

常 温 商 品

団体様向けメニュー表



2025年 8 月01日版
双日ロイヤルインフライトケイタリング株式会社

常温弁当 空弁のご紹介

- ・ 双日ロイヤルインフライトケイタリングは関西、福岡、沖縄の3空港を拠点として展開する機内食会社です。
- ・ 機内食製造の知識と経験を活かし機内食シェフが空弁ブランドを開発しました。
- ・ 関西空港（近畿）、福岡空港（九州）に因んだご当地空弁・監修空弁をお楽しみください。
- ・ 常温で美味しく召し上がっていただけます。
（消費期限は御買上当日夜24時まで）



～商品紹介ページ～

拠点空港になぞらえ紹介！
ご当地弁当や監修弁当もご紹介します。



1. 関西空港（近畿地方）

2. 福岡空港（九州地方）



1. 関西空港（近畿地方）

《一期一会》の心ばせを理念に、創業以来
数多くの著名人にお引き立てを受けた
京都老舗料亭【たん熊北店】

特製の甘辛タレで仕上げた国産黒毛和牛を使用した
贅沢な一品です。箸休めにサッパリとした柚子大根
を添えています。口の中に広がる飽きのこない黒毛
和牛本来の味をお楽しみください。

京料理「たん熊北店」

京風黒毛和牛すき焼き弁当

価格 **1,700**円（税込）



※写真はイメージです。

京都嵐山で名物コロケを販売する
中村屋の空弁BOXサンド！

京都嵐山の老舗精肉店「中村屋」の「黒毛和牛コロケ」をソースにくぐらせ、中村屋オリジナルの沢味ソースとはさんだサンド。

刻み沢庵と隠し味のスパイスを絶妙にブレンドしたオリジナルタルタル「沢味ソース」が、パンと黒毛和牛コロケにベストマッチ！

沢味ソース



京都嵐山 中村屋

黒毛和牛コロケサンド 価格 **860**円（税込）



※写真はイメージです。

1. 関西空港（近畿地方）

大阪心斎橋/北新地、東京銀座で人気の
カツサンド専門店監修のポークミルフィーユカツサンド。

※写真はイメージです。



同店定番の大粒の岩塩をのせて食べる「塩カツサンド」とオリジナルデミグラスソース味の「ソースカツサンド」の2種類を楽しむ店舗では取り扱いのないオリジナルメニューです。

※大粒の岩塩を使用していますので、歯の弱い方はご注意ください。

北新地サンド監修

ポークミルフィーユカツサンド

塩&ソースMix

価格 **1,000**円（税込）



2. 福岡空港（九州地方）



水炊き料亭の有名店「博多華味鳥」監修の九州産銘柄鶏「華味鳥」を使用した鶏の旨みを味わえるチキンカツサンドです。南蛮ソースを絡めたチキンカツを相性抜群のタルタルソースとサンドしました。

博多華味鳥監修 チキンカツサンド （タルタル南蛮）

価格 **820** 円（税込）

※写真はイメージです。



2. 福岡空港（九州地方）



※写真はイメージです。

昭和53年創業 辛子めんたいの本場

福岡・博多で人気の「福さ屋」監修

「福さ屋 辛子めんたい」と希少な伝統野菜「阿蘇高菜」、
特製の甘辛タレで仕上げた「国産黒毛和牛のすき焼き」
の3種を、ごはんの上に敷き詰めた味わい豊かなお弁当です。

阿蘇高菜使用（阿蘇農業世界遺産）



「博多福さ屋」監修

辛子めんたい黒毛和牛すき焼き弁当

価格 **1,580** 円（税込）

昭和53年創業 辛子めんたいの本場

福岡・博多で人気の「福さ屋」監修

「福さ屋 辛子めんたい」をとんかつ、厚焼き玉子と
一緒にサンドしました。とんかつに絡めた
昆布茶ソースとピリッとした辛みの
明太子が後を引く旨さ！



※写真はイメージです。

「博多福さ屋」監修

辛子めんたい とんかつ厚焼き玉子さんど

価格 **980** 円（税込）