

お届け弁当

プラス 500 円で御赤飯に変更できます (全てのお弁当対象)



むさしの会席弁当 ¥5,500

天ぷら / 六方芋白煮 / 西京焼 / 海老大豆 / お造り / ご飯 / 止椀 / 香の物

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



むさしの会席弁当 ¥7,700

海老天ぷら / 六方芋白煮 / 胡麻豆腐梅貝 / 笹麩 / 西京焼 / お造り / ご飯 / 止椀 / 香の物 / デザート

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



むさしのお子様弁当 ¥3,850

海老天ぷら / 玉子焼 / 西京焼 / つくねハンバーグ / ご飯 / 香の物 / フルーツ

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



白楽天弁当 ¥3,000

ピーマンと豚肉の細切り炒め / 麻婆豆腐小海老のチリソース / 鶏肉と銀杏の炒め / ご飯 / ふかひれスープ



白楽天弁当 ¥5,000

ピーマンと牛肉の細切り炒め / 酢豚小海老のチリソース / 茄子の甘味噌炒め / 鶏肉とカシューナッツの炒め / 黒豚焼売 / 蟹爪フライ / ご飯 / ふかひれスープ



白楽天お子様弁当 ¥2,500

小海老とコーンの炒め / 鶏の唐揚げ / 春巻 / 焼売 / 酢豚 または 豚の角煮 / 五目炒飯 / コーンスープ



洋食弁当 ¥3,000

海老フライ / ハンバーグ / ポークソテー / チキンソテー / ご飯 / 本日のスープ



洋食弁当 ¥5,000

有頭海老フライと帆立フライ / シーフードグリル / ローストビーフ / ハムのプレゼ / ハンバーグ / ご飯 / 本日のスープ / フルーツ



洋食お子様弁当 ¥2,500

海老フライと帆立フライ / 鶏の唐揚げ / ポテト / ハンバーグ / チキンライス / 本日のスープ

日本料理 むさしの



至高弁当 黒毛和牛 ¥12,960
A4常陸牛 ¥16,200

和牛サーロインステーキや鮑の塩麴焼きなどこだわりの食材をふんだんに使用した最高級日本食弁当。



お祝い会席 ¥13,200

前菜盛り合わせ / 季節の御椀 / 鯛の姿造り・刺身盛り合わせ / 小鯛の祝い蒸し / 煮物 天ぷら / うどん / メロン

写真の姿造りは6名様分の盛り付け例です

5日前までの要予約



お食い初め膳 ¥6,500

海老おぼろ真丈 / 日の出かまぼこ 栗甘露煮 / 伊達巻 / 小鯛の姿焼き 御赤飯 / 香の物 / 歯固め石

5日前までの要予約



天ぷら盛り合わせ ¥7,700

海老 / 白身魚 / 鳥賊 / 茄子 / 南瓜 / 青味

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

4~5名様分



煮物盛り合わせ ¥6,600

六方芋 / オランダ茄子 / 黒皮南瓜 / 人参 竹の子 / 湯葉 / 鶏つくね / 茼蒿 / 青味

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

4~5名様分



焼八寸 ¥8,800

玉子焼 / 海老艶煮 / 小串 他

季節や仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

4~5名様分



一升餅 ¥4,320

記念にお名前や生年月日を無料でお入れすることも可能です。1kg×2の紅白の一升餅も承ります。

7日前までの要予約



御赤飯

二合折り (300g) ¥1,000
三合折り (450g) ¥1,500
五合折り (900g) ¥2,500

5日前までの要予約



小鯛の姿焼き ¥3,300

お食い初めをはじめ、あらゆるお祝いの席を盛り上げてくれる尾頭付きの小鯛姿焼き。

5日前までの要予約

中国料理 白楽天



前菜盛り合わせ ¥6,000

中華クラゲや蒸し鶏などの中華前菜盛り合わせ。

4～5名様分



吉切ふかひれの姿煮 ¥8,800

とろけるような舌ざわり、プリッとした歯応えが絶妙な最高級品。吉切鮫の背びれの醍醐味を味わっていただけます。

1枚



伊勢海老のチリソース
または 岩塩炒め ¥16,200

豪華な伊勢海老料理はお祝いのお席に最適。チリソース炒め、岩塩炒めをご用意。

5～6名様分



五目うま煮焼きそば ¥6,000

香ばしく焼いた麺に野菜たっぷりのあんをかけた、どなたにも喜ばれる一品。

4～5名様分



小海老のチリソース ¥6,000

大人の方からお子様まで幅広い世代に人気の中国料理定番のメニュー。プリプリ食感をお楽しみいただけます。

4～5名様分



白楽天特製酢豚 ¥6,000

酸味と甘みのバランスが絶妙な白楽天特製の酢豚。

4～5名様分

白楽天 一品メニュー 各 ¥6,000

『白楽天』で人気のメニューをご用意しております。ご自宅で本格料理をお楽しみください。

- ・ピーマンと豚肉の細切り炒め
- ・ニンニクの茎と牛肉の細切り炒め
- ・茄子の唐辛子炒め
- ・カシューナッツと鶏肉の炒め

4～5名様分



<料理イメージ>

各店舗の営業日に順じご対応いたします。定休日に関しましてはホテルホームページでご確認ください。

洋食料理



肉料理いろいろ

4～5名様分 ¥8,500

8～10名様分 ¥16,200

シェフ自慢の国産牛ローストビーフ・
ポークブレゼ・ローストチキンの
セットプレート。



魚料理いろいろ

4～5名様分 ¥8,500

8～10名様分 ¥16,200

オマール海老や鮑、帆立貝など海の幸を
存分にお楽しみいただけるセットプレート。



カデンツァ特製ビーフシチュー

尾崎牛 ¥16,200

国産牛 ¥11,000

旨味が溶け出した絶品ビーフシチュー。

3～5名様分



鮑料理

¥21,600

絶妙な歯応えと凝縮された旨味が魅力の
鮑を丁寧に仕上げた一品。

3～5名様分



オマール海老グイヤベース

¥12,000

オマール海老の旨味が溢れ出す見た目も
華やかな人気メニュー。

3～5名様分



パエリア

オマール海老 ¥12,000

鮑 ¥13,000

パーティーに最適な色鮮やかなパエリア。
オマール海老、鮑からお選びいただけます。

3～5名様分



国産牛ローストビーフ

¥6,600

カデンツァ一番人気のローストビーフ。
ジューシーな肉の味わいを感じられます。

4～5名様分



オードブル

¥6,600

チーズやコールミートなどパーティーに
欠かせないオードブル。

4～5名様分



フラワー&ベリーズ

5号サイズ ¥4,000

ふわふわのスポンジケーキ、ミルクィなフレッシュクリーム、3種のベリーで仕上げたベーシックなショートケーキ。



フリュイ

5号サイズ ¥4,800

6種のフレッシュフルーツでゴージャスに仕上げました。



メッセージ&ブーケ

5号サイズ ¥4,800

大切な人にメッセージを添えて。フラワーブーケに見立てた華やかなショートケーキ。



ルージュ

5号サイズ ¥4,800

莓をたっぷりと贅沢に使い、艶やかに仕上げました。



ショコラ

5号サイズ ¥4,000

濃厚なチョコレートクリームで仕上げたショートケーキ。シリアルチョコレートが食感のアクセント。



メッセージプレート

無料

1台のケーキに2枚以上のプレートをお付けする場合は、2枚目より有料とさせていただきます。(1枚¥250)

お土産・引菓子

ご予算やご要望にあわせてご対応いたします。まずはお気軽にお問合せください。

- **ご注文は事前予約制**となります。
(一部商品につきましては3~7日前までのご注文となります)
- ご注文は総額 10,000 円より承ります。
- お届け地域は、練馬区内およびホテルより車で30分圏内とさせていただきます。
- 調理には万全を期しておりますが、お届け後お弁当は蓋を開け2時間以内にお召し上がりください。
- 写真は全てイメージです。食材の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。
- クリスマス期間中、オーダーメイドケーキのご注文はお受けできません。予めご了承ください。
- **各種割引券はご利用いただけません。**
- **各店舗営業日に順にご対応いたします。** 定休日につきましてはホテルホームページにてご確認ください。また、定休日が変更となる場合がございます。予めご了承ください。



ホテル カデンツァ 東京

ご注文・お問合せ (10:00 ~ 19:00)

03-5372-4438

ホームページからもご注文いただけます



公式ホームページ



インターネット注文

2023.03