

NEW FACE NOW ON SALE!!

炭火焼ワインバルNIQと焼肉バル焼NIQ。二つの肉料理専門店からこだわり抜いたお肉と季節のお野菜を使用した、おもてなしの為の特製お弁当をお届けします。LINE UPに二つの新商品が登場！ ※保存料、着色料は一切使用していません。



焼NIQ特製本格牛タン弁当

2,000yen(税込)

贅沢に牛タンの一番美味しいタン元をじっくり焼き上げました！牛タンそぼろ、牛タン味噌漬けで牛タンづくし！牛タン種類を食べ比べできます。自家製塩レモンや自家製の南蛮味噌漬けと一緒に召し上がりください。



焼NIQ特製あがの姫牛ステーキ弁当

2,000yen(税込)

オス牛に比べ大変柔らかく、きめ細かい食感が特徴のメス牛のみにこだわって肥育された新潟産のあがの姫牛。その肩ロースを豪快にステーキにして焼き上げました。溢れる旨味と柔らかで滑らかな食感をお楽しみください。

BENTO LINE UP

お弁当のラインナップはあらたに2種類を追加し、全部で3種類！ご予算に応じてお選び頂けます。肉料理専門店ならではの極上のお肉と季節の副菜を詰め合わせました。特別なお客様のおもてなしや会食などでお使いください。



焼NIQ特製本格牛タン弁当

程よく熟成した牛タンが一番良いところをグリルに。更に牛タンそぼろや牛タンの味噌漬けて3種の牛タンを食べ比べ！自慢の牛タングリルは自家製塩レモンや自家製の南蛮味噌漬けと相性抜群です！お好みの付け合わせと一緒に楽しみてください。

2,000yen(w/z tax)



焼NIQ特製あがの姫牛ステーキ弁当

オス牛に比べて大変柔らかく、きめ細かい肉質が特徴のメス牛のみにこだわった地元新潟あがの市のブランド牛「あがの姫牛」。その肩ロースを贅沢にステーキに！その肉質を最大限味わっていただけるように、丁寧に低温調理して旨みを最大限に引き出し、仕上げに表面を高火力で焼き上げて仕上げました。ゲストにも喜ばれること間違いなし！

2,000yen(w/z tax)

BREAKING NEWS!

お茶の取り扱い始めました！



伊藤園「おーいお茶」280mlペット

160yen(w/z tax)

伊藤園「おーいお茶」250ml紙パック

120yen(w/z tax)

※ご注文時にご予約のお客様に限らせて頂きます。当日のご注文の場合は対応ができません。申し訳ございませんがご了承願います。



焼NIQ特製黒毛和牛の極上カルビ弁当

全国様々な産地から取り寄せた極上の銘柄黒毛和牛の特選カルビを詰め合わせました。冷めた状態で食べても大変やわらかくジューシーな部位を選定しております。最高の肉質をお楽しみください。

2,500yen(w/z tax)



焼NIQ特製国産銘柄牛のカルビ弁当

新潟産あがの姫牛は肉質の柔らかい雌牛だけにこだわった国産銘柄牛。その肉質はまるで黒毛和牛のような柔らかさと、国産牛ならではの赤身の力強さを感じる素晴らしいカルビ。食べて損はさせません。

2,000yen(w/z tax)



NIQ特製赤身肉極上ハンバーグ弁当

肉の旨味強い赤身肉をメインに黒毛和牛や枯らし熟成の牛すじ国産豚などを極荒で挽いたこだわりのハンバーグ。その肉肉しさと溢れる旨味は他のハンバーグとは一線を画します。NIQならではの赤身ハンバーグを特製オリジナル赤ワインソースでお楽しみください。

1,500yen(w/z tax)

ご注文時の注意事項

- ・お弁当のご注文は10個以上→ご利用の1週間前まで
10個以下→ご利用の3日前までのご注文で承ります。
- ・10個以上ご注文の場合は新潟市内中心部限定でデリバリーが可能です。お申し付けください。
- ・デリバリーの場合でも、お支払いは店頭にてお願いいたします。
- ・請求書払いにも対応可能な場合がございます。ご相談くださいませ。
- ・焼肉弁当に使われるお肉の銘柄は仕入れによって変わります。
- ・副菜は季節や仕入れによって変更になる場合がございます。
- ・アレルギーなどをお持ちのお客様は事前にご相談ください。個別に対応致します。
- ・お弁当には保存料や着色料を一切使用しておりません。直射日光及び高温多湿を避けて保管し、できるだけ早くお召し上がりください。

ご注文、お問い合わせ↓ 13:00-21:00 無休)

NIQ MARKET 025-384-4129