

# 寿司折 弁当

ワンランク上の寿司折を  
皆様の元へお届けします。



本鮭中とろ  
使用

## 寿司折弁当C 1人前12貫

中とろ・いか・まぐろ・はまち・サーモン・つぶ貝・生えび・  
たい・ほたて・煮穴子・本日の中巻

本体  
価格 **2,000円** (税込2,160円)

お茶1本  
無料サービス



本鮭大とろ  
使用

## 寿司折弁当D 1人前12貫

大とろ・いか・まぐろ・はまち・うなぎ・えんがわ・生えび・  
たい・サーモン・はたて・えび・煮穴子

本体  
価格 **2,500円** (税込2,700円)

お茶1本  
無料サービス



本鮭大とろ  
使用

## 寿司折弁当E 1人前12貫

大とろ・いか・まぐろ・はまち・サーモン・赤貝・生えび・  
たい・数の子・うなぎ・ズワイ蟹・煮穴子

本体  
価格 **3,000円** (税込3,240円)

お茶1本  
無料サービス

## 寿司折弁当B 1人前11貫

まぐろ・いか・たい・はまち・サーモン・生えび・つぶ貝・ほたて・  
煮穴子・本日の中巻

本体  
価格 **1,800円** (税込1,944円)

お茶1本  
無料サービス



天然生鮭  
使用

## 寿司折弁当A 1人前11貫

まぐろ・いか・炙りサーモン・たい・サーモン・生えび・つぶ貝・  
玉子・煮穴子・本日の中巻

本体  
価格 **1,500円** (税込1,620円)

お茶1本  
無料サービス

天然生鮭  
使用



アレルギー等諸事情によるネタ替え・サビ抜きはお気軽にお申し付けくださいませ。  
●衛生上テイクアウト容器のみの使用になっております。●精進まぐろ亭では新鮮なネタで勝負しておりますので季節・仕入れ等の都合により、ネタ切れの場合はご注文に添いか  
ねる場合もございますのでご了承ください。●写真はイメージです。●商品の価格に関しては、別途消費税が8%加算されます。●悪天候や交通事情によりお届けできない場合が  
ございます。●メニュー・価格は予告なく変更になる場合がございます。

【期間限定 6月頃～9月頃まで】

# うなぎ 弁当



まぐろ亭  
特製うなぎ

## まぐろ亭の うなぎ重弁当

本体  
価格 **2,000円** (税込2,160円)

加熱機能付きの  
容器でお持ち  
致します。



\* 容器の温め方ですが、緑色のケース  
に入れたまま紐を引っ張って頂きます  
ようお召し上がり頂く方に  
ご説明をお願い致します。

ご担当者様へ  
うなぎ重扱いの  
お願い

出来立てに考慮し、短時間で一気に仕上げていきます。



焼き上げてから更に蒸し上げて  
香ばしさに加えフワフワの食感に  
仕上げております。



お茶は、冷やした  
ものをご用意して  
おりますので、別に  
お持ち致します。



必ず保温用にアル  
ミ袋に入れて致  
します。

※うなぎ重弁当はサービス品につきお茶は付属致しません。別売り:お茶(税込150円)