

お品書き

刷毛じょうゆ

海苔弁山登り



お品書き

ご予約

お届けサービス 来る海苔弁



## ● 主な海苔弁

### 海苔弁 海 1,250円(税込)



海の幸をメインにした海苔弁。脂ののった鮭は、弁当箱からはみ出るほどの大きさ。そして、海苔弁の定番のおかずといえば、ちくわの磯辺揚げ。その長さも他ではなかなか見られません。“家庭料理の最上級”を目指し、玉子焼きにはあえて焦げ目を入れています。懐かしさと優しさを感じていただける一品です。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・さけ・さば・大豆・ごま

### 海苔弁 山 1,250円(税込)



山の幸をメインにした海苔弁。鶏の照り焼きは、時間が経っても柔らかくお召し上がりいただけるよう塩麹を揉みこんでいます。生姜がアクセントになっているので、食べ飽きずに最後までお召し上がりいただけます。舞茸、しめじ、えのき、つきこんにゃくをりんご酢でじっくり煮絡めたきのこのりんご酢煮はさっぱりとした一品。箸休めには、ゆず大根を。

アレルギー：卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・りんご・ごま

### 海苔弁 畑 1,250円(税込)



畑の幸を存分に楽しめる海苔弁。メインの惣菜はれんこん大葉もち。昆布茶と塩というシンプルな味付けに、大葉の香りとれんこんの食感を楽しめる一品。香り豊かな舞茸の天ぷら「畑」ならではのおかずです。ほくほくのジャガイモにバターを利かせたマッシュポテト、デザート感覚で楽しめる甘みの強い安納芋を使った大学芋もお召し上がりいただけます。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆・やまいも・りんご・ごま

## ●主な海苔弁

### 熟成鯖塩焼きの海苔弁 1,350円(税込)



一晩、熟成させることによりうまみが凝縮された真鯖を香ばしく焼上げました。海苔弁との相性は抜群。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・さば・大豆・ごま

### 海苔弁 大漁 1,600円(税込)



1番人気の海苔弁「海」に、鶏肉の塩麹焼きをトッピングしたボリュームたっぷり、特別な海苔弁。人気のおかずを一堂にお召し上がりいただけます。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・さけ・さば・大豆・鶏肉・ごま

### 銀鱈西京焼きの海苔弁 1,750円(税込)



良質な身締りがよい銀鱈を西京味噌に漬け込み一昼夜。味が程よくしみこんだ銀鱈を香ばしく焼上げました。味噌の香ばしさとふっくらした銀鱈。御飯が進むひと品です。。

アレルギー：卵・小麦・ごま・大豆・やまいも

●「追加」のおかず

ちくわの磯辺揚げ 216円(税込)



アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆

舞茸の天ぷら 324円(税込)



アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆

れんこん大葉もち 270円(税込)



アレルギー：小麦・大豆・やまいも

その他

- ・焼鮭 450円(税込)
- ・鶏の塩こうじ焼き 450円(税込)
- ・海苔弁巻2切れ 378円(税込)
- ・伊藤園おーいお茶紙パック  
75円(税込)

トッピング他、お気軽にご相談ください

## ご予約について

誠に申し訳ありませんが、お取り置き並びに数点のご予約は承ておりません。ただし、十点以上のまとめてのご購入は、他のお客様にお弁当をお渡しできなくなる事もございますので事前にご予約をお願いしています。  
※五十点以上で配送を承ります※返一ジ。

- 店頭 お電話 築地直売所 でご予約を承ります。
- 三営業日前までにご注文ください。
- お名前 商品名 個数 お電話番号 お渡しのご希望日時ご希望店舗名をご連絡ください
- お渡しの二日前に確認のお電話をいたします。日中らながるお電話番号をお知らせください。
- ご指定の各直営店舗 営業時間内にお渡しいたします。
- **なお、アレルギーによるご要望については別途対応させていただきますが、事前の準備が必要でございます。右記ご予約のフローにてお願いしております。**

※詳しくはスタッフにお尋ねください

築地直売所 TEL: 03-6264-3584

## ご予約 熨斗紙 サービス

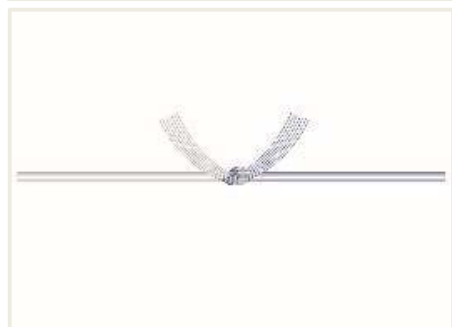
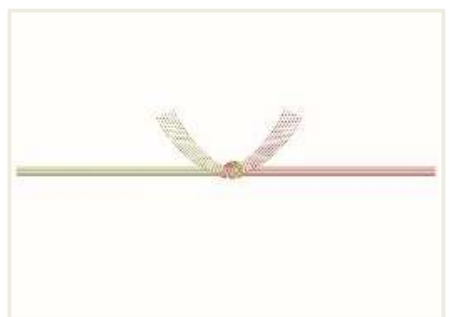
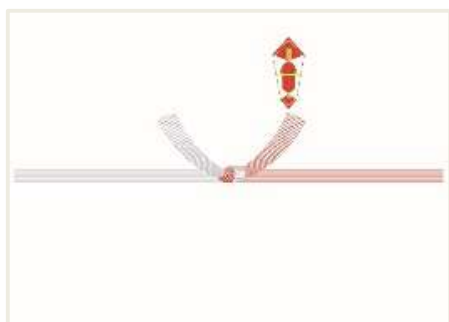
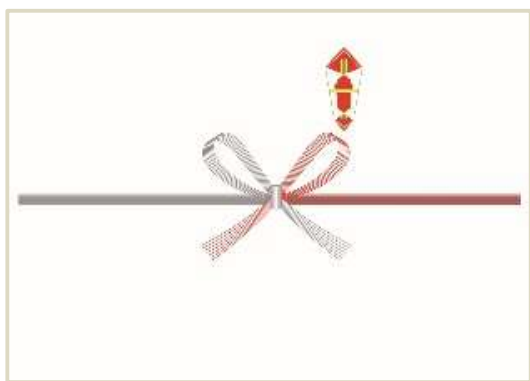
10点以上のご購入で、熨斗紙対応いたします。

※10点未満での熨斗掛けも承りますが、一律324円の手数料を

頂戴いたします。

- 新橋店 築地直売所店頭 もしくはお電話 築地直売所でご予約を承ります。
- **5営業日前**までにご注文ください。通常予約より2日ほどお時間を頂きます。
- 5種類の掛け紙をご用意しています。表書き、名前入れなどご対応いたします。
- その他、ご予約方法は煎じをご確認ください。

※詳しくはスタッフにお尋ねください



# 来る海苔弁「お届け 承ります

五〇点以上のご購入は、配送承ります。

※近隣中央区、港区、千代田区、江東区は  
30個程度から承ります。

● ご予約方法は煎じをご確認ください。

● 無料配送 / 築地より走行10ギ程度※下部地図

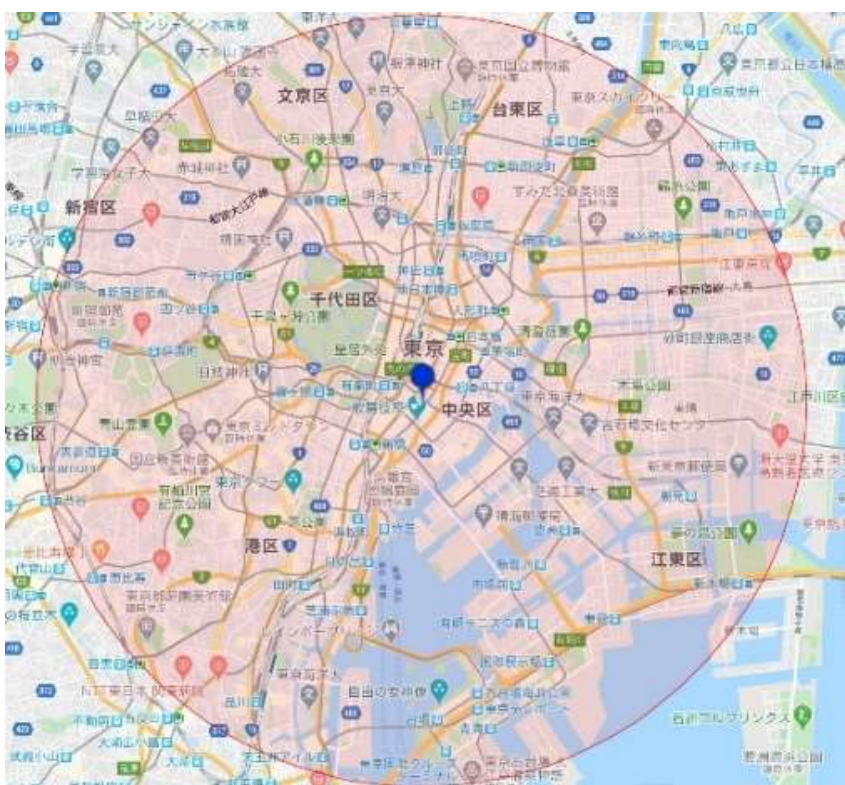
● ※範囲外らきましてはご相談ください※別途送料  
● 初回のご注文は事前のご清算をお願いします。

● 2回目からはご請求書 および現地にて現金及び  
PAYPAY払もご利用いただけます

● 日時により対応できない場合がございます。

※30個以上のご購入および、会員様に関しましてはご優待価格にてお届けいたします。

※詳しくはスタッフにお尋ねください





アレルギー一覧

	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド
原料(弁当類)																												
NEW 海苔弁 山々	●	●													●		●	●	●							●		
NEW 海苔弁屋の「五日寿司」	●	●	●	●					●						●		●	●										
NEW 海苔弁ALLSTARS (料亭たまご)	●	●	●												●	●	●	●	●						●	●		
NEW 海苔弁 熟成鯖の海苔弁 (料亭たまご)	●	●	●												●		●	●										
NEW 海苔弁 銀鱈西京漬け (料亭たまご)	●		●												●		●								●			
海苔弁 銀鱈西京漬け			●												●		●								●			
揚げの山	●	●													●		●	●	●							●		
お母さんのから揚げ			●															●	●									
海苔弁 海 (大海) 海苔弁 ハラス	●	●	●												●	●	●	●										
海苔弁 山	●	●													●		●	●	●							●		
海苔弁 畑 (202205~)	●	●	●												●		●								●	●		
チーズ竹輪の磯辺一本揚げの「海」	●	●	●												●	●	●	●										
晩酌セット	●	●	●														●	●	●	●					●			
海苔弁 大漁	●	●	●												●	●	●	●	●									
海苔弁 歌舞伎座	●	●	●												●	●	●	●							●			
海苔弁 紅鮭	●	●	●												●	●	●	●										
海苔弁巻、家族の海苔弁巻 (20210826~)	●	●	●												●	●	●	●								●		
海苔弁巻 弁当 (20210826~)	●	●	●												●	●	●	●	●							●		
原料(甘味類)																												
三串団子 2個セット			●																●									
三串団子 磯辺			●																●									
三串団子 みたらし			●																●									
三串団子 こしあん(小さいお月見)																			●									
三串団子 抹茶あん																			●									
抹茶牛乳寒天		●																										
焙じ茶牛乳寒天		●																										
水ようかん																												
自家製 いちご牛乳寒天		●																										
最中(こしあん)																												
最中(抹茶あん)																												
最中の皮																												
抹茶あん																												
こしあん																												
玉子吸い(客席用)	●	●																●	●									
大根漬物(ゆず風味)																												
りんごジャムサンド	●	●																								●		



## ご案内

●海苔弁山登り HP :

<https://noriben-yamanobori.co.jp/>

●海苔弁山登り facebook :

<https://www.facebook.com/noribenyamanobori/>

●海苔弁山登り Instagram :

<https://www.instagram.com/noribenyamanobori/?hl=ja>

