

お品書き

税込
価格

- 国産銘柄豚ロースかつ弁当
 - 上 (150g) 2,600 円
 - 特上 (180g) 3,300 円
 - 国産銘柄豚ひれかつ弁当
 - 上 (150g) 2,800 円
 - 特上 (180g) 3,500 円
 - 手ごね豚メンチかつ弁当 (150g) 2,200 円
 - 海老かつ弁当
 - (130g) 2,500 円
 - (160g) 2,700 円
 - 特製盛合せ弁当
 - 海老かつ (80g) とロースかつ (100g) 2,800 円
 - 海老かつ (80g) とひれかつ (100g) 3,000 円
-
- 特製ロースかつ丼
 - 上 (120g) 2,200 円
 - 特上 (150g) 2,700 円
 - (サラダが付きます)
 - 特製ひれかつ丼
 - 上 (120g) 2,400 円
 - 特上 (150g) 2,900 円
 - (サラダが付きます)

日本橋のお弁当

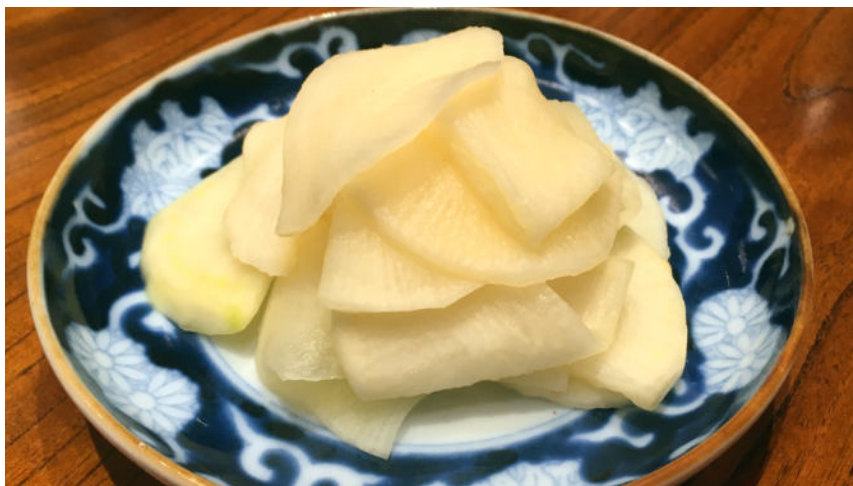
揚げ物、サラダ、お漬物

一品料理、ご飯 (青しそご飯又は白ご飯)



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。

かわ吉 日本橋高島屋 S.C. 店
☎03-6262-3252



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。

おの吉

日本橋高島屋 S.C. 店

☎ 03-6262-3252



おの吉 

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6階