

定番のお弁当



丹念に創られた
こだわりのおいしさを、
どうぞご利用ください。



シウマイ弁当 1,202円[税込]
縦200×横145×高35mm (本体価格 1,093円)
俵型ごはん(小梅、黒ごま)、昔ながらのシウマイ 5個、鮭の漬け焼き、蒲鉾、鶏の唐揚げ、玉子焼き、筍煮、あんず、切り昆布&千切り生姜

※3日前の正午までに
ご用命ください。



お赤飯シウマイ弁当 1,304円[税込]
縦200×横145×高35mm (本体価格 1,186円)
お赤飯、昔ながらのシウマイ 5個、鮭の漬け焼き、蒲鉾、鶏の唐揚げ、玉子焼き、筍煮、あんず、切り昆布&千切り生姜
※お赤飯シウマイ弁当は10個以上から承ります。



横濱中華弁当 1,416円[税込]
縦142×横264×高40mm (本体価格 1,288円)
俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、海老のチリソース、野菜と黒酢の酢豚、彩りチンジャオロース、油淋鶏(ユウリンチー)、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



お赤飯弁当 1,375円[税込]
縦170×横170×高43mm (本体価格 1,250円)
お赤飯(栗)、昔ながらのシウマイ 3個、鮭の塩焼き、海老フライ、くわい入りつくね、筍煮、穂先筍煮、梅型人参煮、こんにゃくの白煮、蒲鉾、鶏の唐揚げ、にしんの昆布巻き、菜の花の醤油漬、黒花豆



幕の内弁当 1,345円[税込]
縦190×横190×高45mm (本体価格 1,223円)
俵型ごはん(小梅、黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、赤魚の照り焼き、とんかつ、海老フライ、鶏の唐揚げ、筍煮、人参煮、里芋煮、輪切り蓮根の白煮、椎茸煮、蒲鉾、菜の花の醤油漬、梅きゅうり



季節限定
かながわ味わい弁当 1,223円[税込]
縦155×横177×高41mm (本体価格 1,112円)
筍ごはん、白飯(小田原産梅干)、豚肉の神奈川県産味噌漬焼き、三浦産芽ひじきとキャベツの炒め煮、小田原蒲鉾、昔ながらのシウマイ 3個、筍煮、人参煮、蓮根の白煮、こんにゃくのピリ辛煮、ふき煮、玉子焼き、大根の桜漬、苺わらび餅
※季節により内容・価格が変わります。



炒飯弁当 1,151円[税込]
縦200×横145×高40mm (本体価格 1,047円)
チャーハン(グリーンピース)、昔ながらのシウマイ 3個、鶏の唐揚げ 2個、塩焼きそば、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、筍煮、千切り生姜

定番のお弁当



横濱チャーハン 907円[税込]
 (本体価格 825円)

縦165×横132×高40mm
 チャーハン(海老、グリーンピース)、昔ながらのシウマイ 2個、鶏のチリソース、筍煮、きゅうり漬け



トマト香るピラフの洋食弁当 977円[税込]
 (本体価格 889円)

縦135×横175×高35mm
 トマト香るピラフ(グリーンピース)、ミニハンバーグ、ポテトサラダ、鶏の唐揚げ、昔ながらのシウマイ 2個、ほうれん草入りペンネのジェノベーゼソース和え、細切りパプリカのピクルス



しょうが焼弁当 998円[税込]
 (本体価格 908円)

縦200×横148×高30mm
 俵型ごはん(小梅、黒ごま)、しょうが焼き、玉ねぎ炒め、筍と高菜の鶏そぼろ炒め、ポテトサラダ、千切り生姜、きゅうり漬け



季節限定
松花堂弁当 1,527円[税込]
 (本体価格 1,389円)

縦176×横176×高45mm
 蟹ごはん(蟹と生姜のほくし煮)、ごま豆腐の山せりあんかけわさびと花型生麩乗せ、ほうれん草の卯の花和え、柚子風味、里芋の柚子味噌田楽、黒胡麻乗せ、合鴨の厚製、厚焼き玉子、鶏の利休煮、人参煮、椎茸煮、蓮根の白煮、昔ながらのシウマイ 2個、みかんなます、塩豆大福
 ※季節により内容・価格が変わります。



季節限定
季節弁当 917円[税込]
 (本体価格 834円)

縦140×横180×高35mm
 筍ごはん(桜の花の塩漬け、山せり)、花型豆腐しんじょの揚げ煮、鶏の青海苔唐揚げ、ふき煮、人参煮、蓮根煮、菜の花と筍姫皮のからし和え、昔ながらのシウマイ 2個、大根の桜漬け、抹茶あんの葛まんじゅう
 ※季節により内容・価格が変わります。

お飲物のご案内



[ペットボトル]
崎陽軒のお茶
 釜炒り茶ブレンド(500ml)
 152円[税込]
 (本体価格:139円)



[ブリックパック]
崎陽軒のお茶
 釜炒り茶ブレンド(250ml)
 133円[税込]
 (本体価格:121円)

※その他のお飲み物をご希望の場合は、別途ご相談ください。



水木 (みずき) 中華 1,265円 [税込]
 縦170×横247×高36mm (本体価格 1,150円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 2個、焼きビーフン、春巻き、野菜と黒酢の酢豚、なすの中華みそ炒め、鶏のチリソース、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



水木 (みずき) 和風 1,265円 [税込]
 縦170×横247×高36mm (本体価格 1,150円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 2個、鮭の塩焼き、玉子焼き、筍煮、人参煮、椎茸煮、鶏の唐揚げ、こんにゃくのピリ辛煮、蒲鉾、金平煮、大根の桜漬け、きゅうり漬け



柏 (かしわ) 中華 1,595円 [税込]
 縦186×横253×高40mm (本体価格 1,450円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、野菜と黒酢の酢豚、海老のチリソース、春雨炒め、ひとくちえび入り餃子 2個、彩りチンジャオロースー、鶏のマヨソース、春巻き、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



柏 (かしわ) 和風 1,595円 [税込]
 縦186×横253×高40mm (本体価格 1,450円)

俵型ごはん(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、輪切り蓮根の白煮、梅型人参煮、里芋の照り煮、椎茸煮、玉子焼き、菜の花の醤油漬け、とんかつ、赤魚の照り焼き、ほうれん草の卵の花柚子風味、鶏の唐揚げ、小松菜のおひたし、金平煮、きゅうり漬け



楓 (かえで) 中華

縦188×横280×高48mm

1,892円 [税込]

(本体価格 1,720円)

白飯(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 4個、野菜と黒酢の酢豚、海老のマヨソース、彩りチンジャオロースー、鱈の中華揚げ、なすの中華味噌炒め、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、鶏のチリソース、山クラゲ、ザーサイ、ごま団子



楓 (かえで) 和中華

縦188×横280×高48mm

1,892円 [税込]

(本体価格 1,720円)

白飯(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 4個、いかと野菜の辛味炒め、春巻き、春雨の巾着煮、人参煮、こんにゃくのピリ辛煮、木の葉型南瓜煮、玉子焼き、赤魚の照り焼き、チャブチェ、鶏の黒酢風味、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



桐(きり) 中華

縦177×横218×高43mm

2,343円 [税込]

(本体価格 2,130円)

白飯(黒ごま)、昔ながらのシウマイ 3個、四川風ホイコーロー、海老のマヨソース、チンジャオニューロースー、鯔の中華揚げ、山クラゲ、チンゲン菜とクラゲの中華和え、鶏のチリソース、春巻き、ごま団子



桐(きり) 和風

縦177×横218×高43mm

2,343円 [税込]

(本体価格 2,130円)

白飯(黒ごま・小田原産梅干)、昔ながらのシウマイ 3個、メカジキの照り焼き、有頭海老の艶煮、玉子焼き、菜の花の醤油漬、蓮根の十草揚げ、南瓜の素揚げ、鶏の吉野煮、椎茸煮、春雨の巾着煮、梅型人参煮、ほうれん草の卵の花柚子風味、小なすの揚げ浸し、牛肉のすきやき風煮、パプリカの揚げ浸し



白樺 (しらかば) 中華

縦156×横232×高45mm

3,003円 [税込]

(本体価格 2,730円)

白飯(黒ごま)、特製シウマイ、かにシウマイ、有頭海老の艶煮、チンゲン菜とクラゲの中華和え、赤魚の中華揚げ、チンジャオニューロースー、いかと野菜の辛味炒め、油淋鶏(ユーリンチー)、海老のチリソース、四川風ホイコーロー、ザーサイ、ごま団子



橘 (たちばな) 中華

縦187×横279×高49mm

3,663円 [税込]

(本体価格 3,330円)

白飯(黒ごま)、特製シウマイ、えびシウマイ、山クラゲ、豚の角煮、チンゲン菜とクラゲの中華和え、チンジャオニューロースー、麻辣鶏(マラーチー)、赤魚の中華揚げ、海老のチリソース、松笠いかの塩ダレ炒め、牛肉の黒胡椒炒め、ごま団子

お弁当のカスタマイズについてのご案内

+165円[税込]にてお赤飯もしくはチャーハンに変更を承ります



お赤飯

お祝いの席はもちろん、ちょっとした記念日にもおすすめ。



チャーハン

パラッとした食感が人気の、崎陽軒自慢の味わい。

崎陽軒のごはんは、すべて国産米を使用しております。

※お弁当のごはんを変更する場合は、**ごはん1種類につき10個以上**のご注文をお願いいたします。

※「万両」は、ごはんの変更ができません。予めご了承ください。



お米へのこだわり
厳選した国産米を独自にブレンドした、
こだわりのごはん。
蒸気で炊き上げるため、ふっくらもち
もちで冷めてもおいしく召し上がって

お飲物のご案内



[ペットボトル]
崎陽軒のお茶
釜炒り茶ブレンド(500ml)
152円[税込](本体価格:139円)



[ブリックパック]
崎陽軒のお茶
釜炒り茶ブレンド(250ml)
133円[税込](本体価格:121円)





万両 (まんりょう) お赤飯

縦145×横225×高45mm

1,661円 [税込]

(本体価格 1,510円)

お赤飯、昔ながらのシウマイ 3個、有頭海老の艶煮、筍煮、輪切り蓮根の白煮、人参煮、木の葉型南瓜煮、ほうれん草の卵の花柚子風味、赤魚の照り焼き、蒲鉾、玉子焼き、鶏の吉野煮、梅きゅうり

お赤飯折り詰め

並 ごま塩付

縦171×横107×高39mm

836円 [税込]
(本体価格:760円)



大 ごま塩付

縦152×横152×高53mm

1,263円 [税込]
(本体価格:1,149円)