

築地 魚公昇

つきじうおべん

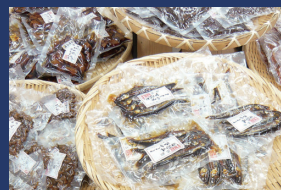
ご予約承ります

「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」。

素材本来の美味しさをお楽しみ下さい。



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。

素材本来の
おいしさ

体にやさしい
健康志向

山形のお米
「つや姫」
使用

銀だら西京焼弁当 [728kcal]

1食 税込 **¥2,180** (本体価格 ¥2,018)

*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



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】



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。

素材本来の
おいしさ

体にやさしい
健康志向

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 **¥2,180**
(本体価格 ¥2,018)

※特定原材料等:小麦・卵・さば・大豆・やまいも・ごま



海苔弁当 (ハラミ白醤油焼)

【723kcal】

1食 税込 **¥1,740**
(本体価格 ¥1,611)

※特定原材料等:小麦・卵・さけ・さば・大豆・やまいも・ごま



味紙録
山形産海苔
にんべん

二種の焼魚と 栗ごはん弁当

(銀ひらす西京焼・
銀鮭醤油こうじ焼)

【689kcal】

1食 税込 **¥1,980**
(本体価格 ¥1,833)

※特定原材料等:小麦・卵・さけ・さば・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま



季節
限定

銀鮭みりん焼と あさり炊込み ご飯弁当

【618kcal】

1食 税込 **¥1,800**
(本体価格 ¥1,666)

※特定原材料等:小麦・卵・さけ・さば・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま



小さな魚弁

カロリーが気になる方にもオススメ!

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)

さわら 西京焼弁当

【474kcal】

1食 税込 **¥1,400**
(本体価格 ¥1,296)

※特定原材料等:小麦・卵・さば・大豆・ごま



きのこごとはんと 銀鮭酒肴焼弁当

【399kcal】

1食 税込 **¥1,500**
(本体価格 ¥1,388)

※特定原材料等:小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま



季節
限定