

吾妻橋



折詰弁当 900・950円(税別)



B-205 霞

銀カレイ西京焼、半月レモン、鶏利久焼、ししとう素揚げ、グリーンカール、ポテトサラダ、プチトマト、ピビンバ、桜漬、白飯、野沢ちりめん

本体価格 900 円



B-028 向日葵

わかめご飯、鶏唐ねぎソース、オムレツ、餡、グリーンピース、春巻、海鮮焼売、肉団子、ザーサイ、チンジャオロース<赤、緑ピーマン

本体価格 900 円



B-562 牡丹

厚焼玉子、鮭、煮物、ポテトサラダ、ミックスベジタブル、肉団子、海老フライ、コロッケ、煮豆、桜漬、鶏照り焼き、玉子そぼろ、刻み海苔、紅生姜、白飯

本体価格 900 円



B-074 九重

煮物、絹さや、揚げボール煮、わさび菜お浸し、厚焼玉子、山芋磯辺揚げ、赤魚塩焼、煮豆、しば漬

本体価格 950 円



B-156 絵合

煮物、絹さや、ごぼう巻煮、金平牛蒡、鮭、厚焼玉子、赤小板、肉団子、煮豆、しば漬

本体価格 950 円



GM-001 新ちとせ

釜飯、鮭塩焼、煮物、厚焼玉子、肉団子、牛蒡巻煮、ガンモ煮、金平牛蒡、お浸し、煮豆、香物

本体価格 950 円

※ 表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届けの場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※ 季節や仕入れ状況により、食材を変更させていただく場合がございます。

※ 都合により容器、またはうち容器を変更させていただく場合がございます。  
**アレルギー情報**、調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。

詳しくは、お問い合わせください。



折詰弁当 1,000円(税別)



B-392 皐

鮭塩焼、牛肉しぐれ煮、蓮根天、オクラ天 鶏照焼き、野菜煮物、三色串、厚焼玉子、蒲鉾、三色豆、お新香、白飯、小梅、黒胡麻

本体価格1,000 円



B-767 桂

油淋鶏、カニ玉、肉団子、海鮮焼売 海老フリッターチリソース、青椒肉絲 ほうれん草ともやし和え物、白飯、わかめ 紅生姜

本体価格1,000 円



B-960 梓

チキン南蛮、野菜炒め、ブロッコリー、切り大根煮煮、厚焼玉子、鮭塩焼き、ひじき煮、海鮮焼売、赤・緑ピーマン豚生姜焼き、お新香、古代米ご飯、白飯、小梅、青のり

本体価格1,000 円



B-980 楓

ヒレカツ、エビフライ、半月レモン、ブロッコリー、厚焼玉子、野菜煮物、蒲鉾、ポテトサラダ、プチトマト、青菜おひたし、お新香 白飯、小梅、自家製山椒ちりめん

本体価格1,000 円



B-765 彩

ちらし寿司(寿司飯、錦糸玉子、寿司エビ、刻み穴子、椎茸、酢バス、椎茸かんぴょう、寿司用きゅうり)、赤魚塩焼、牛肉しぐれ煮、厚焼玉子、赤小坂、揚げポール煮、切干大根、高野豆腐、人参、ひじき煮、煮豆、お新香

本体価格1,000 円



B-761 輝

天婦羅(海老・南瓜・蓮根・オクラ)、銀カレイ西京焼、季節のフルーツ、筑前煮、厚焼玉子、筑前煮、白飯、ちりめん、小梅

本体価格1,000 円

※表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届の場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※季節や仕入れ状況により、食材を変更いさせていただく場合がございます。

※都合により容器、またはうち容器を変更させていただきます。

**アレルギー情報** 調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。

詳しくは、お問い合わせください。





折詰弁当 1,200円(税別)



B-646 杏

オムレツ野菜あんかけグリーンピース入り、肉団子、春雨中華サラダ、プチトマト、鶏唐(ネギソース)、酢豚、海鮮焼売、春巻、杏仁豆腐、白飯、胡麻、小梅、お新香

本体価格1,200円



B-779 望

厚焼玉子、三色豆、鶏唐揚げ、銀鯉西京焼、三色串団子、季節の果物、ポテトサラダ、プチトマト、有頭海老、錦糸焼売、釜飯、本しめじ、つくね串、青菜お浸し、釜飯、キャラ落、白ご飯、鶏そぼろ、野菜煮物、白ご飯、赤小梅、お新香

本体価格 1,200円



B-975 茜

鯖西京焼き、半月レモン、グリーンピース、牛肉しぐれ煮、厚焼玉子、つくね串、蒲鉾、切り昆布煮、錦糸焼売、帆立煮、フキ煮、南瓜煮、三色串、野菜煮物、揚げボール、青菜おひたし、古代米、青のり、白飯、小梅、ゆかり

本体価格1,200円



B-976 藍

天婦羅(海老、オクラ、茄子)、赤小坂、切り昆布煮、つくね串、赤魚煮付、オクラ天、厚焼玉子、筑前煮、サヤ、釜飯、錦糸玉子、グリーンピース

本体価格1,200円



B-781 若葉

天婦羅(海老・南瓜・蓮根・オクラ・肉詰め椎茸)、季節のフルーツ、オレンジ、銀鯉西京焼、三色串、お新香、厚焼玉子、野菜煮物、南瓜煮、絹さや、チキンボール煮

本体価格1,200円



GM-006 新蔵前

白飯、鮭塩焼、海老フライ、ヒレカツ、鶏唐揚、煮物、ポテトサラダ、ひじき煮、チキンボール煮、香物

本体価格1,200円

※ 表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届の場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※ 季節や仕入れ状況により、食材を変更いささせていただきます場合がございます。

※ 都合により容器、またはうち容器を変更させていただきます場合がございます。

**アレルギー情報** 調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。詳しくは、お問い合わせください。

吾妻橋



折詰弁当 1,500円(税別)



5S-602 雫

鰯照り焼き、はじかみ、有頭海老、錦糸焼売、竹輪煮、大根煮、グリーンカール、野菜煮物、鶏みそ焼き、ポテトサラダ、プチトマト、白ご飯、小梅、きょうろ、釜飯山菜、紅生姜

本体価格1,500円



GM-08 寿山

豆腐麻婆、ごま団子、チェリー、酢豚春雨中華、プチトマト、鰯野菜あんかけ、炒飯海老フリッターチリソース、白ご飯、赤小梅胡麻、青椒肉絲

本体価格1,500円



GM-09 古都

天ぷら盛合せ(海老2本、肉詰め椎茸、南瓜、

本体価格1,500円



GM-020 美膳寿司

酢飯、海老、小肌、イクラ、刻み穴子、酢蓮、蒲鉾、椎茸煮、錦糸卵、海苔

本体価格1,500円

※ 表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届の場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※ 季節や仕入れ状況により、食材を変更いささせていただきます場合がございます。

※ 都合により容器、またはうち容器を変更させていただきます場合がございます。

**アレルギー情報** 調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。詳しくは、お問い合わせください。





折詰弁当 1,700円-2000円(税別)



5S-032 菖蒲

赤魚塩焼、厚焼玉子、三色串天、半月レモン、海老天、蓮根天、肉詰め椎茸天、野菜煮物、絹さや、季節のデザート、錦糸焼売、ホタテ煮、そら豆、満月、フキ煮、チキンボール煮、釜飯、タケノコ、季節の生麩

本体価格1,700円



GM-005 浜町

銀鱈西京焼、はじかみ、煮豆、天婦羅(海老・オクラ・肉詰め椎茸)、蒲鉾、六角煮物セット、レンコン煮、絹さや、つくね串、厚焼玉子、煮豆

本体価格1,700円



GM-07 両国

赤魚塩焼、海鮮焼売、ヒレカツ、半月レモン、釜飯、紅生姜、白飯、白梅、桜漬け、野菜煮物、蒲鉾、絹さや、古代米、栗甘露煮、季節のフルーツ、オレンジ、厚焼玉子、三色豆、白飯、自家製ちりめんじゃこ、ウィンナー、鶏唐揚、ポテトサラダ、プチトマト、玉子そぼろ

本体価格1,700円



K-086 夕焼

夏野菜煮、オグラボイル、カールコールスロー、トマト、スライスキュウリ、チキン南蛮、半月レモン、ブロッコリー、カニ玉、春巻、肉団子、海鮮焼売、わかめご飯

本体価格2,000円



K-087 陽

エビフライ、ヒレカツ、パセリ、カールパナッシェ、トマト、スライスキュウリ、レモン、オレンジ、季節のフルーツ、鮭マリネ、ハンバーグ・チーズ&デミソース、ブロッコリー、コインキャロット、フライドポテト、ピラフ

本体価格2,000円



K-088 鈴

六角煮物セット・南瓜煮、有頭海老、フキ煮、満月、銀鱈西京焼、はじかみ、錦糸焼売、グルメカニ爪、パセリ、姫高野、つくね串、チキン八幡、オレンジ、キウイ、季節のフルーツ、チェリー、古代米、白飯、桜漬、白梅、ちりめん

本体価格2,000円

※ 表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届の場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※ 季節や仕入れ状況により、食材を変更させていただく場合がございます。

※ 都合により容器、またはうち容器を変更させていただく場合がございます。

**アレルギー情報**、調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。詳しくは、お問い合わせください。

吾妻橋



折詰弁当 2,500円-3,000円(税別)



### A-312 彩(いろどり)

牛肉しぐれ、満月、グリーンカール、ポテトサラダ、プチトマト、パセリ、鶏唐、山芋磯辺揚げ、オレンジ、季節のフルーツ、蒲鉾、錦糸焼売、厚焼玉子、有頭海老、いなり、ガリ、六角煮物セット、釜飯、お新香

本体価格2,700円



### K-089 瓢箪(ひょうたん)

六角煮物セット、南瓜煮、レンコン煮、露煮、牛肉しぐれ煮、銀鱈西京焼、はじかみ、酢橘、季節のデザート、厚焼玉子、蒲鉾、つくね串、一口昆布、海鮮焼売、煮豆、天婦羅(海老・蓮根・ししとう・肉詰め椎茸)、グルメスティック、白飯、ちりめん、木の芽、白梅、梅牛蒡

本体価格2,700円



### A-880 咲(さき)

季節のフルーツ、パセリ、ステーキ、天婦羅(エビ・南瓜・オクラ・ナス)、厚焼玉子、赤ピーマン、、六角煮物、絹さや、事前の生麩、白飯、ゴマ、小梅、錦糸焼売、ホタテ煮、一口昆布、銀鱈西京焼、わさび菜お浸し

本体価格3,000円



### GM-10 若狭(わかさ)

季節のデザート、満月、一口昆布、さつま芋甘露煮、グリーンカール、牛肉しぐれ煮、つくね串、錦糸焼売、季節の果物、鴨ロース、なごみ巻、帆立バターソテー、厚焼玉子、有頭海老煮、フキ煮、山芋磯辺揚げ、鰯西京焼、はじかみ、酢橘、古代米、栗管路煮、白飯、自家製ちりめんじゃこ、小梅、刻み穴子、野菜煮物、釜めし、季節の麩、きやら不服

本体価格3,000円

※ 表示金額は、税抜価格となっております。給仕等の役務を伴うお届の場合、軽減税率の対象外となり、消費税10%となります。

※ 季節や仕入れ状況により、食材を変更させていただく場合がございます。

※ 都合により容器、またはうち容器を変更させていただく場合がございます。

**アレルギー情報** 調理場内では、すべての特定原材料7品目を使用しております。詳しくは、お問い合わせください。