



和牛の旨さ
ここにあり。

お茶付き

至福を味わう贅沢弁当
和牛特上カルビ弁当 2,680円

とろける食感の和牛特上カルビを秘伝のたれで合わせた自慢の逸品です。



国産牛上カルビ弁当 1,580円

霜降りカルビの濃厚な味わいと脂の甘み、ジューシーでやわらかな食感をご堪能ください。



お茶付き

和牛ロース弁当 1,880円

しっかりとした赤身肉は程よい脂の甘みとやわらかな食感で肉本来の旨みがお口の中に広がります。



お茶付き

和牛カルビ弁当 1,980円

程よくサシの入った和牛カルビは冷めてもやわらかくたれがしみ込んだごはんとの相性抜群です。



国産牛すき焼き弁当 1,980円

厳選したうす切りの肩ロースをすき焼き風にやわらかく仕上げました。
※季節により、付け合わせの食材が変わる場合がございます。

お値打ち価格の和牛弁当

ペリエ千葉 ペリチカ店

和牛うす切りカルビと牛そぼろ弁当 980円

ペリエ千葉 エキナカ店

国産牛うす切りカルビと牛そぼろ弁当 980円

うす切りカルビと牛そぼろをたっぷり敷きつめました。

ペリエ千葉 ペリチカ店

和牛うす切りカルビ&ビビンバ弁当 1,180円

ペリエ千葉 エキナカ店

国産牛うす切りカルビ&ビビンバ弁当 980円

うす切りカルビと4種野菜の彩り豊かなナムルのをせました。よく混ぜてお召し上がりください。

ペリエ千葉 ペリチカ店

和牛うす切りカルビ弁当 1,180円

ペリエ千葉 エキナカ店

国産牛うす切りカルビ弁当 1,080円

やわらかなカルビのうす切りを敷きつめ、どなたでも食べやすいやさしい食感に仕上げました。

特選和牛うす切りカルビ弁当 1,480円

厳選した部位を使ったうす切りで食べやすい人気の和牛は脂のうまみが格別です。



ご予約限定贅沢弁当
※内容は変更になる場合がございます。
ご予約弁当は、ペリチカ店、エキナカ店のどちらでもお受け取り可能です。

ご予約限定

お茶付き

大將軍“極”弁当 5,000円 3日前までにご予約ください

厳選した特上和牛カルビや和牛すき焼き、温野菜など見た目も華やかで贅沢なお弁当です。会議やイベントにぜひどうぞ！



※内容は変更になる場合がございます。

ご予約限定

お茶付き

大將軍“彩”弁当 3,800円 3日前までにご予約ください

大將軍自慢の上タンと彩り豊かなチャプチェと和牛カルビの贅沢な二段重です。



ご飯はあるからおかずだけ
そんな方におすすめ！
おかずセット 480円

※季節により、付け合わせの食材が変わる場合がございます。

■価格はすべて税込みです。

サイドメニュー



※写真はイメージです。

- ① ナムル4点盛り (各50g)650円
- ② キムチ盛合せ (各100g)650円
- ③ 白菜キムチ (100g)350円
- ④ カクテキキムチ (100g)350円
- ⑤ オイキムチ (100g)350円
- ⑥ チャンジャ (100g)550円
- ⑦ 豚足550円
- ⑧ 焼肉屋の牛ネぼろ (100g)540円
- ⑨ 大将軍サラダ300円
- ⑩ カルビスープ734円
- ⑪ テグタンスープ734円



- くいどんオリジナルドレッシング518円
- くいどんコーンドレッシング518円
- もみだれ507円
- つけだれ507円
- お茶135円

■価格はすべて税込みです。

ご予約承ります

各種イベント・展示会・ご法事・研修会・会議など
お気軽にご利用ください。

＜ご予約方法＞

店頭もしくはお電話にて承ります。
会議やイベントなどの大量注文等もご相談ください。

お弁当販売専門

大将軍 ペリエ千葉 ペリチカ店

お問い合わせ **TEL:043-301-2929**
〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1
ペリエ千葉B1F ペリチカ

大将軍 ペリエ千葉 エキナカ店

お問い合わせ **TEL:043-306-1429**
〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1
ペリエ千葉3F エキナカ

www.daisyogun.com



営業時間はペリエ千葉におたずねください。
www.perie.co.jp/chiba

特選和牛 大将軍 店舗のご案内

千葉都町本店	043-232-6299	船橋店	047-426-2911
千葉富士見店	043-222-2941	京成船橋店	047-409-4029
市原店	0436-42-2211	八千代緑が丘店	047-455-8129
笹塚店	03-3374-4529	稲毛園生店	043-309-1129
はなれ 大宮大門町店	048-645-0429		

※国産牛焼肉くいどんは、大将軍の系列店です。

2021.06

1974年創業 焼肉専門店

特選和牛 大将軍 お弁当のご案内

守り続けたこだわりのおいしさを



特選和牛
大将軍
創業1974年

肉の職人が選ぶ

大将軍の品質

厳選した和牛、こだわりの品質。
お肉本来のおいしさをいかした専門店の味わいを
ご自宅でもお楽しみください。



三つのこだわり



肉 鮮度と手切り
自社工場ですら余分な脂や筋を取り除いた厳選和牛を一枚一枚手切りしています。効率よりも味にこだわりました。



たれ 独自手もみと秘伝レシピ
お肉を焼く前に独自の「もみだれ」で、丁寧に手で揉み込んで下味を付けます。人気の「つけだれ」は、改良を重ねた大将軍秘伝のレシピです。



米 注文ごとに精米
お肉と相性抜群のもっちりした千葉県産100%コシヒカリを厳選。お店からの注文ごとに精米して納品されるので、新鮮なお米の味わいをご賞味いただけます。