

築地 魚公昇

つきじうおべん

ご予約承ります

「旨い魚」と「旨いめし」

味の浜藤が厳選した美味しい魚。

「白さ」「つや」「甘み」が際立つ美味しいお米、山形県産「つや姫」。

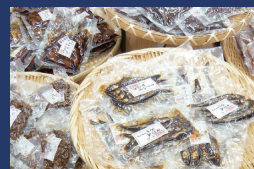
保存料、化学調味料を使用しない

素材本来の美味しさをお楽しみ下さい。

保存料
不使用

化学調味料
不使用

山形のお米
「つや姫」
使用



味の浜藤築地本店

昭和9年より、築地場外市場に店を構え、西京漬やねり製品などの販売を行っております。

大正14年創業

味の浜藤

明治4年創業

柿安

魚の老舗の【味の浜藤】と精肉の老舗の【柿安本店】がタッグを組んだ特別なお弁当。

味の浜藤自慢の金目鯛の西京焼と、柿安本店のとろけるような食感の黒毛和牛しぐれ煮をお楽しみ頂けます。ちょっと贅沢をしたい日のお食事や、会議やセミナーなど、皆様の集いの場にいかがでしょうか。

金目鯛西京焼と 黒毛和牛しぐれ煮弁当

[712kcal]

1食 税込 **¥2,160** (本体価格 ¥2,000)

*特定原材料等：小麦・卵・いか・さば・牛肉・りんご・大豆・ごま

<お品書き>

金目鯛西京焼、黒毛和牛しぐれ煮、玉ねぎ牛蒡煮、
ごはん(山形県産つや姫使用)、厚焼玉子、煮物(椎茸、人参、ふき)、
ひじき当座煮、揚げいかしゅうまい、素揚げししとう、きんぴら牛蒡



黒毛和牛を使用したとろけるような舌ざわりの牛しぐれ煮。合わせて炊いた玉ねぎと牛蒡もアクセントになり、ご飯が進む一品です。

味の浜藤のホームページはこちら
www.hamato.co.jp

味の浜藤

検索



味の浜藤関連サイト、公式SNSはこちら
<https://linktr.ee/ajinohamato>



【お問合せ・ご注文は】

令和5年2月



ご予約承ります

お気軽にご相談下さい

※お渡し日の3日前午前中までにご予約下さい。

※配達につきましては販売員にご相談下さい。

※季節により、料理の内容・特定原材料・価格等が異なる場合がございますので、ご了承下さい。

保存料
不使用

化学調味料
不使用

山形のお米
「つや姫」
使用

ごはんもおかずも
ぎっしり詰まった
大満足の一品です。

銀だら 西京焼弁当

【728kcal】

1食 税込 **¥1,890**
(本体価格 ¥1,750)

※特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・やまいも・ごま

＜お品書き＞

銀だら西京焼、ごはん(山形県産つや姫使用)、煮物(がんもどき、竹の子、椎茸、人参、ふき)、
きんぴら牛蒡、ひじき当座煮、厚焼玉子、さくら大根



海苔弁当 (ハラミ白醤油焼)

【723kcal】

1食 税込 **¥1,480**
(本体価格 ¥1,370)

※特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・やまいも・ごま



さくら彩り弁当

【702kcal】

1食 税込 **¥1,581**
(本体価格 ¥1,463)

※特定原材料等：小麦・卵・えび・さば・大豆・やまいも・ごま



紅鮭と 炊込みご飯弁当 (あざりと牛蒡の炊込みご飯)

【608kcal】

1食 税込 **¥1,350**
(本体価格 ¥1,250)

※特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・やまいも・ごま



小さな魚弁

カロリーが気になる女性にもオススメ!

小さめサイズの魚弁です。



「魚弁」

サイズ:177mm×117mm×80mm
(二段)

「小さな魚弁」

サイズ:155mm×95mm×82mm
(二段)

おいしい 西京焼弁当

【474kcal】

1食 税込 **¥1,200**
(本体価格 ¥1,111)

※特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま



季節の炊込みご飯と 銀ひらす焼弁当 (桜えび竹の子ごはん)

【481kcal】

1食 税込 **¥1,250**
(本体価格 ¥1,157)

※特定原材料等：小麦・卵・えび・さば・大豆・ごま



季節
限定