

## 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。お召し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]

## 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



うにの旨みと風味たっぷりの季節限定の炊込みご飯です。

【655kcal】

### 西京焼・うにめし(要冷蔵)

- 内容:うにめし、さわら西京焼、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、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]

## 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)、西京焼、煮物(竹の子、人参、椎茸、その他)、玉子焼、柚子香ごんにやく(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]



季節  
限定

北海道産のたこをひじき、人参、こんにゃく等と一緒に炊き込みました。ひじきの食感がアクセントになった毎年人気の季節限定の炊込みご飯です。

【616kcal】

### サーモン酒肴焼・たこめし

- 内容:たこめし、サーモンラウト酒肴焼、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]



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】

### サーモン酒肴焼・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]

## おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」

味の深淵 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。



愈山形産海苔店

### 「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。

