

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

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

10月 限定のお弁当

北海道厚岸産 殻付あさり使用

亀戸大根 あさり鍋

〈二人前〉

10月1日より
冬季限定
販売



そのまま火にかけるだけ
亀戸升本本店の味をご自宅で
手軽にお楽しみいただけます

1,512円 (税込) 要冷蔵

195×215×75 mm



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



130×130×95 mm

季節替わりのお弁当 (神無月)
~きのこづくし~
(木の子御飯)
1,674円



180×210×50 mm

すみだ川季節
(鴨すき飯)
1,458円



115×215×50 mm

香月
(栗御飯)
1,296円



160×185×50 mm

小望月
(白飯・木の子御飯)
1,188円



195×195×50 mm

千石
(白飯・栗御飯・古代米)
1,080円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節
(鴨すき飯)
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8%が含まれております)