

# お品書き

8%  
税込  
価格

- ・ 国産銘柄豚ロースかつ弁当  
(150g) 2,400 円  
(120g) 2,200 円
- ・ 国産銘柄豚ひれかつ弁当  
(150g) 2,500 円  
(120g) 2,300 円
- ・ 国産銘柄豚特上ロースかつ弁当  
(180g) 2,900 円
- ・ 国産銘柄豚特上ひれかつ弁当  
(180g) 3,200 円
- ・ 手ごね豚メンチかつ弁当  
(200g) 2,050 円
- ・ 海老かつ弁当  
(150g) 2,200 円  
(200g) 2,500 円
- ・ 特製盛合せ  
海老かつとひれかつ弁当 2,700 円

店内の混雑状況により、お渡しまでに 30 分～ 60 分ほどお時間を頂くこともございます。多量のご注文の際は前日までにお申し付けください。お持ち帰り弁当には消費税 8% 込み価格です。

# 日本橋のお弁当

揚げ物、キャベツ、お漬物、さつま揚げ、ご飯（青しそご飯又は白ご飯）



ご注文は

**かわ吉** 

日本橋高島屋 S.C. 店  
☎03-6262-3252

までお願いします。

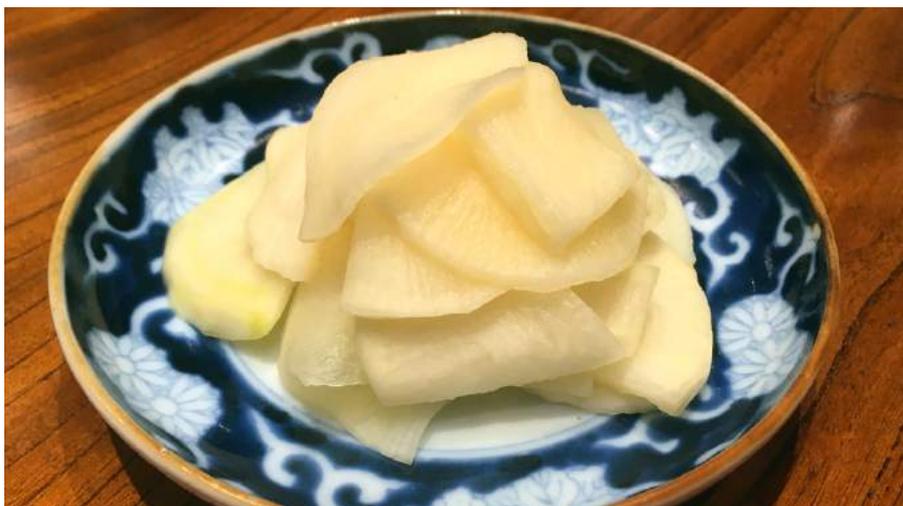
**MENU**

テイクアウト  
専門アプリ



Google play

Available on the  
App Store



## 手作り『大根のお漬物』の秘密

おかげさまでご好評を頂いております、当店の大根のお漬物。店内で一から手作りしております。

皮を剥いて適当な大きさに切った大根を、特製の調味料（おおよそ砂糖8、塩2、国産辛子（からし）粉1、みりん3、お酢3で3～4時間程漬け込んで作ります。

ご自宅でもお作り頂けると思います。甘さと辛子のアクセントをどうぞお楽しみください。

いの吉 

日本橋高島屋 S.C. 店  
☎ 03-6262-3252

お席の  
予約は  
コチラ 

いの吉   
www.bodaijyu.co.jp



大根のお漬物 

- ・事前にご注文を頂ければお作り致します。
- ・多量のご注文は前日までにお願いします。

TEL 03-6262-3252

〒103-6106 中央区日本橋2-5-1日本橋高島屋S.C.新館5階