

お魚屋さんのお弁当 金兵衛
お品書き
お魚のお弁当

※すべてのお弁当にごはんが付いています

電話 03-3468-6998 FAX 03-3468-6690
www.kinbe.co.jp 魚屋さんのお弁当金兵衛®
〒151-0066 東京都渋谷区西原 3-1-7

800円 (税抜)

- ・月替わりの特価弁当
- ・月替わり 午後の特価弁当(14時以降お届け)

850円 (税抜)

- ・サバ 合わせ味噌漬け焼き
- ・サバ 一夜干し
- ・サバ 西京漬け焼き
- ・サバ生姜醤油焼き
- ・さわら 西京漬け焼き
- ・赤魚 醤油漬け焼き
- ・赤魚 西京漬け焼き

900円 (税抜)

- ・銀ひらす (シルバー) 西京漬け焼き
- ・銀ひらす生姜醤油焼き

950円 (税抜)

- ・銀しゃけ 西京漬け焼き
- ・銀しゃけ 塩焼き
- ・銀しゃけ昆布醤油
- ・紅鮭 甘塩焼き

1,000円 (税抜)

- ・紅しゃけ赤味噌漬け焼き
- ・春/夏/秋/冬 ミックス弁当

1,050円 (税抜)

- ・カレイ 西京漬け焼き(カラスガレイ)
- ・カレイ 照り焼き(カラスガレイ)
- ・サーモンハラス甘塩焼き

1,200円 (税抜)

- 【1番人気】・銀だら 西京漬け焼き
- ・銀だら赤味噌漬け焼き (京都石野味噌の赤味噌)

1,500円 (税抜)

- ・銀ムツ 西京漬け焼き

各種 懐石弁当

- 特別懐石 (銀だら) 2,500円 (税抜)
- 金兵衛懐石弁当 2,100円 (税抜)
- 紅鮭懐石小樽弁当 1,700円 (税抜)



特別懐石 (銀だら)



金兵衛懐石弁当

★【ごはんのお供に！】 明太子ほぐし 800円(税抜) ※180g

※原料の価格相場によりお弁当の価格が変わる事がございますのでご注意ください。

お肉のお弁当

850円 (税抜)

・鶏もも肉 照り焼き	・鶏もも肉 カレー風味焼き
・鶏もも肉 生姜焼き	

900円 (税抜)

・【小樽なると屋と共同開発】鶏ハンバーグ弁当	・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】つくね弁当	

950円 (税抜)

・鶏もも肉 塩レモン焼き	・鶏もも肉 辛味噌漬け焼き
--------------	---------------

1,100円 (税抜)

・国産牛 プルコギ弁当	・国産牛 生姜焼き弁当
-------------	-------------

お飲物

・金兵衛さんのお茶 ペットボトル (280ml)	・キリン 生茶 紙パック (250ml)
100円 (税抜)	105円 (税抜)

ご飯の種類

追加料金なし	白飯
+50円(税抜)	・のり
+200円(税抜)	・紀州大玉梅干し

※ごはんの大盛りは+50円(税抜)です

■ ご予約受付時間 : 10:00~18:00(平日) 10:00~17:30(土・日・祝日)
■ 配達時間 : 9:00~18:00(平日) 10:00~17:30(土・日・祝日)
■ 配達区域 : 東京都内・近郊 ※詳しくはHPをご覧ください。

【ご注文時のお願い】

- ご注文は、お電話・FAXにて承っております。前日の 12 : 00 までにご予約ください。
- FAXで送信頂いた後も、必ず弊社からご注文内容の確認のご連絡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。ご予約は極力お受けしますが、お受けできない場合もあります。あらかじめご了承ください。
- 賞味期限
- ・午前のお弁当(13:30迄着)=16時まで
- ・午後のお弁当(18:00迄着)=21時まで
- 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