

折詰のご案内

Delicious & Highquality

日本ばし大増

百二十余年の歴史に磨かれた粋な江戸味。
手間を惜しまぬ職人の技を凝縮したお弁当です。



和 - なごみ - ￥2,200 (税込)

二色御飯と味噌の風味が良い鮭の味噌漬焼き、
ご飯に合う牛肉の甘辛煮、天ぷら、煮物など、
バラエティ豊かなおかずが一折で楽しめます。



彩 - いろどり - ￥2,750 (税込)

日本ばし大増伝統の江戸うま煮や牛すき煮、
鮭の塩焼き、深川めしなど、
日本ばし大増自慢の料理を一度に味わえる折詰です。



宴 - うたげ - ￥3,080 (税込)

かにご飯と押寿し、焼き魚、肉料理、揚げ物、
日本ばし大増伝統の江戸うま煮、和え物、煮豆、甘味など、
多品目の料理をお楽しみいただける豪華な二段折詰です。

お弁当のお申込み方法とご変更について

- ・お弁当ご予算目安693～3,080円(税込)
- ・お弁当のご用命は、ご利用当日の7日前までご連絡ください。
また、数量の変更につきましてはご利用当日の4日前の午前中までとなります。
期近・当日のご変更につきましては対応いたしかねますのでご了承願います。
- ・平日15,000円(税込)以上、土休日25,000円(税込)以上から承ります。

※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。 ※消費税10%を加えた、税込価格表示とさせていただきます。

お弁当のご案内

Delicious & Highquality

いろいろな場面で必要とされるお弁当は、暮らしを彩る食のパッケージです。
食材とサービスの「高品質」をコンセプトに、味・安全にこだわっています。



幕之内弁当 ¥1,324 (税込)

「国産銀鮭の塩焼」「きくらげ入り揚げ蒲鉾」「玉子焼き」と、幕之内弁当三種の神器にこだわりました。



和食御膳 ¥2,200 (税込)

大ぶりの国産銀鮭塩焼や牛肉煮、天ぷら等多彩なおかずを盛り込みました。



銀だら幕之内 ¥1,680 (税込)

銀だら味噌漬焼をはじめ、大增自慢の江戸うま煮や鶏肉江戸甘味噌焼などの料理を詰め合わせました。



洋食御膳 ¥2,200 (税込)

国産牛のハンバーグきのこデミソースや、彩り野菜のトマトソース添え等を盛り込みました。



日本ばし大增 上幕之内 ¥1,732 (税込)

これぞ“The”幕之内!! 手間を惜しまずこだわったワンランク上の幕之内弁当です。



中華御膳 ¥2,200 (税込)

鶏と野菜の南蛮黒酢あん、海老チリ、点心等の中華料理を多彩に盛り込みました。

お弁当のお申込み方法とご変更について

- ・お弁当ご予算目安693～3,080円(税込)
- ・お弁当のご用命は、ご利用当日の7日前までご連絡ください。
また、数量の変更につきましてはご利用当日の4日前の午前中までとなります。
期近・当日のご変更につきましては対応いたしかねますのでご了承願います。
- ・平日15,000円(税込)以上、土休日25,000円(税込)以上から承ります。

※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。 ※消費税10%を加えた、税込価格表示とさせていただきます。



あかね

¥1,018 (税込)

デミグラスソースハンバーグ、唐揚げやナポリタン等を盛り込んだ洋風弁当です。



かえで

¥1,018 (税込)

自家製のかき揚げやさば照焼等を盛り込んだ和風弁当です。



ありあけ

¥1,304 (税込)

海老フライ、オムレツ、ハンバーグトマトソース等を盛り込んだ洋食弁当です。



ふかがわ

¥1,304 (税込)

銀鮭塩焼、軟骨入り鶏つくね、煮物など多彩なおかずを盛り込んだ和風弁当です。



花小箱

¥1,100 (税込)

酢飯の上に海老甘酢漬やいくら醤油漬などをのせた華やかなちらし寿司のお弁当です。



九重御膳

¥1,620 (税込)

牛すき煮、焼き魚、揚げ物・煮物などを贅沢に盛り込んだ九重のお弁当です。

お弁当のお申込み方法とご変更について

- ・お弁当ご予算目安693～3,080円(税込)
- ・お弁当のご用命は、ご利用当日の7日前までご連絡ください。
また、数量の変更につきましてはご利用当日の4日前の午前中までとなります。
期近・当日のご変更につきましては対応いたしかねますのでご了承願います。
- ・平日15,000円(税込)以上、土休日25,000円(税込)以上から承ります。

※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。 ※消費税10%を加えた、税込価格表示とさせていただきます。

駅弁のご案内

Delicious & Highquality

いろいろな場面で必要とされるお弁当は、暮らしを彩る食のパッケージです。
食材とサービスの「高品質」をコンセプトに、味・安全にこだわっています。



チキン弁当

¥1,018 (税込)

昭和39年発売、ロングセラー駅弁です。鶏唐揚げとトマト風味ライスの組み合わせで、お子さまから大人の方までお楽しみいただけるお弁当です。



とりめし

¥1,202 (税込)

「軟骨入り鶏つくね」「鶏そぼろ味噌味」「鶏照焼き」「蒸し鶏塩ダレ和え」の四種の味を、甘めに炊き上げた「鶏だしごはん」に盛り付けました。



三元豚 とんかつ弁当

¥1,375 (税込)

三元豚チルドポークと粗挽きの生パン粉を使用したこだわりのとんかつです。丸ごと1枚とんかつが入ります。



牛すきと 牛焼肉弁当

¥1,477 (税込)

甘辛に仕上げた関東風のすき焼きと網焼き牛カルビを一緒に盛り付けました。



鮭といくら弁当

¥1,783 (税込)

魚介の旨味を炊き込んだ茶飯に、脂がのった三陸産銀鮭の塩焼きと醤油などで漬け込んだマスいくらをふんだんに盛り付けました。



東北復興弁当

¥1,732 (税込)

東日本大震災からの「復興」(ふっこう)祈願幕の内、『東北復興弁当』。東日本大震災からの復興に向けて頑張っている東北六県の美味しい食をお届け致します。

お弁当のお申込み方法とご変更について

- ・お弁当ご予算目安693～3,080円(税込)
- ・お弁当のご用命は、ご利用当日の7日前までご連絡ください。
また、数量の変更につきましてはご利用当日の4日前の午前中までとなります。
期近・当日のご変更につきましては対応いたしかねますのでご了承ください。
- ・平日15,000円(税込)以上、土休日25,000円(税込)以上から承ります。



深川めし ¥1,304 (税込)

江戸甘味噌と生姜であっさり仕上げた「あさりの深川煮」と、香り豊かな「牛蒡の炒り煮」をあさりの旨みを炊き込んだ茶飯に盛り込みました。



大船軒サンドウキッチ ¥693 (税込)

明治32年に日本で初めて駅で売り出したサンドイッチです。シンプルなハムとチーズのサンドイッチで、ハムは鎌倉ハムのボンレスハムを使用しています。



炭火焼風牛たん弁当 ¥1,508 (税込)

宮城県塩釜沖の綺麗な海水から造られた「塩竈の藻塩」を一枚一枚丹念に焼き上げた仙台名物・牛タン焼きにお好みに合わせて振りかけてお召し上がり頂けます。加熱機能付容器使用のお弁当です。



伝承鰯の押寿し ¥1,527 (税込)

希少な小鰯の半身を使用しました。関東風に握り、関西風に押す、百年を超えて今も続く、湘南鎌倉名物です。つぶさず、切らず、米一粒、ひとつぶが生きた、こだわりの押寿しをお楽しみください。



まぐろいくら弁当 ¥1,680 (税込)

辛味をつけた漬けまぐろといくら醤油漬けを酢飯に盛り付けました。



大船軒鰯の押寿し ¥1,273 (税込)

中鰯の押寿し8貫 大正2年より発売、百年以上も続くロングセラー「鰯の押寿し」が、新たな「鎌倉みやげ」として、環境に配慮した紙パッケージを使い、伝統の製法はそのままに発売しました。

お弁当のお申込み方法とご変更について

- ・お弁当ご予算目安693～3,080円(税込)
- ・お弁当のご用命は、ご利用当日の7日前までご連絡ください。
また、数量の変更につきましてはご利用当日の4日前の午前中までとなります。
期近・当日のご変更につきましては対応いたしかねますのでご了承ください。
- ・平日15,000円(税込)以上、土休日25,000円(税込)以上から承ります。

※写真はイメージですので、一部内容が変わる場合がございます。 ※消費税10%を加えた、税込価格表示とさせていただきます。