

大阪 | 兵庫 | 京都 | 滋賀 | 奈良  
 ご指定場所へお届けします!

# 関西圏に展開中

私たちが大切にしていること —— 「最後の一個」として。



「最後の一個」への覚悟

今日一番大切な一食かもしれない。その想いで、一折一折に命を吹き込む。



冷めても、なお生きているお米。

厳選「飯山産コシヒカリ」を使用。冷めた瞬間に味が完成するよう、浸水から炊飯まで「引き算」で設計。一粒一粒が立つ、熊猫軒だけの「命の米」を味わってください。



意味のないお菜は、ない。

見た目を埋めるためのお菜は一つもない。食べる順番まで計算した一折の完成形。



選ぶあなたに、恥をかかせない

誰かのために選ぶあなたの信頼に、圧倒的な「外さない安心感」で応える。



整った場に、整った味が宿る。

磨き抜かれた厨房こそ、熊猫軒の味の原点。清潔と整理が、迷いのない一折を支えます。

お届けエリア —— 大阪本店から、近畿一円をカバー。

大阪本店を拠点に、近畿主要都市へ迅速にお届け。大量注文やエリア外配送も、本部一括管理により柔軟に対応いたします。

【大阪府】大阪本店・大阪南FC店

10,000円～：寝屋川・堺・枚方・八尾 など  
 15,000円～：高槻・茨木・吹田・守口・門真 など  
 20,000円～：大阪市内全域・東大阪・和泉 など

【兵庫県】神戸FC店

10,000円～：神戸市内主要区 など  
 20,000円～：明石・加古川・西宮・尼崎 など

【京都府】京都FC店

10,000円～：京都市内全域 など  
 20,000円～：長岡京・城陽・久世 など

【滋賀県】大津FC店

10,000円～：大津・草津 など  
 15,000円～：栗東・守山・野洲 など

【奈良県】大阪南FC店

15,000円～：奈良市・天理・生駒・橿原 など  
 25,000円～：大和郡山・桜井・香芝 など



最新・詳細なエリア情報はWEBにて随時更新しております。配送状況や正確なお届け金額は、こちらのQRよりご確認ください。

お届けエリア詳細はこちら →



## お届けがイデ

**ご予約方法** WEBサイトより承ります。最新メニュー・空き状況をご確認ください。

**変更・キャンセル** お届け2日前の正午まで。※大口注文は1週間前までにご相談ください

**お支払い方法** 現金、クレジット、請求書(法人様)に対応。詳細はWEBにて。

**配達時間** 10:00～17:00。近畿一円の各店対象地域へお届けします。

**キャンセル料** 当日キャンセルは100%。前日キャンセルはWEBをご確認ください。

**容器について** 使い捨て容器でお届け。ゴミ回収(有料)も相談承ります。



熊猫軒(パンダケン) 本部  
 住所: 〒572-0082 大阪府寝屋川市香里本通町11-1-1F  
 0120-39-3345  
 (24時間AI自動総合受付)

◆ご注文受付:24時間(AI自動受付)  
 ◆配達時間:10:00～17:00  
 ◆定休日:土日祝  
 ※土日祝および時間外の配送は大口注文(目安:50,000円以上)より承ります。

冷めても生きている中華弁当  
 最後の一個だと思い、丁寧にお作りしています。  
 それが、熊猫軒のお弁当です。

心からお喜び頂けるこだわりの中華弁当

一品一品、食材と調理法に向き合い大切な場にお出ししても恥ずかしくない中華弁当をお作りしています。会議・研修・法事など、失敗できない場面こそ、熊猫軒にお任せください。

熊猫軒 楠木 啓二郎



シーンに合わせてお好みの料理をお選びください



熊猫軒 弁当 検索  
<https://pandaken.com>  
 ご予約は公式サイトから承ります

特典 1  
 HPから初めてのご予約で  
 2000ポイントプレゼント!

特典 2  
 HPからのご予約で  
 お得なポイント貯まる!使える!

特典 3 法人様限定  
 さらに弁当個数分の  
 緑茶ペットボトルプレゼント!

高級中華仕出し弁当  
 熊猫軒

# 接待おもてなし・会議・研修セミナーに

大切な場に、迷わず選ばれる一折。

公式サイト予約が  
一番お得!!



# 懇親会・宴会・お集まりに

場が和らぎ、会話が弾む中華のおもてなし。

公式サイト予約が  
一番お得!!



くまねこ  
**熊猫弁当(麻婆豆腐)**  
2,160円(税込)



- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏
- ・玉子料理・香醋の酢豚・海老のチリソース・搾菜・麻婆豆腐
- ・胡麻団子・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ

—大切な場面に、迷わず選ばれる一折—  
お持ちいただくお客様に、恥をかかせない一折です。何年もかけてお客様の声を重ね、食事の動線、食べ合わせ、色彩まで徹底的に磨き上げました。そのすべてを一折に込めた、熊猫軒の集大成「熊猫弁当」。

※右下のメインを香醋の酢豚に変更できます。



**熊猫ローストビーフ弁当** 2,500円(税込)

- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏・玉子料理・香醋の酢豚
- ・麻婆豆腐・海老のチリソース・搾菜・胡麻団子・和牛ローストビーフ
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**熊猫ローストビーフ弁当(香醋酢豚)** 2,500円(税込)

- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏・玉子料理・麻婆豆腐
- ・香醋の酢豚・海老のチリソース・搾菜・胡麻団子・和牛ローストビーフ
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**パンダ弁当(麻婆豆腐)** 1,620円(税込)

- ・クラゲの冷製・四川よだれ鶏・胡麻団子・搾菜・青菜炒め・香醋の酢豚
- ・玉子料理・麻婆豆腐・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**パンダ弁当(香醋酢豚)** 1,620円(税込)

- ・クラゲの冷製・四川よだれ鶏・胡麻団子・搾菜・青菜炒め・麻婆豆腐
- ・玉子料理・香醋の酢豚・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**熊猫フカヒレ弁当** 2,700円(税込)

- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏・玉子料理・香醋の酢豚
- ・海老のチリソース・搾菜・胡麻団子・フカヒレと旬菜
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**熊猫ローストビーフ&フカヒレ弁当** 3,000円(税込)

- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏・玉子料理・香醋の酢豚
- ・海老のチリソース・搾菜・胡麻団子・和牛ローストビーフ
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**特パンダ弁当(麻婆豆腐)**  
1,944円(税込)

- ・クラゲの冷製・四川よだれ鶏
- ・胡麻団子・搾菜・海老のチリソース
- ・香醋の酢豚・麻婆豆腐
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**特パンダ弁当(香醋酢豚)**  
1,944円(税込)

- ・クラゲの冷製・四川よだれ鶏・胡麻団子・搾菜・海老のチリソース
- ・麻婆豆腐・香醋の酢豚
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**福猫弁当(麻婆豆腐)**  
1,404円(税込)

- ・玉子料理・四川よだれ鶏
- ・胡麻団子・搾菜・野菜炒め
- ・麻婆豆腐
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**福猫弁当(香醋酢豚)**  
1,404円(税込)

- ・玉子料理・四川よだれ鶏
- ・胡麻団子・搾菜・野菜炒め
- ・香醋の酢豚
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ



**和牛フィレステーキとフカヒレの共演  
特選熊猫弁当** 3,240円(税込)

- ・クラゲの冷製・イカの青山椒和え・四川よだれ鶏
- ・玉子料理・香醋の酢豚・海老のチリソース・搾菜
- ・胡麻団子・フカヒレと旬菜・和牛フィレ肉のステーキ
- ・八代目儀兵衛飯山コシヒカリ

— 熊猫軒が考える、最高の一折 —  
冷菜から温菜まで、ひとつずつ役割を持たせ、食べ進めるほどに満足が高まるよう構成しました。

## 【こだわりのお菜】

お弁当に入る、ひとつひとつのお菜。  
主役を引き立てるために、すべて意味を持って組み立てています。  
食べ進める流れと食べ合わせまで考え抜いた、  
熊猫軒のこだわりのお菜をご覧ください。



お菜の想いと役割を、  
公式サイトでご紹介しています。

美味しくお召し上がりいただくために。

WEBでのご予約・商品一覧はこちら

メニュー・価格・シーン別おすすめをご覧くださいませ

熊猫軒 弁当

検索

<https://pandaken.com>



お電話でのご相談も承っております

**0120-39-3345**  
(24時間AI受付)

熊猫軒のお弁当は、お召し上がりになる時間や  
シーンまで想定してお作りしています。  
次回のご利用やご相談は、下記よりお気軽にどうぞ。