

おいしさ・彩り・栄養

食の喜びが詰まったひと箱 「記憶に残るおもてなし」をどうぞ！

幕濱

クロスセンス(株)が運営する幕濱(横浜市青葉区田奈町、清水有人代表取締役社長、045・507・7135、<https://cross-sense.jp/>)は、四季折々の食材を彩り豊かに盛り付け、すべての料理に国産米を使用した安心・安全な食をご提供している。横浜を中心に、製薬会社・官公庁・一般

企業の会議や接待、ロケ用の弁当、各種展示会会場へのお届けを行うとともに、医療機関の従業員向けの昼食・夕食の提供も新たにスタートし、さまざまなシーンや用途別の仕出し弁当・オードブルの製造や配達を承っている。

日々の食事に欧米食が増えていく現代社会だからこそ、なるべくお客様に生野菜や果物を摂取いただくべくローフード志向を心がけ、工夫を凝らしている。また、社名にもなっている通り、創作×日本料理の新しい融合をコンセプトとして、繊細で丁寧な味わいの日本料理をメインに、現代の新しい感性が光る洋食を取り入れたプランを多数ご用意。妥協せず手間暇かけた同社の創作和食は、素朴と洗練、両方の魅力を存分に楽しめる。毎日取り寄せる厳選食材の一番おいしい食べ方を追求した選りすぐりの料理の数々を、ぜひご堪能いただきたい。

安心・安全な食を通して、“地域社会の皆様”、“お取引会社とその家族の皆様”、“従業員とその家族の皆様”に「感動」と「笑顔」をご提供し続けることを経営理念に、こ

れからも品質・価格・サービスとにもお客様に喜ばれる地域No.1企業であり続け、豊富な業界経験と専門的知識、確かな味を活かしたさまざまなニーズにお応えするラインナップでおもてなしする。



和牛も肉のロースト
ビーフを贅沢に使用

日本料理

幕濱



和牛すき焼と彩り豊かな
副菜を盛りこんだ二段重



季節野菜と醤油麴
に漬けこんだ若鶏
のヘルシー弁当