

2025年4月改定

配達用

ご予約弁当のお品書き

お魚のお弁当

ご予約は2日前 12:00迄

電話・FAXにて承っております
※ご予約状況によりお受けできない
場合もございます。
※詳しくはホームページをご覧ください

※すべてご飯が付いています

魚屋さんのお弁当金兵衛

☎03-3468-6998

FAX03-3468-6690

ホームページ

www.kinbe.co.jp



972円(税込)

● 月替わり 特価(お魚)弁当

※内容はお電話、またはHPをご覧ください。

● 月替わり 午後の特価(お肉)弁当

(こちらは14時以降にお届け分からになります。)

1080円(税込)

● サバ 西京味噌漬け焼き弁当

● サバ 合わせ味噌漬け焼き弁当

● 赤魚 西京漬け焼き弁当

● サバ 生姜醤油焼き弁当

● サバ 一夜干し弁当

● 赤魚 醤油漬け焼き弁当

1134円(税込)

● 銀しゃけ 西京味噌漬け焼き弁当

● 銀しゃけ 塩焼き弁当

● 銀ひらす(シルバー) 西京漬け焼き弁当

● 銀しゃけ 昆布醤油焼き弁当

● さわら 西京漬け焼き弁当

● 銀ひらす(シルバー) 生姜醤油焼き弁当

1296円(税込)

● カレイ(カスガレイ) 西京漬け焼き弁当

● カレイ(カスガレイ) 照り焼き弁当

● 紅鮭宗谷の塩焼き弁当

1404円(税込)

【1番人気】銀だら 西京漬け焼き弁当

● 銀だら赤味噌漬け焼き弁当

(京都石野味噌の赤味噌)

1620円(税込)

1728円(税込)

● お魚2種弁当(銀だら西京&銀ひらす西京)

豪華だらプル弁当(銀だら西京味噌漬け焼き&牛プルコギ)

～ 懐石弁当各種 ～

● 紅鮭懐石小樽弁当

2160円(税込)

・紅鮭宗谷の塩焼き ・カニ爪 ・しらたき明太子和え

・ホタテ磯焼き ・鶏照り焼き ・ウインナー

● 金兵衛懐石弁当

2484円(税込)

・銀鱈西京味噌漬け焼き ・豚生姜焼き ・カニ爪

・ホタテ磯焼き ・数の子 ・しらたき明太子和え

● 特別懐石弁当(銀だら) ・銀鱈西京味噌漬け焼き ・牛プルコギ ・カニ爪 ・煮蛸

3024円(税込)

・ホタテ貝柱焼き 数の子のせ ・焼き鮭ほぐし ・ししゃも甘露煮

※季節または原材料の価格相場によりお弁当の内容及び価格が変わることがございます。

配達用

ご予約弁当のお品書き
お肉のお弁当

ご予約は2日前 12:00 まで
電話・FAXにて承っております
※ご予約状況によりお受けできない
場合もございます。
※詳しくはホームページをご覧ください

金兵衛

電話 03-3468-6998
FAX 03-3468-6690

ホームページ
www.kinbe.co.jp



※ **すべてご飯が付いています**

1080円(税込)

- | | |
|--------------------------|------------------|
| ● 鶏もも肉 照り焼き弁当 | ● 鶏もも肉 カレー風味焼き弁当 |
| ● 鶏もも肉 生姜焼き弁当 | ● 豚肉とたまねぎの生姜焼き弁当 |
| ● 【小樽なると屋と共同開発】 鶏ハンバーグ弁当 | |
| ● 【小樽なると屋と共同開発】 鶏つくね弁当 | |

1134円(税込)

- 鶏もも肉 塩レモン焼き弁当

1404円(税込)

- 国産牛 プルコギ弁当
- 国産牛 生姜焼き弁当

ご飯の種類

- | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------------|-----------------------|
| ● 白飯(並盛)
追加料金なし | ● 大盛
54円(税込) | ● のり弁
108円(税込) | ● 紀州大玉梅干し
216円(税込) |
|--------------------|-----------------|-------------------|-----------------------|

※全てのお弁当に組み合わせられます。(2種類を1つのお弁当には入れられません)

★ご飯のお供に! 明太子ほぐし (180g) **1000円税込**

お飲み物 118.8円(税込) ※複数ご購入の場合、税込価格の合計金額と差額が生じます。

- キリン生茶 ペットボトル(280ml)
- キリン生茶 紙パック(250ml)

- ◆ ご予約受付時間 10:00~17:30 (土日祝日17:00迄)
- ◆ 配達時間 9:00~17:30
- ◆ 配達区域 : 東京都内・近郊 ※詳しくはホームページをご覧ください。
- ◆ 店頭受け取り : 代々木上原本店にてお受け取り頂けます。(17:00まで)

【ご注文時のお願い】

- ご注文は、電話・FAX・お問合せメールにて承っております。2日前の12:00までにご予約ください。ご予約状況により承れない場合がございます。詳しくは、ホームページご予約状況をご覧ください。
- FAX/メールをお送り頂いた後も、必ず弊社からご注文内容の確認のお電話をさせていただきます。ご確認が取れた時点でご注文の成立とさせていただきます。
- すべて手作りのため、1日に限られた数しかお作りできません。ご予約が上限に達した場合お受けできない事もございます。あらかじめご了承ください。
- 配達は予約状況により、ご希望の場所・時間帯に配達ができない事もございます。お早めのご予約をお勧めいたします。
- 消費期限 : 9:00~13:00までの配達 16:00迄
14:00~17:30までの配達 21:00迄(店頭渡し13時~)
- その他、注意事項はホームページ内『ご注文・ご利用方法について』をご覧ください。