【お持ち帰り用お料理のご案内】お弁当・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【南禅寺瓢亭 日比谷店】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 TEL：03-6811-2303



※御予約：前日 17 時まで

【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、湯葉や麸など、季節ごとに京料理を楽しんでいただけます。
6 月から 8 月末は、瓢亭玉子はだし巻き玉子に変わります。

一折　￥5,000（税別）
※献立は季節により変わります



※御予約：前日 17 時まで

【ローストヒーフのお弁当】
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、新玉ねぎご飯の上にのせました。玉ねぎの甘さと豆乳バターのコクが、ローストビーフをさらに引き立てます。
6 月から 8 月末は、瓢亭玉子はだし巻き玉子に変わります。
一折　￥3,500（税別）
※献立は季節により変わります



※御予約：前日 17 時まで

【寿司折詰】
鯛笹巻寿司、甘鯛小袖寿司、穴子寿司とともに、季節のお料理を盛り合わせました。

一折　￥3,500（税別）
※献立は季節により変わります



※御予約：二日前まで

【鯛しゃぶ】

鯛の骨と、低温でじっくり焼いたトマトで出汁をひきました。生麩やゆば、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。

＜薬味＞

一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち

<ポン酢>

一番出汁をもとに、醤油と三種類の柑橘で仕立てました

一折　3〜4 人前　￥25,000（税別）



※御予約：二日前まで

【鱧しゃぶ】

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。生麩やゆば、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。

＜薬味＞

一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち

<ポン酢>

一番出汁をもとに、醤油と三種類の柑橘で仕立てました

一折　3〜4 人前　￥25,000（税別）



※御予約：二日前まで

【強肴折詰】

鱒塩糀焼、甘鯛香酒付け、鮑柔煮なと、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。到着日の翌日までにお召し上がりください。

一折　￥15,000（税別）（約二人前）

〜二人前より承ります〜

※献立は季節により変わります。



【鰻寿司】

鰻は、淡路産で身の厚みと脂のノリが程よい 600ｇ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鰻が寿司飯と絶妙に合わさります。

一本　￥12,000（税別）

半分　　￥6,500（税別）



【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　￥4,500（税別）



【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。七月は鰻、また甘鯛焼目寿司なども承ります。

御進物に、三、五本くくり方などお申し付けください。

明石鯛　￥700　　車海老、穴子各￥800

鰻　　￥1,000　　甘鯛焼目寿司　￥800　（全て税込み）

～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。

5 個入　￥2,600

10 個入　￥5,000

15 個入　￥7,500（全て税込み）

～20 個以上は、篭入りもご用意しております～

※お寿司の御予約：

全て二日前まで

※各商品の写真はイメージです