

さらに美味しくリニューアル!

ご好評につき9/30まで販売期間延長

# 月替



## 亀戸升本の割烹弁当

原材料の時点から保存料を使わない  
一から手づくりのお弁当です

# 8月 限定のお弁当

**保存料不使用**  
原材料の時点から  
保存料を使わない  
一から手づくりの  
割烹弁当です



8月1日より  
「活き締め一本穴子」使用

130×200×45 mm

# 穴子弁当 1,998 円



220×220×60 mm  
「殻ごと食べられる  
海老の芝煮」  
入り

\*海老の芝煮は殻ごと頭からお召上がり頂けます

升本おかず膳  
2,484 円



「殻ごと食べられる海老の芝煮」入り

\*海老の芝煮は殻ごと頭からお召上がり頂けます 220×220×60 mm

華だより  
(蟹ちらし寿司)  
2,376 円



季節替わりのお弁当 (葉月)  
(トマト大葉御飯)  
1,674 円



180×210×50 mm

すみだ川季節  
(海苔しその実御飯)  
1,458 円



115×215×50 mm

香月  
(葉唐辛子御飯)  
1,296 円



160×185×50 mm

小望月  
(白飯・若布もろこし御飯)  
1,188 円



195×195×50 mm

千石  
(白飯・葉唐辛子御飯・古代米)  
1,080 円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節  
(海苔しその実御飯)  
999 円

消費期限について—すずしい所でお早めに—  
亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません  
消費期限は夏期間と冬期間で異なります  
夏期間(5/1~10/31)→午前便:16時、午後便:22時  
冬期間(11/1~4/30)→午前便:17時、午後便:23時



<https://masumoto.co.jp>

お弁当のご注文は  
こちらからも  
承っております

\*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までお願い致します

## 亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです  
(消費税率8%が含まれております)