

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

日曜祝日定休

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ため、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

日曜祝日定休

◆1階販売ショップ

店舗販売時間 10:00~19:00
(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



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

- 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!



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【五日市店】

日曜祝日定休

0120-429-888 お電話受付時間 7:00~17:00

宅配日曜祝日定休
(ご相談承ります)



各店舗受渡し!

平日
限定 12:30
まで

お弁当1個につき100円引き

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

メイン ビーフシチュー
ハラミステーキ
ローストビーフ

2160円

至福の六宝肉弁当

メイン デミグラスビーフカツ
牛100%ハンバーグ
ローストビーフ

2700円

すべてのメインが入った 究極の六宝肉弁当

メイン 霜降り牛ステーキ
デミグラスビーフカツ
牛100%ハンバーグ
ローストビーフ
デミグラスビーフシチュー

3240円

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。

1000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
1500円

メイン
デミグラスビーフシチュー
の豪華幕の内弁当
1500円

メイン
牛ハラミステーキ
の豪華幕の内弁当
1500円

メイン
100年ビーフカツ
の豪華幕の内弁当
2000円

メイン
霜降り牛ステーキ
の豪華幕の内弁当
2000円

メイン
牛ステーキとビーフカツ
の豪華幕の内弁当
2500円

メイン
ほぼメインが全て入った
夢の豪華幕の内弁当
3000円

メイン
ほぼメインが全て入った
夢の豪華幕の内弁当
3000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

創業100年
時代に合わせ、
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。

手作り

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。

調理法

冷めてもやわらか！
冷めても美味しい！
を徹底研究
超低温調理で
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。

サイズ

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。

素材

地産地消
野菜は全て国産を使用し、
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
賛賞に使用しています。

全商品税込価格

宅配弁当メニュー

+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 **990円**
デミソース

ENDO特製
牛100%の肉々しい
ハンバーグ弁当 **990円**

ENDO特製
冷めてもおいしい
霜降り牛ステーキ弁当 **1090円**

ENDO特製
牛肉がゴロッと入った
100年ビーフシチュー **990円**

ENDO特製
牛肉たっぷり！
ローストビーフ丼
DOMO **990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 **990円**
デミソース
&
中濃ソース

ENDO特製
牛肉たっぷり！
牛バラ肉の
特製タレ焼肉弁当 **990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**

秘伝の鶏もも
唐揚げ弁当 **790円**

特製チキン南蛮
タルタルソース
弁当 **890円**

かあちゃんの手むすび弁当 **890円**

超やわらか！
牛ハラミステーキ
和風ソース弁当 **990円**

大トロ鮭はらす焼きと
唐揚げ弁当 **990円**

和・洋・中
金額指定おまかせ弁当 **700円～2000円**
お子様弁当 **700円**
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

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&ポークウインナーの色彩炒め
- ・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)
オマールエビ、フォアグラソーテ、キャビアタバス、
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**