

3/4 ~ 4/21 期間限定販売

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

4月 限定のお弁当



130×130×95 mm

桜ごよみ

2,160 円(税込)



そのまま火にかけるだけ

4/21まで
限定販売

北海道厚岸産 殻付あさり使用
亀戸大根 あさり鍋
(一人前)

1,512 円(税込) 要冷蔵

195×215×75 mm



220×220×60 mm

升本おかず膳
2,484 円



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(卯月)
(あご出汁桜海老御飯)
1,674 円



180×210×50 mm

すみだ川季節
(天豆しらす飯)
1,458 円



115×215×50 mm

香月
(落と鮎の炊き込み飯)
1,296 円



160×185×50 mm

小望月
(白飯・筍御飯)
1,188 円



195×195×50 mm

千石
(白飯・落と鮎の炊き込み飯・古代米)
1,080 円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節
(天豆しらす飯)
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)