

旬の会席弁当



お持ち帰り
TAKE OUT

1週間前までにご予約ください

お品書き一例(特上旬の会席弁当)
【前菜】鰯龍皮巻千柿ナース巻どんこ椎茸子持昆布
河豚皮と路の塩ポン酢和え 焼きボテトサラダ
煮蛸 鮪西京焼き 茶種サーソン巻牛蒡胡麻和え
【温物】鱈焼椎茸ミニ人参ふきのとう ゆず麺
【煮物】チリサーモン田楽胡桃甘露煮里芋慈姑
【油物】合鴨ロース芽キャベツ蕉豌豆黄味酢
【魚】サバ河豚袖香フライさつま芋天ぷら
海老おかき揚げ骨煎餅酢橘
【食事】炊き込み御飯(露金時人参牛蒡)葵花漬物
【甘味】金柑コンポート紫芋羊羹



◎お一人ずつ紙袋に入れてお渡しております。
◎容器はすべてリサイクル紙を使用しております。
◎お品書きは季節に合わせて変更しております。

旬の会席弁当
2段 4,300円(税込)

[特上] 旬の会席弁当
2段 5,400円(税込)



旬の会席弁当
1段 3,240円(税込)

鯛めし

土鍋で炊きあげる

鯛を余すところなく使い
下焼きをした頭や骨など取る
「旨みだし」と
表面を軽く焼き上げた
「肉厚の身」を
伊那米と一緒に

土鍋で美味しく炊きあげています。
みつ葉と胡麻のアクセントも絶妙です。
温め直してふっくら感が甦ります。

1週間前までにご予約ください



お持ち帰り
TAKE OUT

割烹いづみの名物
鯛めし

2合 1,296円(税込)

記念日の贈りものに 割烹いづみのお食事券

詳しくはお問い合わせください

ご結婚や
ご家族のお祝い
特別な日の
プレゼントに
どうぞ。



割
烹
いづ
み

ご予約・お問合せ

tel. 0265-77-1221

〒396-0026 伊那市西町5597-7 (春日城址公園東)

定休日:毎週火曜、第1月曜日