

お持ち帰り

TAKE OUT



手みやげ・プレゼント・お返しに
ご自宅で割烹いづみ

ご自宅での
特別な日のお食事に
「法事やお祝い」に

旬の会席弁当

いつもの
いづみ会席を
お弁当にしました



お品書き一例(特上旬の会席弁当)
【前菜】海老と針魚の若草巻、蜆島賊と路の酢味噌掛け
そら豆、虹鱈有馬煮、百合根芋三色団子
たらの芽揚げ、筍木の芽味噌和え
花山葵いくら掛け
【温物】白魚安平、花ひら芋、桜花、桜葉
【焼物】鰯グリンス、真空低温調理60℃8H、
えんどう豆里芋、牛蒡刻み焼活、パルサミソース、
煮物、豚肩ロース、
【油物】海老アボカド春巻き、さつま芋天ぷら、
筍桜葉揚げレモン、
【食事】炊き込み御飯、露人参牛蒡、漬物
【甘味】桜子ヨコ羊羹、黒糖タヒオカ餅、黒蜜、
梅

お持ち帰り
TAKE OUT

1週間前までにご予約ください



◎お一人ずつ紙袋に入れてお渡ししております。
◎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 4,320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



1週間前までにご予約ください

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。

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