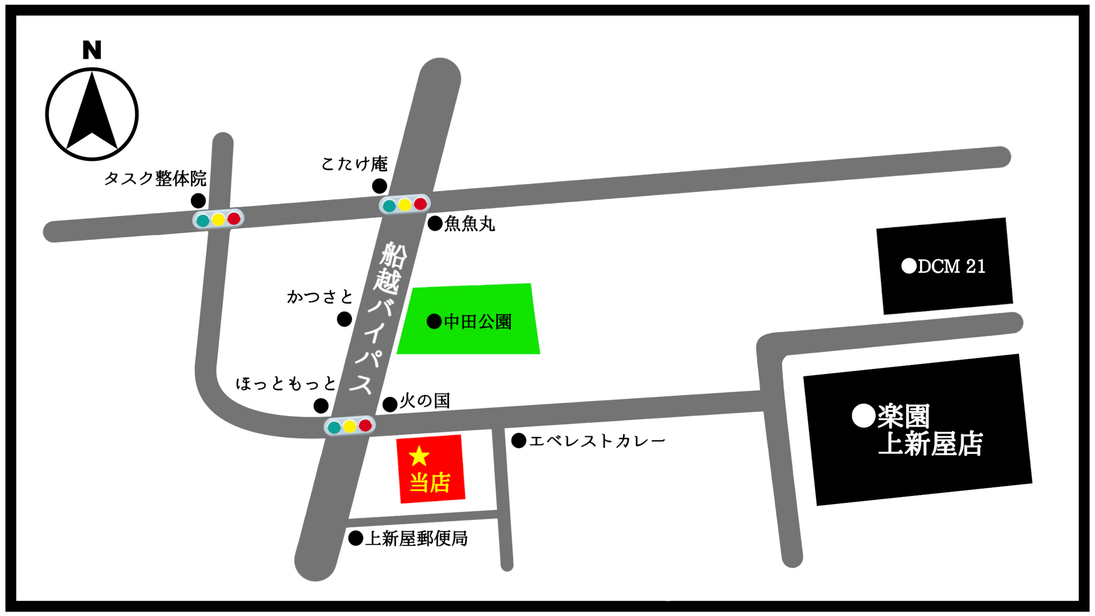
お弁当注文専用ダイヤル

☎ 053-582-7788

■受付時間：(月～金) 10：00～18：45　(土・日) 10：30～17：45
※ご飯が無くなり次第営業を終了する場合がございます。
■定休日：水曜日　　■お支払方法：現金または、PayPay
■合計金額が5,000円以上で浜松全域配達無料(配達時は現金払いのみ)
■食材の仕入や仕込みに時間がかかるため１週間前(数の変更は３日前)までに【メニュー名・個数・日時・場所・お名前・電話番号】をスタッフまでお伝えください。
■企業・法人様に限り請求書払い(月末締め翌月末払い)が可能です。



お弁当・仕出し 輪伝工房

住　　所：浜松市中央区上新屋町217-7
電話番号：053 - 582 - 7788
営業時間：(月～金) 10：00 ～19：00
　　(土・日) 10：30 ～18：00
定 休 日：水曜日　※時短営業・臨時休業あり。

【輪伝工房ホームページ】
←メニュー表や日替わりイベントなどのPDFは、こちらのHPからダウンロード可能です。

調味料と駄菓子の店 旨いもん屋 りんでん

住　　所：浜松市中央区上新屋町217-7
電話番号：053 - 424 - 7721
営業時間：(月～金) 14：00頃 ～19：00
　　(土・日) 14：00頃 ～17：00
定 休 日：水曜日　※時短営業・臨時休業あり。

【旨いもん屋りんでん・お弁当輪伝工房】
←両店の最新情報や営業時間変更のお知らせなどは、インスタグラムでご確認ください。

2026年1月～

お品書き

お弁当・仕出し

輪伝工房

※全て税込価格です。( )内はおかずのみの価格です。　※ご飯の大盛は＋150円になります。

※写真はイメージです。※副菜は毎日変わります。※内容及び盛り付けは、写真と一部異なる場合がございます。



【名物!!黒から弁当】
650円(530円)



【タレ黒から弁当】
700円(580円)



【竹炭黒から弁当】
【竹炭タレ黒から弁当】
800円(680円)
850円(730円)



【特製タルタルの
南蛮黒から弁当】
800円(680円)



【バジルタルタルの
黒から弁当】
800円(680円)



【Wわさびの
黒から弁当】
700円(580円)



【だし醤油白から弁当】
700円(580円)



【ハーブソルト
白から弁当】
700円(580円)



【生姜づくしの
タレからあげ弁当】
700円(580円)



【神のタレからあげ弁当】
750円(630円)



【ワインだれの
炭焼き肉肉肉バーグ弁当】
750円(630円)
＋チーズ 780円(660円)



【特製オニオンソースの
炭焼き肉肉肉バーグ弁当】
750円(630円)
＋チーズ 780円(660円)



【特製おろし塩ポン酢の
炭焼き肉肉肉バーグ弁当】
850円(730円)



【特製ミートソースの
炭焼き肉肉肉肉バーグ弁当】
950円(830円)



【二大看板メニュー入り
トリプルプレート弁当】
850円(730円)



【肉肉肉メンチカツと
ミルフィーユカツ弁当】
750円(630円)



【無添加パン粉の
ミックスフライ弁当】
750円(630円)



【無添加パン粉の
とんかつ弁当】
750円(630円)



【無添加パン粉の
ヒレカツ弁当】
800円(680円)



【無添加パン粉の
海老ヒレカツ弁当】
850円(730円)

※10月～4月末まで



【八丁味噌の
チーズチキンカツ弁当】
800円(680円)



【特製ソースの
牛かつ弁当】
950円(830円)



【特製タルタル or バジル
タルタルのかきフライ弁当】
※季節限定　800円(680円)



【白身魚と青じその
はさみ揚げ弁当】
600円(480円)



【いぶりがっこタルタルの
アジフライ弁当】
600円(480円)



【鶏もも一枚肉の
西京味噌煮弁当】
800円(680円)



【レモン塩だれの
鶏もも一枚揚げ弁当】
750円(630円)



【特製タルタルソースの
チキン南蛮弁当】
700円(580円)



【炭焼きハーブソルト
チキンソテー弁当】
650円(530円)



【旨い辛食べてみて！
しっとりよだれ鶏弁当】
750円(630円)



【神のタレの
柔らかトンテキ弁当】
700円(580円)



【旨辛みそダレの
サバの煮つけ弁当】
600円(480円)



【こだわりすぎの
生姜焼き弁当】
550円(430円)



【七代目こばやしの
肉野菜炒め弁当】
500円(380円)



【レモン塩だれの
肉野菜炒め弁当】
550円(430円)



【にんにくペーストの
ジューシー焼き餃子弁当】
700円(550円)



【特製だれで食べる焼き
餃包(ぎょうざぽ)弁当】
700円(550円)



【特製だれで食べる
蒸し肉焼売弁当】
700円(550円)



【すき焼きのたれの
豚の角煮からあげ弁当】
※月曜限定　900円



【まかない弁当】
※日替わり弁当
700円



【食べたくて生姜ない海苔弁】

600円



【バジルタルタルの海鮮海苔弁】

750円



【食べるオリーブオイルの
洋風ポークソテー重】

1,000円



【神のタレの豚かば焼き重】

700円



【純生旨口焼肉のたれの
炭焼き牛焼肉重】

750円



【純生濃口焼肉のたれの
牛＆豚よくばり炭焼き焼肉重】

700円



【にんにく塩麹とうまみたれの
網焼き豚カルビ重】

750円



【革命のにんにく旨辛みそだれの
網焼き豚カルビ重】

750円



【紀州ぶどう山椒で食べる
神のタレの炭焼きうな重】

1,800円



【紀州ぶどう山椒で食べる
神のタレの炭焼きうなぎ＆煮穴子重】

1,600円



【神のタレの煮穴子重】

1,500円



【飛騨牛すき焼きで具ー ご飯と
自家製サバの一夜干し重】

750円



【極みだしつゆの
穴子と海老の海鮮天重】

950円



【極みだしつゆの特製天重】

700円



【北海道焼肉ソースと
ニンジャソースの肉肉肉ステーキ重】

※毎月9の付く日(肉の日)限定　1,300円



★本場沖縄の味！
一膳タコライス ）
【一膳ご飯シリーズ】

500円



★特製だれの一膳
魯肉飯(ルーローハン)

450円



★七代目こばやしの
一膳ビビンバ丼

400円



★岡山名物
濃厚えびめし（しゃぎょらーチャーハン）

400円



★蝦魚辣炒飯

400円



★飛騨牛
ハンバ具一炒飯

400円



★飛騨牛すき焼きで具ー
混ぜご飯

400円

【一膳ご飯シリーズ】※各ご飯約150g



★根昆布だしの
豚そぼろ丼

350円



★北海道焼肉ソースの
炭焼き豚丼

300円



★黒にんにくの
うまみたれそばめし

300円



★ほぼツナマヨ＆
うまみたれご飯

300円



★明太ほぼマヨ丼

300円



★合わせだしの
とろろ麦ご飯

300円

【一膳ご飯シリーズ】※各ご飯約150g



【紀州ぶどう山椒で食べる
神のたれの炭焼きうな牛丼】

並盛 1,200円
肉大盛 1,450円
鰻二枚盛 1,700円
肉大盛・鰻二枚盛 1,900円



【特醸甘口醤油のうまみたれ牛丼】

並盛 650円
肉大盛 800円



【焼肉のタレ
七代目こばやしの炭焼き豚丼】

並盛 600円
肉大盛 800円



【Wわさびとワインだれの
炭焼きローストビーフ丼】

900円



【北海道焼肉ソースと
ほぼマヨのロコモコ丼】

750円



【特醸甘口醤油のだしかつ丼】

700円



※チキンかつ・とんかつ・ヒレカツ
【生ソース(ウスター)かつ丼】

800円



【特醸甘口醤油と
根昆布だしの親子丼】

650円



【焦がしにんにく香る
粉しょうゆ炒飯】

700円
大盛 900円



【豚キムチ革命炒飯】

650円
大盛 850円



【紀州ぶどう山椒で食べる
神のタレのかきかば丼】

※季節限定　850円
※10月～4月末まで



【すき焼き専用たれの
牛すき焼き丼】

※季節限定　800円
※10月～4月末まで

【キムチ革命の
豚キムチチゲ丼】

※季節限定　800円
※10月～4月末まで

【飛騨牛ハンバ具一入り
甘口カレー】

500円
ルーのみ　300円

【飛騨牛ハンバ具一入り
竹炭ブラックカレー】

500円
ルーのみ　300円

【野菜の旨み広がる
りんでんカレー】

400円
ルーのみ　300円

【浜松モリンガの
グリーンカレールー】

450円

【ナン】

150円

※コメ価格高騰中のため、当面の間当店のご飯は国産米に「米粒麦」をブレンドしております。
米粒麦は見た目や形などをお米そっくりに加工した大麦で、食物繊維が豊富に含まれています。







※各ルー：450g（2人前）,ご飯：300g





※各ルー：430g（2人前）、ご飯：300g

【お腹をmitasu！ うまみたれチキンカレー】	【お腹をmitasu！ うまみたれポークカレー】	【お腹をmitasu！ うまみたれビーフカレー】	【うまみたれ入り 飛騨牛ビーフカレー】	【ワインだれ入り 飛騨牛ビーフシチュー】
1,000円 ルーのみ 800円	1,100円 ルーのみ 900円	1,200円 ルーのみ 1,000円	1,300円 ルーのみ 1,100円	1,300円 ルーのみ 1,100円



【W味噌漬けの厚切りポークステーキ】
※月曜限定 900円



【七代目こばやしのビーフペッパーライス】
800円



【食べる黒酢の海鮮炒飯】
750円



【ワインだれとほぼマヨの洋風オムライス】
750円



【北海道焼肉ソースのガパオライス】
700円



【純伽哩粉(ジュンカリーコ)のスパイシードライカレー】
700円



【純伽哩粉(ジュンカリーコ)のスパイシーキーマカレー】
700円



【飛騨牛ハンバ具ーのガーリックライス】
500円



【キムチ革命と庄八麺の豚キムチ焼きうどん】
500円



【濃い青じそ or バジルのオリーブパスタ】
980円



【たっぷりチーズの飛騨牛ハンバ具ーボロネーゼ】
750円



【にんにくペーストの粉しょうゆペペロンチーノ】
750円



【有機ピザソースの昔ながらのナポリタン】
750円



【無添加ホワイトソースの濃厚カルボナーラ】
750円



【明太子と明太粉のオリーブパスタ】
850円



【神のタレの炙りラフティ弁当】
1,500円



【懐かしの学校給食風弁当】
※要３日前予約 850円



※妻有そば・庄八麺・究極の素麺
【選べる麺の天丼セット】
750円



【ソース焼きそばとおかずセット】
500円



※温・冷選べます。
【極みだしつゆで食べる妻有(つまり)そば】
650円 ※＋200円で「長芋とろろ」＋100円で「大根おろし」



※温・冷選べます。
【極みだしつゆで食べる庄八麺】
700円



※温・冷選べます。
【特製重ねだしで食べる究極の素麺】
650円



※麺つゆは極みだしつゆに変更可
【ざる鬼ひも川 胡麻味噌つゆ】
700円



【特製カレー鬼ひも川】
800円



【本場沖縄の味！ラフティそば】
※夏季のみ冷やし 900円



【沖縄そば麺のピリ辛まぜそば】
650円



【沖縄そば麺の冷やし中華】
※夏季限定 600円



【日本の旨いモノ弁当・梅】（お魚の幕の内）
※要３日前予約 1,000円



【日本の旨いモノ弁当・梅】（お肉の幕の内）
※要３日前予約 1,000円



【日本の旨いモノ弁当・竹】（お魚の幕の内、具沢山豚汁付）
※要３日前予約 1,500円



【日本の旨いモノ弁当・竹】（お肉の幕の内、具沢山豚汁付）
※要３日前予約 1,500円



【りんでんのお祝い膳】
※要３日前予約 2,500円



【鶏もも肉のハーブソルトコンフィ】
※クリスマス限定



【神のタレの炭焼きローストチキン】
各 700円



2,000円　4,500円　6,000円
※内容はご予算やご要望に合わせてお作りします。
【りんでんのオードブル（3～4人前）】
※要３日前予約 2,000円～

★名物!!黒から
4貫 400円

★肉肉肉バーグミニ
250円

★肉肉肉メンチカツ
300円

★ソーセージ
4本 100円

★目玉焼き
100円

★エビフライ
100円

★イカフライ
100円

★チキンカリ
150円

★とんかつ
350円

★ヒレカツ
2個 300円

【各カレー専用トッピング】※各カレーと同時注文での特別価格になります。



【名物!!黒から】
5貫 530円



【タレ黒から】
5貫 580円



【竹炭黒から】
5貫 680円



【竹炭タレ黒から】
5貫 730円



【特製タルタルの南蛮黒から】
5貫 680円



【バジルタルタルの黒から】
5貫 680円



【Wわさびの黒から】
5貫 580円



【明太粉黒から】
5貫 580円



【食べる黒酢 明太マヨの黒から】
5貫 580円



【いぶりがっこのタルタル黒から】
5貫 580円



【だし醤油白から】
5貫 580円



【ハーブソルト白から】
5貫 580円



【麻婆あんがけからあげ】
5貫 580円



【生姜づくしのタレからあげ】
5貫 580円



【神のタレからあげ】
5貫 630円



【すき焼きのたれの豚の角煮からあげ】
※月曜限定 4貫 780円



【合わせだしのこがね味噌汁】
100円



【合わせだしの具沢山豚汁】
150円



【海老天】
150円



【イカ天】
150円



【鶏 天】
150円



【静岡茶ぁ飯の磯部揚げ風ちくわ天】
80円



【さつまいも天】
80円



【アカモクと玉ねぎのかき揚げ】
80円



【ブロッコリー天】
4個 80円



【合わせだしのだし巻き卵】
450円



【合わせだしとアカモクのだし巻き卵】
450円



【自家製ポテトコロッケ】
100円



【飛騨牛ハンバ具ーコロッケ】
【すき焼きで具ーコロッケ】
200円



【肉肉肉メンチカツ】
350円



【ミルフィーユカツ】
300円



【青じそと梅塩チーズのミルフィーユカツ】
400円



【無添加パン粉のエビフライ】
150円



【無添加パン粉のイカフライ】
150円



【無添加パン粉のチキンカツ】
200円



【無添加パン粉のヒレカツ】
2個 350円



【無添加パン粉のとんかつ】
400円



【殻絞り海老ソース入り和風エビチリ】
450円



【伊勢えびのだし塩と粉しょうゆのエビマヨ】
450円



【うまい辛食べてみて！飛騨牛ハンバ具ー麻婆豆腐】
400円

【飛騨牛ハンバ具ーの麻婆茄子】
400円

【酢豚風黒酢あんかけの豚ヒレからあげ】
500円

【黒にんにくのうまみたれチンジャオロース】
400円

【八丁味噌の旨辛ホイコーロー】
400円

【にんにくペーストの肉汁溢れる自家製焼き餃子】
10個入 550円

【特製だれで食べる焼き餃包(ぎょうぱお)】
5個入 550円

【白湯水餃包】(ぱいたんすいぎょうぱお)
3個入 400円

★もも ★ねぎま ★ぐるぐる鶏皮
【有機塩麹漬け焼き鳥】
各1本 180円
3本セット 500円

★もも ★ねぎま ★鶏つくね ★ぐるぐる鶏皮
【神のタレ焼き鳥】
各1本 180円

★もも ★つくね ★鶏皮
【神のタレ3本セット】
500円

【オレの胡椒で食べる有機塩麹焼き鶏】
280円

【神のタレの炭焼き豚角煮串】
350円

【にんにく醤油の炭焼きマグロ串】
350円

【神のタレの炭焼きうなぎ串】
2本 800円

【紅塩岩塩と竹炭の鶏の炭火焼き】
400円

○大根 ○こんにゃく ○ちくわ
○昆布 ○たまご ○さつま揚げ
○お魚とうふ揚げ
【合わせだしと八丁味噌の名古屋風煮込みおでん】
※季節限定 650円
※10月～4月末まで

※内容は日替わり
【おまかせ家飲みセット】
600円～



王道“ふわトロたこ焼き”
【たこまる】★秘伝ソース



出汁の効いた
“カリトロたこ焼き”
★はだか(ソース無し)



出汁の効いた
“カリトロたこ焼き”
★明太マヨ

各６個入　400円　　各たこ無し　300円



※毎月８の付く日限定販売
【イイダコ焼き 秘伝ソース】
６個入　800円



【だしのり塩のザクザク
フライドつまポテト】
150円



【ハニーバター岩塩のザクザク
フライドつまさつまいも】
150円



★紅塩岩塩　★ハニーバター岩塩
★ハーブソルト　★梅のお塩
★だしのり塩　★明太粉
★極みコンソメ
★わさガーリックしょうゆ
★マスタード＆サワークリーム
【選べる味のフライドポテト】
各　100円



★有機ケチャップ
★特製オーロラソース
★明太粉マヨ
★わさガーリックマヨ
★ばじるペーストマヨ
★青じそペーストマヨ
★七代目こばやしの
焼肉ソースマヨ
【選べるディップソースの皮付きフライドポテト】
各　150円



【王道！ソース焼きそば】
300円



【りんでん風
ひるぜん焼きそば】
400円



【オイスターソースの
海鮮焼きそば】
400円



【ひるぜんソースの
モツ焼きうどん】
500円



【秘伝ソースの豚玉 or
海鮮大判お好み焼き】
350円



【秘伝ソースの
大判かきおこ】
※季節限定　500円
※10月～4月末まで



★くるみ味噌　★アーモンド八丁味噌
五平餅【もっちり焼き米(べい)】
各　200円



【Wソースの
肉巻きおにぎり棒】
300円



【有機ケチャップで食べる
オリーブオイルフランクフルト】
200円



【明太粉の
レッドスパイシーチキン】
500円



★茶ぁ飯モッツァレラチーズと
バジルのマルゲリータ



★飛騨牛ハンバ具ーの
ほぼてりマヨ



★エビマヨばじるタルタル



★ほぼマヨツナコーン



★純伽哩粉(ジュンカリーコ)の
チーズキーマカレー
【ナポリ風(もちもちフチあり生地)　or　ミラノ風(クリスピーフチなし生地)ピザ】　※各ピザ生地：Sサイズ(約20cm)
800円　950円　800円　800円　800円



【ワインだれの
てりやき肉肉肉バーガー】
550円



【ワインだれのチーズ
てりやき肉肉肉バーガー】
600円



【特製オーロラソースの
チキンフィレバーガー】
500円



【有機ケチャップの
ホットドッグ】
400円



【ソース焼きそばパン】
350円



【九州パンケーキのふわもちたい焼き】
粒あん／こし餡 200円
カスタード 300円
金のアップルジャム 300円



【北海道パンケーキの
チョコレートたい焼き】
300円





【九州パンケーキの大判焼き／モリンガ大判焼き】
粒あん／こし餡 200円　カスタード 300円
４個セット 750円／カスタード４個セット 1,150円



【北海道パンケーキの
チョコレート大判焼き】
300円



【九州パンケーキの
ミニ焼きドーナツ】
10個　500円



【北海道パンケーキの
ミニ焼きドーナツ】
10個　500円



【ひとくちチュロス
いちごソース】
６個　350円



【ひとくちチュロス
チョコソース】
６個　350円



※要30分前予約
【金のアップル
ジャムパイ】
800円



【金のアップルジャム
レアチーズケーキ】
450円



★飛騨牛ハンバ具ー　★食べる黒酢　★川のり佃煮　★明太ほぼマヨ　★わさガーリックしょうゆ　★梅のお塩　★茶ぁ飯
【選べるミニおむすび２個セット】
組み合わせ自由　300円

【神のタレの
炙りラフティまん】
700円

※要15分前予約
【いつでも焼きたて
白い焼きカレーパン】
200円

※要15分前予約
【いつでも焼きたて
魔法のメロンパン】
200円

★ハーブソルト
ポテトサラダ
★ハムといぶりがっこ
クリームチーズマヨ
★バジルタマゴ
★明太ごぼう
サラダ
【選べるプルマンホワイトのミニサラダサンド２個セット】
組み合わせ自由　600円

★プルマン ホワイト
【リベイクパン】
10枚スライス　350円

★イチゴジャム　★チョコアーモンド　★ピーナッツ　★純粋はちみつ　★金のアップルジャム　★あんバター　★ピザ風　★いぶりがっこの
クリームチーズマヨ
【プルマンホワイトのミニトースト】
各１枚　100円

★バニラ　★いちご
【アイスブリュレクレープ】
各　500円

【カップゴールド
バニラアイス】
200円

【カップゴールド
バニラ＆チョコ】
250円

★グレープ　★いちご　★ブルーハワイ
【ふわふわ練乳かき氷】
※販売期間：5月～9月末まで　各　150円

【アイスコーヒー】
200円

毎週 月曜日は…「豚肉増量DAY」

対象のお弁当をご注文で「豚肉増量」になります！



【すき焼きのタレの豚の角煮からあげ弁当】
※月曜限定　900円(780円)



【W味噌漬けの厚切りポークステーキ】
※月曜限定　900円



【無添加パン粉のヒレカツ弁当】
800円(680円)



【こだわりすぎの生姜焼き弁当】
550円(430円)



【七代目こばやしの肉野菜炒め弁当】
500円(380円)



【レモン塩だれの肉野菜炒め弁当】
550円(430円)



【レモン塩だれの豚カルビ重】
※月曜限定　750円



【七代目こばやしの豚丼】
並盛 500円　肉大盛 700円



★七代目こばやしの炭焼き焼肉丼
【一膳ご飯シリーズ】
300円

毎週 火曜日は…「オリーブパスタ具材増量DAY」

対象のパスタをご注文頂くとパスタソースの「具材増量」になります！



【たっぷりチーズの飛騨牛ハンバ具ーボロネーゼ】
750円



【有機ピザソースの昔ながらのナポリタン】
750円



【にんにくペーストの粉しょうゆペペロンチーノ】
750円



【ホワイトソースの濃厚カルボナーラ】
750円



【明太粉と明太子のオリーブパスタ】
850円



【濃い青じそ or バジルのオリーブパスタ】
980円

毎週 木曜日は…「塩麹からあげ1個増量DAY」

対象のお弁当・単品をご注文頂くと「塩麹からあげを1個増量」いたします！



【名物!!黒から弁当】
650円(530円)



【タレ黒から弁当】
700円(580円)



【竹炭黒から弁当】
【竹炭タレ黒から弁当】
800円(680円)
850円(730円)



【特製タルタルの南蛮黒から弁当】
800円(680円)



【バジルタルタルの黒から弁当】
800円(680円)



【Wわさびの黒から弁当】
700円(580円)



【だし醤油白から弁当】
700円(580円)



【ハーブソルト白から弁当】
700円(580円)



【生姜づくしのタレからあげ弁当】
700円(580円)



【神のタレからあげ弁当】
750円(630円)



★名物!!黒から
5貫 530円



★Wわさび黒から



★食べる黒酢明太マヨ黒から



★だし醤油白から



★麻婆あんがけからあげ



★竹炭黒から



★タレ黒から



★明太粉黒から



★いぶりがっこタルタル黒から



★ハーブソルト白から



★生姜づくしのタレからあげ
各5貫 580円



★神のタレからあげ
5貫 630円



★特製タルタルの南蛮黒から



★バジルタルタル黒から
各5貫 680円



★竹炭タレ黒から
5貫 730円

毎週 金曜日は…「中華惣菜増量DAY」

対象の中華惣菜をご注文頂くと増量いたします！

【にんにくペーストの肉汁溢れる自家製焼き餃子】
10個　550円

【特製だれで食べる焼き餃包(ぎょうざぱお)】
5個入　550円

【酢豚風黒酢あんかけの豚ヒレからあげ】
500円

【殻搾り海老ソース入り和風エビチリ】
450円

【伊勢えびのだし塩と粉しょうゆのほぼエビマヨ】
450円

【うまい辛食べてみて！飛騨牛ハンバ具ー麻婆豆腐】
400円

【飛騨牛ハンバ具ーの麻婆茄子】
400円

【黒にんにくのうまみたれチンジャオロース】
400円

【八丁味噌の旨辛ホイコーロー】
400円

毎週 土曜日は…「天ぷら一品無料DAY」

対象の麺類をご注文頂くとお好きな「天ぷら一品」プレゼント！

【極みだしつゆで食べる妻有(つまり)そば】
650円

【極みだしつゆで食べる庄八麺】
700円

【特製重ねだしで食べる究極の素麺】
650円

【ざる鬼ひも川 胡麻味噌つゆ】
700円

【静岡茶ぁ飯の磯部揚げ風ちくわ天】

【さつまいも天】

※土曜限定
【枝豆コーン天】

※土曜限定
【だし巻き卵天】

※土曜限定
【れんこん天】

【アカモクと玉ねぎのかき揚げ】

【ブロッコリー天】

毎週 日曜日は…「ホットスナック増量DAY」

対象商品をご注文頂くと「増量」になります！

王道“ふわトロたこ焼き”
【たこまる】★秘伝ソース

出汁の効いた“カリトロたこ焼き”
【たこまる】★はだか

【たこまる】★明太マヨ
各6個入　400円　各たこ無し　300円

【ひとくちチュロス いちごソース】
6個　350円

【ひとくちチュロス チョコソース】
6個　350円

【王道ソース焼きそば】
300円

【りんでん風ひるぜん焼きそば】
400円

【オイスターソースの海鮮焼きそば】
400円

★紅塩岩塩
★梅のお塩
★だしのり塩
★特製カレー
★極みコンソメ
★ハニーバター岩塩
★ハーブソルト
★明太粉
★わさガーリックしょうゆ
★マスタード＆サワークリーム
【選べる味のフライドポテト】
各　100円

※価格は2026年1月時点のものです。掲載商品の価格は予告なく変更、終売となる場合がございますので予めご了承ください。



【愛知県】
★NEOわらび餅
320円



【愛知県】
★まるやの
みそだれ
360円



【愛知県】
★利久胡麻
わさびごま
400円



【青森県】
★金の
アップルジャム
400円



【秋田県】
★いぶりがっこの
クリームチーズマヨ
650円



【茨城県】
★粉末
是好醤
500円



【大分県】
★ほぼマヨ
プレーン
740円



【大阪府】
★焼肉のタレ
七代目こばやし
600円



【大阪府】
★お肉専用スパイス
七代目こばやし
780円



【岡山県】
★濃厚えびめしのたれ
600円



【岡山県】
★ひるぜん
焼きそばのたれ
500円



【沖縄県】
★沖縄そば
300円



【沖縄県】
★沖縄そばだし
800円



【沖縄県】
★炙りラフティ
1,400円



【沖縄県】
★タコライス
2,500円



【香川県】
★食べる
オリーブオイル
1,080円



【香川県】
★オリーブ
パスタ
530円

【香川県】
★庄八麺
650円



【香川県】
★究極の素麺
720円



【鹿児島県】
★桝志田の食べる黒酢激辛
650円



【神奈川県】
★オレの胡椒
700円



【岐阜県】
★ご飯にかける
飛騨牛ハンバ具ー
760円



【岐阜県】
★ご飯にかける
飛騨牛すき焼きで具ー
760円



【岐阜県】
★ラーメンにかける
飛騨牛焼肉で具ー
760円



【岐阜県】
★飛騨牛使用
ビーフカレー
1,200円



【岐阜県】
★飛騨牛使用
ビーフシチュー
1,200円



【京都府】
★料亭の
粉しょうゆ
1,080円



【京都府】
★西京漬味噌
600円



【京都府】
★スミヤキ
オイル
1,730円



【京都府】
★mitasu
ビーフ
870円



【京都府】
★mitasu
ポーク
760円



【京都府】
★mitasu
チキン
650円

【熊本県】
★だしでおいしい
透明醤油
650円



【熊本県】
★特醸甘口醤油
平成
540円



【熊本県】
★煎り酒
540円



【熊本県】
★カンタンべんり酢
360円



【熊本県】
★革命のにんにく
旨辛みそだれ
480円



【熊本県】
★革命のにんにく
レモン塩だれ
480円



【熊本県】
★極みだしつゆ
500円



【熊本県】
★発酵みりん
390円

【群馬県】
★鬼ひも川
400円

【高知県】
★ざまうまのり佃煮
350円

【高知県】
★四万十青のり入り
つまみのり
630円

【高知県】
★天日干し
ふのり
1,100円

【高知県】
★竹炭パウダー
1,300円

【静岡県】
★しずおか
茶ぁ飯の素
650円

【静岡県】
★だし プレッソ鰹
700円

【静岡県】
★神のタレ
1,300円

【静岡県】
★のどぐろ
だし塩
540円

【静岡県】
★金目鯛入り
だし塩
540円

【静岡県】
★伊勢えびの
だし塩
540円

【静岡県】
★あごの
だし塩
540円

【静岡県】
★殻搾り
海老ソース
600円

【静岡県】
★蝦魚辣
860円

【静岡県】
★わさびオイル
ふりかけ
870円

【静岡県】
★わさガーリッ
540円

【静岡県】
★わさび
一本茶漬け
490円

【静岡県】
★浜松モリンガ
パウダー
1,080円

【静岡県】
★山のするめ大根
380円

【東京都】
★生ソース
濃厚
650円

【東京都】
★生ソース
ウスター
650円

【東京都】
★有機塩麹
610円

【東京都】
★海精にがり
550円

【東京都】
★梅のお塩
750円

【東京都】
★純伽哩粉
1,500円

【東京都】
★コンソメ
スープ
850円

【東京都】
★鶏ガラ
スープ
540円

【東京都】
★BBQ
マスタードMIX
1,300円

【徳島県】
★やきそば
ソース
420円

【徳島県】
★有機トマト
ケチャップ
460円

【徳島県】
★有機ピザソース
500円

【徳島県】
★麻婆の素
480円

【徳島県】
★オイスター
ソース
520円

【長野県】
★七味
唐からし
430円

【長野県】
★七味
ガラム・マサラ
600円

【長野県】
★くるみ
味噌
800円

【長野県】
★こがね
味噌
750円

【長野県】
★ハーブ
ソルト
600円

【長野県】
★ばじる
ぺーすと
690円

【長野県】
★青じそ
ぺーすと
690円

【長野県】
★国産長芋
とろろ
200円

【長野県】
★国産大根
おろし
200円

【奈良県】
★ソースのいらない
たこ焼き粉
690円

【新潟県】
★妻有そば
400円

【兵庫県】
★材料３つ！の
無添加パン粉
250円

【福井県】
★塩ポン酢
600円

【福井県】
★ニンジャソース
980円

【福岡県】
★味の明太粉
600円

【福岡県】
★ご飯とまらんらん明太子
540円

【福島県】
★翌日ニオイが気にならない
にんにくペースト
450円

【北海道】
★北海道
パンケーキミックス
500円

【北海道】
★ミックスベジタブル
ピクルス
980円

【北海道】
★北海道
焼肉ソース
750円

【宮崎県】
★黒にんにくの
うまみたれ
900円

【宮崎県】
★食べたくて
生姜ない
700円

【宮崎県】
★うまい辛
食べてみて
700円

【宮崎県】
★玉ねぎの
皮粉末
550円

【宮崎県】
★九州
パンケーキ
430円

【山梨県】
★純生旨口
焼肉のたれ
600円

【山梨県】
★純生濃口
焼肉のたれ
600円

【山梨県】
★芳醇ワインだれ
550円

【山梨県】
★よだれ鶏
四川万能ソース
540円

【山梨県】
★生姜焼きの
たれ
540円

【山梨県】
★すき焼きの
たれ
600円

【山梨県】
★焼肉屋さんの
コチュジャン
360円

【和歌山県】
★キムチ革命の粉
680円

【和歌山県】
★とってもおいしい
ホワイトソース
780円

【和歌山県】
★紀州ぶどう山椒
石臼挽き粉 豆袋
2,000円

【長野県】
FUWADO！ふわふわ生ドーナツ
★グレーズ
冷凍 200円

★チョコ
200円

★ベルギー
チョコリング
200円

★ザクザククルーラー
ハニーバター
150円

オールドファッション
★チョコ
150円

★抹茶
150円

ポンデドーナツ
★ホワイトグレーズ
150円

★チョコ
150円

【宮城県】
★アカモク
冷凍 300円

【宮崎県】
★宮崎マンゴー大福
冷凍 230円

【和歌山県】
★アイスかげろう
冷凍 2個入 300円

【長野県】
★門前甘酒
450円

【東京都】
★エクセレント
アイスコーヒー
400円

【東京都】
★コーラ缶
100円

【兵庫県】
★ラムネ
100円

【東京都】
★お〜いお茶
100円

【東京都】
★濃い茶
100円

【東京都】
★むぎ茶
100円