

和食編

料亭や割烹などが手がける、
日本料理の技術や創意工夫を拵えた特製弁当をご紹介します。



「鰻ステーキ弁当」(2,700円)

希少部位とされる軟らかなサガリを和風ダレに絡めたステーキと、香ばしく焼き上げた鰻の2つのメインを楽しめる2段弁当。下の段には、旬の食材を使った季節替わりの総菜が並んでいる。

品目 ステーキ、鰻、ご飯、鶏のから揚げ、鶏のみそ焼き、鯖の塩焼き、イカのフリッターのチリソース味、エビ、さつま揚げ、出汁巻き玉子、ホタテの南蛮漬、えび豆、カニしんじょ、近江産のもろこの佃煮、大福

「四季の松花堂弁当」(2,700円)

魚、肉、野菜をまんべんなく使った22種類もの和総菜と、俵型に握られた白米を、2重になった容器に詰め合わせ。四季折々の食材を生かすため、内容はその時々仕入れに応じて入れ替わる。

品目 穴子寿司、つぶ貝、鶏照り焼き、牛肉のしくれ煮、イカの黄身焼き、ブリの塩焼き、マグロのオランダ煮、メヒカリ、紫芋の甘露煮、タコの柔らか煮、帆立の含め煮、くるみ揚げ、海老の艶煮、マナガツオの幽庵煮、なす田楽、芽キャベツのフリット、銀杏揚げ、たらこの含め煮、昆布巻き、鴨松風、エビ芋饅頭、ほうれん草、パプリカ、ご飯、漬物



「月替りのお弁当」(1,500円)

※写真は「睦月(1月)」

和暦の月名を冠した、月替りの和洋折衷弁当。アンチョビマリネやガーリックソテーといった洋テイストのおかずと、小柱とセリを混ぜ込んだやさしい味わいの炊き込みご飯を盛り合わせている。

品目 海老と芽キャベツのガーリックソテー、オイスターソースの味玉、鴨松風、金柑の甘露煮、マナガツオの幽庵焼、金時人参の含め煮、紫キャベツのアンチョビマリネ、春菊と小豆の柚子胡椒マヨサラダ、小柱と芹の炊き込みご飯

「二色鶏そぼろ弁当」(1,620円)

1段目にぎっしり詰まった鶏と玉子の2色のそぼろ丼は、冷めてもおいしく食べられるよう濃いめに味付け。一方、2段目のおかずは、しつこくならないよう薄めの味付けが施されている。

品目 鶏肉と卵の2色そぼろ丼、巾着、赤こんにゃく、鶏のから揚げ、鶏のみそ焼き、鯖の塩焼き、イカのフリッターのチリソース味、エビ、さつま揚げ、出汁巻き玉子、ホタテの南蛮漬、えび豆、カニしんじょ、近江産のもろこの佃煮、大福



TAKE OUT DATA

- お弁当/6種
【その他のお弁当】
・近江牛炙り焼き弁当(2枚) 2,160円
・ステーキ弁当 2,160円
・和洋折衷 三段弁当 3,240円

提供時間	11:00 ~ 18:00
予約	要予約(2日前まで)



おうみやきへえ 近江屋喜兵衛

桐生随一の老舗茶舗がプロデュースする和風レストラン。
創業者の出身地・近江(滋賀県)にちなんだ食材を用いた料理や、茶舗ならではの甘味が好評を博している。

〒 桐生市本町2-8-27 ☎ 0277-44-0038
☎ 11:30~21:00(L.O. 20:30) 休 月曜 P15台 可 可

TAKE OUT DATA

- お弁当/2種
【その他のお弁当】
なし

提供時間	11:00 ~ 21:00
予約	要予約(月替りのお弁当…前日まで、松花堂弁当…3日前まで)



わのしょく いそがい 和の食 磯貝

大阪の高級料亭で腕を磨いた店主が営む日本料理店。契約農家の野菜や上州牛といった地場産の食材を用いて、洋食のエッセンスを取り入れた創作和食を作り上げている。

〒 富岡市白岩164-3 ☎ 0274-63-6260 ☎ 11:00~15:00、17:00~21:00 休 月・火曜 P9台 可 paypayのみ