

幕の内弁当

ご予約
限定



伝統の製法で漬け込んだ銀鱈西京焼を中心に、一つ一つ丁寧に味付けた煮物等のおかずを詰め合わせました。お召上がりやすいサイズで会議の席にもおすすめの一品です。

【718kcal】

幕の内弁当(銀鱈西京焼)

- 内容:ご飯、銀鱈西京焼、煮物(里いも、椎茸、人参、その他)、揚げ蒲鉾、玉子焼、えび塩焼、ひじき当座煮、付合せ
- サイズ:214mm×120mm×50mm
- [特定原材料等:小麦、卵、乳成分、えび、さば、大豆、ごま]

二色ごはん弁当

あさりと牛蒡の炊込みごはん・鮭ふりかけごはん入り



脂が乗った西京焼と二色のごはんをお楽しみ下さい。

人気
商品

【580kcal】

おいしい西京焼弁当

- 内容:あさりと牛蒡の炊込みご飯、白飯(鮭フレーク)、みなみかごかます西京焼、煮物(竹の子、人参、椎茸、その他)、玉子焼、柚子香こんにやく(酢の物)、きんぴら牛蒡、ひじき当座煮、付合せ
- サイズ:212mm×136mm×53mm
- [特定原材料等:小麦、卵、さけ、さば、大豆、ごま]

炊込みごはん弁当

いろいろな味わいをお楽しみいただけます



真鯛と銀ひらすの二種類を混ぜて炊き込んだ鯛めしは、魚の旨みが凝縮された春らしい一品です。小さめのサイズで、ランチ等におすすめです。

【420kcal】

鯛めし弁当

- 内容:鯛めし、真鯛塩焼、玉子焼、蒲鉾、煮物(こんにやく、椎茸、人参、ふき)、木の芽
- サイズ:95mm×182mm×56mm
- [特定原材料等:小麦、卵、さば、大豆]



季節
限定

竹の子の甘みと

香ばしい桜えびの食感が春を感じる一品です。

【541kcal】

西京焼・桜えびと竹の子ごはん

- 内容:桜えびと竹の子の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(がんもどき、竹の子、人参、その他)、玉子焼、黒豆
- サイズ:120mm×195mm×75mm
- [特定原材料等:小麦、卵、えび、さば、大豆、やまいも、ごま]



人気
商品

醤油で味付けしたあさりとささがき牛蒡を炊込みご飯にしました。

【615kcal】

サーモン酒肴・あさりと牛蒡のごはん

- 内容:あさりと牛蒡の炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(がんもどき、竹の子、人参、その他)、玉子焼、黒豆
- サイズ:120mm×195mm×75mm
- [特定原材料等:小麦、卵、さけ、さば、大豆、やまいも、ごま]

おいしい海苔弁当

どこか懐かしく贅沢なお弁当です



美味しい海苔と、鰹節、そして焼魚が入った、こだわりの海苔弁当です。

【607kcal】

おいしい海苔弁当(紅鮭塩焼)

- 内容:白飯(海苔、鰹節)、紅鮭塩焼、煮物(厚揚げ、里芋、人参、その他)、玉子焼、ひじき当座煮、きんぴら牛蒡
- サイズ:212mm×151mm×48mm
- [特定原材料等:小麦、卵、さけ、さば、大豆、ごま]

おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」

味の深淵

「紅鮭塩焼」
脂が乗った紅鮭を程よい塩加減に仕上げ、丁寧に焼き上げました。紅鮭の鮮やかな色と味をお楽しみ下さい。



山形産海苔

「青とび焼海苔」
黒海苔にほどよく青海苔がまざった風味豊かな焼海苔。通常の海苔に比べ、磯の香りが際立った一品です。



石にんべん

「本枯鰹節」
日乾とカビ付けを3~4回以上繰り返して仕込んだ鰹節。熟成が進むにつれてカビの作用により、水分が取り除かれ、その旨味が凝縮された一品です。

