

Delivery & Takeout

お届け・お渡し時間 | 11:30 ~ 20:00

ビュッフェ&ダイニング ルミエール

国産牛のビーフカレーライス	¥1,500
尾崎牛のビーフカレーライス	¥3,300
小海老のカレーライス	¥1,500
大海老のフライカレーライス	¥1,500
三元豚のカツレツカレーライス	¥1,500
国産牛のローストビーフカレーライス	¥2,500
キーマカレーライス	¥1,500
スパイシーカレーピラフ	¥1,500
国産牛のハンバーグステーキ 温野菜添え(ライス付き)	¥2,500
国産牛のローストビーフ レフォールソース	¥2,200
国産牛のローストビーフ 井	¥2,500
鮑と唐墨のスパゲッティ 肝ソース	¥3,500
渡り蟹のアメリカヌクリーム ペンネリガーテ	¥1,700
ボロネーゼ ペンネリガーテ	¥1,500
シーザーサラダ	¥1,000
ミックスサンドウィッチ	¥1,500
ポークカツレツサンド	¥1,700
ルミエール BIG ハンバーガー	¥1,700
フィッシュ&チップス	¥1,200
フライドチキン&フライドポテト	¥1,200



中国料理 白楽天 火曜お休み

ふかひれスープ	¥2,200
毛鹿ふかひれの姿煮	¥5,500
吉切ふかひれの姿煮	¥7,700
よだれ鶏	¥1,700
ピーマンと豚肉の細切り炒め	¥1,700
ピーマンと牛肉の細切り炒め	¥1,800
小海老のチリソース	¥1,500
大海老のチリソース	¥2,200
酢豚	¥1,700
にんにくの茎と牛肉の細切り炒め	¥1,800
鶏肉の唐揚げ	¥1,500
麻婆豆腐 or 四川風麻婆豆腐	¥1,500
〃 (茄子入り)	¥1,700
〃 (帆立入り)	¥2,000
五目炒飯	¥1,500
かに炒飯	¥1,700
ふかひれあんかけ炒飯	¥2,400
五目うま煮焼きそば	¥1,500
ふかひれあんかけ焼きそば	¥2,400
尾崎牛のオイスターソース炒め	¥3,000
春巻 (2本から承ります)	1本 ¥255
焼売 (3個入り)	¥700
ライス	¥300



日本料理 むさしの

月曜お休み

むさしの五目釜飯	¥1,700	すき煮弁当	¥2,200
むさしの季節の釜飯	¥2,200	鶏西京焼き・いなり弁当	¥2,200
肉豆腐 (単品)	¥1,800	天ぷら弁当	¥2,200
天ぷら盛り合わせ (1人前)	¥1,700	松花堂弁当	¥4,400
天丼	¥1,500	むさしの弁当 A	¥5,000
特上天丼	¥2,300	むさしの弁当 B	¥7,000
肉豆腐弁当	¥2,200	国産牛ステーキ弁当	¥6,500

ホテル カデンツァ 東京

ご注文
お問合わせ

03-5372-4438

電話受付 10:00~19:00



総額2,000円以上でお届けいたします。

配達可能エリア

光が丘・旭町・土支田・高松・谷原・田柄
春日町・高野台・大泉町・大泉学園町

くその他の地域に関しましてはご相談ください

各レストランの人気商品を集めたセットメニュー。

この夏のスポーツ観戦“**おうちビューイング**”のおともに、ホテルメイドのお料理で盛り上がりましょう！

お得なセットメニュー

① 月曜、火曜お休み、④・⑤ 火曜お休み

和洋中前菜9種セット ①

和食・洋食・中華の各3種、計9種類が詰まった
プチ前菜セット

¥2,000

洋食 冷セット ② ※2名様分より承ります

パルマ産プロシュートとコールミート盛り合わせ
シーザーサラダ・ミックスサンドウィッチ

1名様分
¥2,000

洋食 温セット ③ ※2名様分より承ります

フライドポテト・フライドチキン・フィッシュフリット
ホットサンド

1名様分
¥2,000

お手軽中華セット ④ ※2名様分より承ります

ピーマンと牛肉の細切り炒め・小海老のチリソース
餃子(3個)・春巻(1本)

1名様分
¥2,000

パーティー中華セット ⑤ ※2名様分より承ります

前菜盛り合わせ・ピーマンと豚肉の細切り炒め
鶏肉の唐揚げ・酢豚・五目炒飯・杏仁豆腐

1名様分
¥4,000

パーティー洋食セット ⑥ ※2名様分より承ります

シーザーサラダ・パルマ産プロシュートとコールミート盛り合わせ
フライドチキン&フライドポテト・フィッシュ&チップス
国産牛のローストビーフ レフォールソース・ボロネーズスパゲッティ
おまかせカットケーキ(6名様分以上の場合はホールケーキ可)

1名様分
¥4,000

※ホールケーキご希望の場合は、2日前までにご予約ください。

セットメニューと一緒にいかがですか

**お酒も特別価格にて
ご用意しております**



カデンツァオリジナル 各種 ¥3,500

カデンツァ東京オリジナル 夏酒(日本酒)

創業25周年&名称変更記念として東京福生の酒蔵
「田村酒造場」がカデンツァのためだけに限定生産した
100本のみ特別純米酒。お米のほのかな甘みを感じ、
喉越しも滑らか。

ル・ボルドー・ドゥ・モーカイユ(赤ワイン)

口当たり滑らかで飲みやすい味わい。風味豊かで
余韻の長い後味が広がります。

シャトーレイノン ブラン(白ワイン)

グレープフルーツと白桃のアロマに、スモーキーな
ミネラルがほのかに香る、最高にエレガントな辛口。

古越龍山善醸仕込み

『善醸仕込み』の深い味わいと華やかな香り、
濃厚で上質な甘さが特長の紹興酒。



ヤッホーブルーイング 4種

クラフトビール飲み比べ

お好きな組合せ

2本で¥600



①



②



③



④

① インドの青鬼

～ 驚愕の苦みと鮮烈な香り ～

② 水曜日のネコ

～ 心をゆるめるホワイトエール ～

③ よなよなエール

～ クラフトビールの王道の味わい ～

④ 東京ブラック

～ 鮮度たっぷり、ドスコイ黒 ～

環境保全の観点から、デリバリー&テイクアウトの
商品に、**スプーン・フォーク・お箸をお付けして
おりません**。お客様へ魅力ある商品をご提供して
いくとともに、商品を販売する立場として社会に貢献
できる店舗を目指します。ご理解とご協力のほど、
よろしくお願い申し上げます。

- ・ご注文状況により、お時間を頂戴する場合がございます。
- ・デリバリーのご注文は、**総額¥2,000**より承ります。
- ・**各種割引券はご利用頂けません。**
- ・10名様以上のご注文は、お早めにご連絡ください。
- ・調理には万全を期しておりますが、お届け後は蓋を開け
お早めにお召し上がりください。
- ・写真はすべてイメージです。・価格はすべて税込みです。

**TAKE
OUT**

delivery
お届けします

**ドライブ
スルー**
できます



ホテル カデンツァ 東京