

## 【南禅寺瓢亭 日比谷店：お持ち帰り用のお弁当やお料理のご案内】

瓢亭ならではの弁当・強肴折詰・お寿司・鯛しゃぶ・鱧しゃぶなど。ご家庭やオフィスのご会食にてお役立ていただけるテイクアウトのご案内です。店舗でお引渡しいたします。御予約や詳細は店舗までお願いいたします。■南禅寺瓢亭 日比谷店 TEL：03-6811-2303



※前日 17 時までに御予約をお願いします

### 【季節の折詰弁当】

旬の食材を彩りよく盛り込みました。瓢亭玉子のほか、寿司、焼き魚、湯葉や麩など、季節ごとに京料理を楽しんでいただけます。

(6月から9月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります)

一折 ¥5,400 (税込)

※献立は季節により変わります



※前日 17 時までに御予約をお願いします

### 【ローストビーフ弁当】

うま味たっぷりの土佐あかうしを使ったローストビーフを、お弁当に仕立てました。香味野菜でローストし、山椒や花椒、生姜をきかせたタレを絡ませ、ご飯の上へのせました。ともに瓢亭玉子、季節ごとのお料理も添えましたので、合わせてお楽しみください。

(6月から9月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります)

一折 ¥3,800 (税込)

※献立は季節により変わります



※前日 17 時までに御予約をお願いします

### 【寿司折詰】

鯛笹巻寿司、甘鯛小袖寿司、穴子寿司など、寿司三種を盛り込みました。ともに瓢亭玉子、季節ごとのお料理も添えましたので、合わせてお楽しみください。

(6月から9月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります)

一折 ¥3,800 (税込)

※献立は季節により変わります



※二日前までに御予約をお願いします

### 【鯛しゃぶ】

鯛の骨とお野菜で出汁をひきました。生麩や湯葉、お野菜を加え、お好みで薬味や自家製ポン酢でお召し上がりください。

<内容>

活〆鯛切り身、湯葉、南禅寺麩、椎茸、冬瓜、新玉葱 他

<薬味> 一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち

<ポン酢> 一番出汁、醤油、三種類の柑橘

3〜4人前 ¥27,000（税込）

2人前 ¥16,200（税込）



※二日前までに御予約をお願いします

### 【鱧しゃぶ】（夏季限定）

鱧の骨と、低温でじっくり焼いたトマトで出汁をひきました。生麩や湯葉、お野菜を加え、お好みで薬味や自家製ポン酢でお召し上がりください。

<内容>

活〆骨切鱧、湯葉、南禅寺麩、椎茸、冬瓜、新玉葱 他

<薬味> 一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち

<ポン酢> 一番出汁、醤油、三種類の柑橘

3〜4人前 ¥27,000（税込）

2人前 ¥16,200（税込）



※二日前までに御予約をお願いします

### 【強肴折詰】

鱧塩糀焼、甘鯛香酒付け、鮑柔煮など、酒の肴を盛り込みました。

※ 発送についてはご相談ください

一折 ¥21,600〜（税込）（2人前）

〜二人前より承ります〜

※献立内容はその日によって変わります。



### 【鱧寿司】（夏季限定）

鱧は、淡路産で身の厚みと脂のノリが程よい 600 g のものを使用し、ふっくらと焼き上げています。骨切りした身にコクのあるタレが絡み、ホロホロとほぐれる鱧が寿司飯と絶妙に合わさります。

一本 ¥13,000（税込）      半分 ¥7,000（税込）



### 【鯖寿司】

脂のノリの良い焼津の鯖を塩漬けし、時間をかけて酢で締め、熟成させました。竹皮で包むことで寿司飯との一体感が増し、さらに美味しくなります。

一本 ¥4,800（税込）



### 【粽寿司】

花背の粽笹を使い、丁寧に巻きました。明石鯛、車海老、穴子の三種ご用意しております。七月は鱧、また甘鯛焼目寿司なども承ります。

御進物に、三、五本くくりなどお申し付けください。

明石鯛 ¥700      車海老、穴子各 ¥800

鱧 ¥1,000      甘鯛焼目寿司 ¥800（全て税込）

～三本くくりより承ります～



### 【笹巻】

明石鯛の握り寿司を花背の笹を使い、可愛らしく三角形に包みました。笹に包まれる事で、味と香りが一体化し、風味豊かなお寿司になり保存性も高まります。寿司自体にお味がついていますので、そのままでもお召し上がりいただけます。

1個 ¥500（税込）

<折箱・5個入 10個入 15個入>

～20個以上は、籠入りもご用意しております～

※各商品の写真はイメージです

※お寿司は全て二日前までに御予約をお願いします