



秋の行楽弁当

呉瀧自慢の料理を

六切り松花堂箱につめこんでおります。

焼物、煮物、揚物、酢物、替鉢、食事など、

どれも秋の旬の食材を使い、美味しく、彩り良く、

丁寧仕上げております。

- 焼物 秋刀魚柚庵焼、出し巻玉子、笹餅、白胡麻豆腐田楽、あちゃら漬・クリームチーズ、姫トマトコンポート
- 煮物 木の子牛すき（なめこ、えのきなど秋の味覚を牛すきに）
- 揚物 海老、蛸、帆立、南瓜、蓮根、青唐辛子の香味ソース掛け
- 酢物 サーモンとコノシロのサラダ（クリームチーズを添えて）
- 替鉢 秋茄子と鶏の桑焼き（パプリカ、白葱、瓢亭玉子）
- 食事 銀杏穴子飯（人気の穴子飯に銀杏の風味が加わりました）

※食材の仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

9/13(金)~10/31(木)

要予約

お持ち帰り用

1個 3,780円(税込) ■お引渡し場所 2F日本料理・呉瀧 (10:00~17:00) ■ご予約・お問い合わせ 0823-26-0005 (呉瀧直通)

※ご予約はお引渡し希望日2日前までをお願いいたします。

