お弁当・オードブルのことならなんでもご相談下さい

オフィス 店舗 配送OK
ご自宅 お出かけ先 配送OK
マツダスタジアム及びその周辺 配送OK
駅、ご宿泊先 配送OK
請求書払い OK
クレジット払い OK ※ご予約の際お申し付ください

宅配弁当ご注文方法

お電話でのご注文　前日昼12:00まで受付

0120-429-888　お電話受付時間 7:00~17:00

※こちらの番号はフリーダイヤルです。通話料金は掛かりません。
※配送場所や時間、領収書の有無などできるだけ詳しく伺いたいので、できるだけお電話でのご予約をお願いいたします。

LINE公式アカウントでのご注文　前日昼12:00まで受付

①会社名(個人様名)・ご担当者様名　②配達希望日　③配達希望時間　④配達先住所
⑤当日つながる電話番号　⑥ご注文メニュー　⑦各個数　⑧領収書の宛名　をご入力の上送信してください。

※LINEでご注文いただいた場合でも必ずこちらからお電話で確認させていただいてからのご注文成立になります。
当店から確認の電話が無い場合通信エラーか、お客様の電話番号未記入の可能性がございますのでお手数ですがお電話で再度ご注文ください。

FAXでのご注文　前日昼12:00まで受付

082-923-0111

※FAXでご注文いただいた場合でも必ずこちらからお電話で確認させていただいてからのご注文成立になります。
当店から確認の電話が無い場合通信エラーか、お客様の電話番号未記入の可能性がございますのでお手数ですがお電話で再度ご注文ください。

配達エリア 下記金額より配達可能です

中区・西区・南区・佐伯区 東区(愛宕町・若草町・曙・光町・東蟹屋町 二葉の里・光が丘・牛田地区) 廿日市市内(宮島口駅より東側)	5000円以上
東区(戸坂地区・中山地区) 廿日市市内(宮島口駅より西側) 安佐南区・安芸区・府中町	10000円以上
海田町・坂町・大竹市・熊野町	20000円以上
呉市	25000円以上
安佐北区・宮島	30000円以上

15時～17時の配達は
全エリア総額10000円以上でのご注文のみとさせていただきます。

注 混雑状況により配達時間をご相談させて頂く場合がございます。

ビストロエンドウデリバリー五日市店

〒731-5128
広島市佐伯区五日市中央2-11-2 中央西村ビル

◆1階販売ショップ
店舗販売時間 10:00～17:00
(なくなり次第閉店)

◆2階製造工場
配達営業時間 7:00～17:00

【五日市店】予約電話番号
0120-429-888
お電話受付時間 7:00~17:00



ビストロエンドウ デリバリー

仕出し 宅配 弁当

保存版

●ビジネス弁当●祝い事
●お家ごはん●誕生会・パーティー
●楽屋弁当●スポーツ大会
●会議研修弁当●学校行事●病院
●イベント●ロケ弁●委託販売

何でもご相談ください！

創業大正7年
老舗洋食堂の歴史ある味わいを
ご家庭で・・・オフィスで・・・
心をこめて宅配致します

LINE 公式アカウント お得なクーポン配信中！

ビストロエンドウデリバリー予約センター

☎0120-429-888　お電話受付時間 7:00~17:00

宅配OK! 月～土 9:00～17:00まで (日曜・祝日定休)

店舗受渡しOK! 水～日10:00～17:00まで (月・火曜定休)

全商品税込価格

謹製六宝弁当



※写真は2160円の豪華六宝肉弁当

豪華六宝肉弁当 2160円
メイン 100年ビーフタンシチュー
ハラミステーキ
ローストビーフ

至福の六宝肉弁当 2700円
メイン 100年ビーフカツ
牛100%ハンバーグ
ローストビーフ

すべてのメインが入った究極の六宝肉弁当 3240円
メイン 霜降り牛ステーキ
100年ビーフカツ
牛100%ハンバーグ
ローストビーフ
100年ビーフタンシチュー

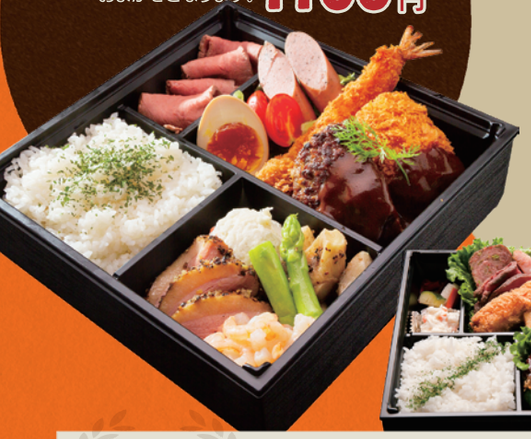
全商品税込価格

エンドウ特製 豪華洋風幕の内弁当

～祝い事や会議、おもてなしやパーティーに～

10種のおかずのENDOおまかせ幕の内弁当

※10種のおかずすべておまかせとなります。 **1100円**



メインを選べる幕の内弁当

メイン料理 ＋ 大海老フライ、ローストビーフ、カニクリームコロッケ、焼魚、自家製唐揚げ、玉子焼き、副菜等

- メイン 牛100%ハンバーグの豪華幕の内弁当 **1620円**
- メイン 霜降り牛ステーキの豪華幕の内弁当 **2160円**
- メイン 100年ビーフタンシチューの豪華幕の内弁当 **1620円**
- メイン 牛ステーキとビーフカツの豪華幕の内弁当 **2700円**
- メイン 牛ハラミステーキの豪華幕の内弁当 **1620円**
- メイン ほぼメインが全て入った夢の豪華幕の内弁当 **3240円**
- メイン 100年ビーフカツの豪華幕の内弁当 **2160円**





選べる肉ごはん重の豪華幕の内二段重弁当

ローストビーフごはん重と豪華幕の内二段重	霜降り牛ステーキごはん重と豪華幕の内二段重	牛寿司4貫重と豪華幕の内二段重	和牛A5ランク 常陸牛焼肉ごはん重と豪華幕の内二段重
			
1620円	**2160円**	**2160円**	**2700円**

ビストロエンドウデリバリーのこだわり



伝統と進化	手作り	調理法	サイズ	素材
				
創業100年 時代に合わせて進化と伝統を紡ぎながら100年間愛され続けているデミグラスソース。 ビーフシチューや、ビーフカツ、とんかつのソースとしてお召し上がりいただけます。	唐揚げや玉子焼きも美味しさを追求 お弁当で人気の唐揚げと玉子焼きは、当店のほとんどのお弁当に入っています。 社長直伝の熟成壺醤油に漬け込んだ唐揚げと、かつおだしと砂糖の甘さが絶妙な玉子焼きをぜひお召し上がりください。	冷めてもやわらか！冷めても美味しい！を徹底研究 超低温グリルで1時間以上加熱したお肉を一度冷まして再度焼き上げたり揚げたりする事で、当店の揚げ物や焼き物は冷めても柔らかく油も固まりません。手間を惜しまずお客様に冷めても美味しいお弁当をお届け致します。	洋食屋の海老フライは太くなくてはならない 洋食屋のカツは分厚くなくてはならない 当店社長は弁当箱からはみ出しそうな海老フライの太さや、ビーフカツ・とんかつの厚さにまでこだわります。	地産地消 野菜は無農薬野菜をふんだんに取り入れ、ごはんはすべて1等米広島県産「ひとめぼれ」を使用しております。広島県産ブランド豚「穀美豚」、広島県産「あきろまん」を使用。 国産牛や和牛も贅沢に使用しています。

全商品税込価格

宅配弁当メニュー

ごはん +100円で ごはん大盛にできます！

 ENDO特製 100年ビーフカツ弁当 デミソース **1080円**	 ENDO特製 牛100%の肉々しいハンバーグ弁当 **1080円**	 ENDO特製 冷めてもおいしい霜降り牛ステーキ弁当 **1290円**
 ENDO特製 超得！牛タンゴロゴロ100年ビーフタンシチュー **1080円**	 ENDO特製 特厚！やわらか！熟成豚ロース Wソースとんかつ弁当 デミソース & 中濃ソース **1080円**	 ENDO特製 十八穀米！彩菜ヘルシー日替り弁当 **1000円**
 ENDO特製 ローストビーフごはん！彩菜ヘルシー日替り弁当 **1290円**	 ENDO特製 霜降りトモサンカク！ローストビーフ豪華BOX弁当 **1620円**	 ENDO特製 霜降り黒毛和牛たっぷり！カットステーキ豪華BOX弁当 **2160円**
 秘伝の鶏もも唐揚げ弁当 **890円**	 特製チキン南蛮タルタルソース弁当 **990円**	 大海老フライ カニクリームコロッケ 白身魚のフライ 鶏もも唐揚げ 洋食屋さんのMIXフライのり弁当 **990円**
 かあちゃんの手むすび弁当 **990円**	 超やわらか！牛ハラミステーキ和風ソース弁当 **1080円**	 大トロ鮭はらす焼きと唐揚げ弁当 **1080円**
 金額指定おまかせ弁当 **800円～5000円** ※様々なご要望にお応え致します！	 お子様弁当 大海老フライ チキンライス ※ふりかけごはんに変更できます ミニハンバーグ 鶏の唐揚げ ポテトサラダ 玉子焼き **800円**	

エンドウ特製 オードブル

～ホームパーティー、お祝い事 お花見、誕生会などに～



メニュー例
- 特製ローストビーフ・大海老フライ
- スモークチキンレッグ・大トロ鮭はらす塩焼き
- カニクリームコロッケ・ミートテリーヌ
- 特製唐揚げ・しいたけとすり身の串揚げ
- ビーフ&ポークウィンナーの色彩炒め
- 自家製玉子焼き・小イワシの梅フライ

5000円（4～5人前） **6000円**（5～6人前）

ENDO特製 **王子様オードブル**（5～6人前）
メニューの中に、霜降りビーフステーキと100年ビーフカツが必ず入ります。 **8000円**

ENDO特製 **キング・オブ・オードブル**（5～6人前）
和牛霜降りビーフステーキ、100年ビーフカツ等が必ず入る、赤字覚悟の超豪華オードブル！ **10000円**