

Welcome to 福岡。美味しさの大名行列で、みな様をお迎えます。



手作り旬彩工房

二兎屋



### 二兎屋の大名カンファレンス ご利用様用の特製メニュー

1. 他では御注文出来ない、こちらだけのメニューには、DC Customと表示しました。
2. 出来る限り、地元の素材を使うよう心がけました。
3. 辛子明太子、かしわ御飯、鶏つくねなど、博多の名物を御用意しました。
4. お米は、冷めてもおいしい地元糸島産のにこまるを使用しています。
5. 複数の煮物や焼き物、厚焼玉子、彩り御飯など、多種多彩なメニューを少しずつ楽しめるよう工夫しました。

※一部内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。



### 糸島漁港直送地魚の おまかせメニューが選べます

自然豊かな糸島半島の漁港から直送した魚を使ったおまかせOBENTOが楽しめます。アジ、サヨリ、キス、タチウオなど。新鮮な漁港に上がったものを使うため魚種は選べません。(御注文NOが、dc-08・dc-14のOBENTOに限定)

### 美味しさの味の基本

枕崎の鰹節、日高の昆布、宮崎の干し椎茸など、使用する産地と素材を厳選して、料理に活かすよう心がけています。使う素材との相性を大切に調理しました。



### 博多名物、 二兎屋の特製手ごね たれ焼つくね

部位が異なる博多一番鶏とありた鶏を合い挽きにして、手ごねで形を整えて特製だれに漬け込み、強火で焼き上げました。玉葱やつなぎで誤魔化すことなく、しっかりした肉の食感や旨味が味わえる人気のメニューです。



### 料理長に代々受け継がれる 伝統の自家製だし醤油を使用

厳選した香り高い鰹節の厚削りの贅沢な旨味がたっぷり染み込んだ、料理長の本家に代々受け継がれてきた、継ぎ足しだし醤油を使用しています。熟成した深い香りが特徴です。各OBENTOの主菜の味付けに使用しております。



### 二兎屋とは

四季折々の食材を使った華やかな彩りの献立を目指し、古くて新しいOBENTO作りに励んでおります。食べ応え十分な主菜と一口で食べやすい多様な副菜。お魚、お肉、お野菜の味覚のバランスを考えながら、一拵一拵に、こだわりの旬の味覚を盛り込みました。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**



## 大名グルメ御膳

1,000 ~ 1,499円

消費税別

dc-01 1,380円 (165mm×165mm)



DC  
Custom

特製手ごねたれ焼つくねと鯖の木の芽味噌焼  
(鯛御飯)の八角

**【お献立】** たれ焼き鶏つくね、鯖の木の芽味噌、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、昆布巻、信田巻、鯛御飯 他

dc-02 1,480円 (210mm×150mm)



DC  
Custom

赤魚の西京焼と博多三色手ごねつくね  
(辛子明太子御飯)の幕の内

**【お献立】** 赤魚西京焼、手ごね三色つくね、辛子明太子、合鴨燻製、厚焼玉子、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、昆布巻、ひじき御飯 他

dc-03 1,480円 (210mm×210mm)



鯖の木の芽味噌焼と地場産香味だれの蒸し鶏  
(三色御飯)の九折

**【お献立】** 鯖の木の芽味噌、香味だれの蒸し鶏、舞茸天婦羅、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、信田巻、三色御飯(鯛・ひじき・鶏そぼろ) 他

dc-04 1,480円 (210mm×210mm)



博多トンテキと鮭の南部焼(三色御飯)の九折

**【お献立】** 博多トンテキ、鮭南部焼、鶏の天婦羅、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、信田巻、三色御飯(鯛・ひじき・鶏そぼろ) 他

dc-05 1,480円 (195mm×120mm)



手毬寿司(8彩)  
肉 4+ 野菜 3+ 錦糸 1

**【お献立】** ローストビーフ、生ハム、蒸し鶏、合鴨燻製、椎茸旨煮、錦糸玉子、蕪、高菜一葉巻

dc-06 1,480円 (195mm×120mm)



手毬寿司(8彩)  
肉 4+ 魚 4

**【お献立】** ローストビーフ、生ハム、蒸し鶏、合鴨燻製、海老、しめ鯖、サーモン、烏賊大葉巻

### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
二兔屋



## 大名グルメ御膳

1,000 ~ 1,499円

消費税別

dc-07 1,380円 (210mm×150mm)



地場産鶏の照り焼と赤魚の西京焼  
(かしわ御飯)の幕の内

**【お献立】** 鶏照り焼、赤魚西京焼、蟹のふわふわ豆腐、合鴨燻製、厚焼玉子、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、昆布巻、かしわ御飯(鶏そぼろ・錦糸玉子・青海苔) 他

dc-08 1,380円 (210mm×150mm)



糸島漁港直送地魚と地場産豚の生姜焼  
(いくら御飯)の幕の内

**【お献立】** 糸島直送地魚、豚の生姜焼、合鴨燻製、厚焼玉子、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、昆布巻 他  
※主菜の魚の糸島漁港直送の地魚はおまかせのため、魚種および調理法は御指定できません。直送地魚を選択されない場合、主菜の魚は鱈の木の芽味噌焼となります。(写真の魚は、鱈の木の芽味噌焼です。)

dc-09 1,280円 (210mm×150mm)



鮭の南部焼と一口とんかつ(鯛御飯)の幕の内

**【お献立】** 鮭の南部焼、一口かつ、鶏天、厚焼玉子、信田巻、角南瓜、六方里芋、茄子のオランダ煮、人参、鯛御飯 他

dc-10 1,100円 (275mm×180mm)



鶏南蛮と鯛御飯の幕の内

**【お献立】** 鶏南蛮、厚焼玉子、たたき牛蒡、青菜の胡麻和、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、紅白なます、鯛御飯 他

dc-11 1,280円 (145mm×95mm)



博多辛子明太むす+天むす+  
特製手ごねたれ焼つくねの折詰  
(おむすびは、ラップ包装となります。)



### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次の混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**



## 大名グルメ御膳

1,500 ~ 1,999円

消費税別

dc-12 1,980円 (165mm×165mm)



DC  
Custom

鱈の木の芽味噌焼と特製手ごねたれ焼つくね・  
生姜焼(辛子明太子御飯 / かしわ御飯)の八角

**【お献立】** 鱈の木の芽味噌焼、特製手ごねたれ焼つくね、生姜焼、  
厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、辛子明太子御飯、  
かしわ御飯 他

dc-13 1,980円 (190mm×190mm)



鶏の天婦羅と赤魚の竜田焼・生姜焼  
(手毬寿司×8彩)の松花堂

**【お献立】** 鶏の天婦羅、赤魚竜田焼、エビフライ、生姜焼、厚焼玉子、  
茄子オランダ煮、六方里芋、人参、手毬寿司(海老・サーモン・しめ鯖・  
合鴨燻製・生ハム・錦糸玉子・胡瓜) 他

dc-14 1,980円 (210mm×150mm)



DC  
Custom

地魚

天候等の理由で  
お届け出来ない  
場合があります。

糸島漁港直送地魚と阿蘇の赤牛のステーキ  
(鯛御飯)の幕の内

**【お献立】** 糸島直送地魚、阿蘇の赤牛のステーキ、焼筍、角南瓜、  
茄子オランダ煮、六方里芋、人参、紅白なます 他

※主菜の魚の糸島漁港直送の地魚はおまかせのため、魚種および調理法は  
御指定できません。直送地魚を選択されない場合、主菜の魚は  
鱈の木の芽味噌焼となります。(写真の魚は、鱈の木の芽味噌焼です。)

dc-15 1,850円 (225mm×225mm)



特製三色手ごねたれ焼つくねと糸島野菜のテリーヌ  
(鯛御飯 / いくら御飯)の松花堂

**【お献立】** 特製三色手ごねつくね、糸島野菜のテリーヌ、赤魚西京焼、  
角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、赤玉葱のマリネ、鯛御飯、  
いくら御飯 他

dc-16 1,980円 (210mm×210mm)



玄海産鯛の南蛮漬けと冬瓜の煮浸し・蛸の三杯酢  
(鰻御飯 / 鯛御飯 / 桜海老)の九杓

**【お献立】** 玄海産鯛の南蛮漬け、冬瓜の煮浸し、稚鮎のマリネ、蛸の三杯酢、  
蟹のふわふわ豆腐、蒸し鶏、糸島野菜のテリーヌ、厚焼玉子、鰻御飯、  
鯛御飯、桜海老 他

dc-17 1,780円 (265mm×265mm)



牛のすき焼きと蒸し鶏・鮭南部焼  
(三色御飯)の九杓

**【お献立】** 牛すき焼き、鮭南部焼、鶏南蛮、厚焼玉子、信田巻、たたき牛蒡、  
昆布巻、青菜の胡麻和、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、胡麻豆腐、  
鯛御飯、梅ひじき御飯 他

### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**



## 大名グルメ御膳

1,500 ~ 1,999円

消費税別

dc-18 1,780円 (190mm×190mm)



鶏の天婦羅と赤魚の西京焼・特製手ごねたれ焼つくね  
(手毬寿司×8彩)の松花堂

**【お献立】** 鶏の天婦羅、赤魚西京焼、特製手ごねたれ焼つくね、  
蟹のふわふわ豆腐、糸島野菜のテリーヌ、厚焼玉子、  
手毬寿司(海老・サーモン・しめ鯖・穴子・蛸・烏賊・錦糸玉子・胡瓜) 他

dc-19 1,680円 (210mm×210mm)



鰯の照り焼と一口とんかつ・生姜焼  
(三色御飯)の九杓

**【お献立】** 鰯照焼、生姜焼、一口とんかつ、厚焼玉子、信田巻、たたき牛蒡、  
昆布巻、青菜の胡麻和、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、  
鯛御飯、ひじき御飯、そばろ御飯 他

dc-20 1,680円 (210mm×210mm)



赤魚の西京焼と鶏の天婦羅・生姜焼  
(三色御飯)の九杓

**【お献立】** 赤魚の西京焼、生姜焼、とり天、厚焼玉子、信田巻、たたき牛蒡、  
昆布巻、青菜の胡麻和、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、  
鯛御飯、ひじき御飯、そばろ御飯 他

dc-21 1,580円 (210mm×150mm)



鮭の南部焼と枝豆のふわふわ豆腐・  
鶏の天婦羅の幕の内

**【お献立】** 鮭南部焼、枝豆のふわふわ豆腐、鶏の天婦羅、厚焼玉子、角南瓜、  
茄子オランダ煮、六方里芋、信田巻、人参、紅白なます 他

dc-22 1,580円 (210mm×150mm)



鯖の木の芽味噌焼と鶏南蛮(鯛御飯)幕の内

**【お献立】** 鯖の木の芽味噌焼、鶏南蛮、蒸し鶏、厚焼玉子、角南瓜、  
茄子オランダ煮、六方里芋、信田巻、人参、鯛御飯 他

**【お米】**

全てのOBENTOには、冷めてもおいしい  
糸島産にこまるを使用しています。



**アレルギー情報**

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

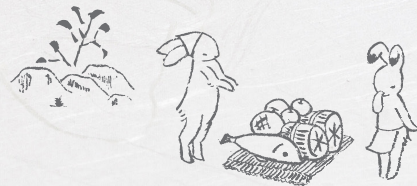
調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**



## 大名グルメ御膳

2,000 ~ 2,999円

消費税別

dc-23 2,700円 (165mm×165mm)



鰻の蒲焼と鰯の照り焼・烏賊焼売  
(辛子明太子三色御飯)の八角

**【お献立】** 鰻蒲焼、烏賊焼売、明太子、鯨の軟骨粕漬、鰯照焼、鶏南蛮、厚焼玉子、御飯(鶏そぼろ、錦糸、青のり) 他

dc-24 2,700円 (190mm×190mm)



玄海産鯛の塩焼と特製手ごねたれ焼つくね・合鴨燻製(手毬×4彩/辛子明太子御飯)の松花堂

**【お献立】** 玄海産鯛の塩焼、特製手ごねたれ焼つくね、合鴨燻製、蟹のふわふわ豆腐、玄海漬け、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参、手毬寿司(海老・サーモン・合鴨・胡瓜) 他

dc-25 2,780円 (270mm×180mm)



玄海産太刀魚の帆立ムース包みと鰻の蒲焼・糸島野菜のテリーヌ(鯛御飯/桜海老/白米)の十二杓

**【お献立】** 太刀魚と帆立のムース、蒸し鶏、生姜焼、赤魚の西京焼、蛸の軟らか煮、稚鮎のマリネ、冬瓜、ズッキーニの素揚げ、椎茸旨煮、鯛御飯、鯛御飯、桜海老 他

dc-26 2,480円 (225mm×225mm)



鯨の木の芽味噌と特製手ごねたれ焼つくね・舞茸天婦羅(鯛御飯・かしわ御飯)の松花堂

**【お献立】** 鯨の木の芽味噌、特製手ごねたれ焼つくね、舞茸の天婦羅、蟹のふわふわ豆腐、合鴨燻製、厚焼玉子、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、鯛御飯、かしわ御飯 他

dc-27 2,480円 (225mm×225mm)



鰻の蒲焼と博多トンテキ・蟹のふわふわ豆腐  
(手毬寿司×4彩)の松花堂

**【お献立】** 鰻の蒲焼、博多トンテキ、蟹のふわふわ豆腐、特製手ごねたれ焼つくね、合鴨燻製、厚焼玉子、角南瓜、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、青高菜、手毬寿司(海老・サーモン・蕉・胡瓜) 他

dc-28 2,480円 (270mm×180mm)



牛のすき煮と鰻の蒲焼・赤魚の西京焼  
(三色御飯)の十二杓

**【お献立】** 牛すき煮、赤魚の西京焼、鰯照焼、鶏南蛮、蓮根のはさみ揚、蒸鶏、蟹のふわふわ豆腐、角南瓜、信田巻、六方里芋、茄子のオランダ煮、たたき牛蒡、蓮根、胡麻豆腐、うなぎ御飯、鯛御飯、ひじき御飯 他

### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**



## 大名グルメ御膳

3,000円～

消費税別

dc-29 4,900円 (190mm×190mm 2段)



伊勢海老の和風テルミドール明太雲丹ソース  
とミートテリーヌ・鱈の木の芽味噌焼の松花堂(2段)

【上段】伊勢海老のテルミドール、鱈の木の芽味噌焼、  
特製手ごねたれ焼つくね、蟹のふわふわ豆腐、しめじのマリネ、  
角南瓜、茄子のオランダ煮、椎茸旨煮 他  
【下段】鶏のシギ焼き、紅あずま甘露煮、蓮根だし煮、厚焼玉子、  
昆布巻き、鯛御飯、いくら御飯 他

dc-30 3,800円 (190mm×190mm 2段)



阿蘇の赤牛とフォアグラの和風ロッシーニ  
バルサミコソースと糸島野菜のテリーヌ・  
特製手ごねたれ焼つくねの松花堂(2段)

【上段】阿蘇の赤牛とフォアグラの和風ロッシーニ、鱈の木の芽味噌焼、  
特製手ごねたれ焼つくね、蟹のふわふわ豆腐、明太ちくわの磯辺揚げ、  
蒸し鶏、筍、蒟 他  
【下段】糸島野菜のテリーヌ、蓮根はさみ揚げ、紅あずま甘露煮、鶏の天婦羅、  
南瓜の素揚げ、信田巻、鯛御飯、いくら御飯 他

dc-31 3,500円 (190mm×190mm)



阿蘇の赤牛ステーキキャビア添えと玄海産鯛の塩焼・  
雲丹と海老のテリーヌの松花堂

【お献立】阿蘇の赤牛ステーキキャビア添え、玄海産鯛の塩焼、  
雲丹と海老のテリーヌ、特製手ごねたれ焼つくね、蟹のふわふわ豆腐、  
玄海漬け、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参 他

dc-32 3,000円 (190mm×190mm)



佐賀牛のトマトすき煮と玄海産鯛の南蛮漬け・  
特製手ごねたれ焼つくね  
(雲丹醤油漬け卵黄ごはん)の松花堂

【お献立】佐賀牛のトマトすき煮、玄海産鯛の南蛮漬け、  
特製手ごねたれ焼つくね、蟹のふわふわ豆腐、舞茸天婦羅、椎茸旨煮、  
うずら玉子、玄海漬け、厚焼玉子、角南瓜、茄子オランダ煮、六方里芋、人参 他

dc-33 3,900円 (265mm×95mm 165mm×165mm)



祝い御膳

【八角】鴨のパストラミ、赤魚西京焼、蟹爪フライ、豚の角煮、  
蟹のふわふわ豆腐、エビチリ、鶏のシギ焼き、昆布巻き 他  
【やじろ三つ切り】栗甘露煮、蒸し海老、手毬寿司  
(ローストビーフ・サーモン・穴子・胡瓜) 他

dc-34 4,500円 (210mm×110mm)



九州産特上鰻重(時季により産地は異なります。)

【お献立】鰻蒲焼、お新香、黒豆

### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

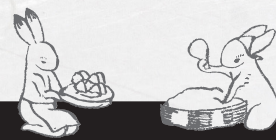
※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



手作り旬彩工房  
**二兔屋**

## 大名グルメ御膳



～1,000円 / ビーガン / ハラール

消費税別

dc-35 900円 (210mm×150mm)



特製手ごねたれ焼つくねの幕の内

**【お献立】** 特製手ごねたれ焼つくね、厚焼玉子、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、卵の花、紅白なます 他

dc-36 900円 (210mm×150mm)



博多トンテキの幕の内

**【お献立】** 博多トンテキ、厚焼玉子、茄子のオランダ煮、六方里芋、人参、卵の花、紅白なます 他

dc-37 980円 (145mm×95mm)



DC Custom

博多辛子明太子むす + 天むすの折詰  
(おむすびは、ラップ包装となります。)

dc-38 980円 (145mm×95mm)



DC Custom

博多辛子明太子むす + 特製手ごねたれ焼つくねの折詰  
(おむすびは、ラップ包装となります。)

dc-39 1,850円 (210mm×210mm)



DC Custom

(ベジタリアン・ビーガン向け)  
和風豆腐ハンバーグと糸島野菜のテリーヌ・  
高野豆腐のグリーン御膳

**【お献立】** 豆腐ハンバーグ、糸島野菜のテリーヌ、高野豆腐、がんもどき、豆腐の天婦羅、蓮根旨煮、昆布巻、卵の花、黒豆、グリーンサラダ 他

dc-40 1,850円 (275mm×180mm)



DC Custom

(ハラール向け)  
タンドリーチキンと特製手ごねたれ焼つくね・  
マレーチャーハンのハラールセット

**【お献立】** タンドリーチキン、特製手ごねたれ焼つくね、厚焼玉子、蓮根素揚げ、ヤングコーン素揚げ、目玉焼、グリーンサラダ 他

### アレルギー情報

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。詳しくはお問い合わせ下さい。

調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。