

寿司



⑧上寿司 (一人前)

¥3,600 (税込¥3,888)

厳選した魚介類を用いた贅沢なお寿司
(例: 鮪・いくら・トロなど)

来客・おもてなしに最適



⑨生寿司 (一人前)

¥1,800 (税込¥1,944)

鴨川産地魚を中心に使用しています



⑩五目いなり寿司

¥1,000 (税込¥1,080)

しっかりしたボリュームのある五目握りを
甘辛のいなりで包んだ定評のある商品

* 御弁当容器は環境問題に配慮した紙製箱容器を使用しております(プラ削減)*

テイクアウト・デリバリーは 安心安全の専門業者へ

～仕出し弁当業・惣菜製造業・食肉販売業・魚介類販売業を
兼ね備えた 日本料理えのもと の御弁当をどうぞ～

- ❖ 弊社の取り扱う御弁当は、冷凍食品・添加物・保存料を
一切使用していません
- ❖ お菓子やケーキのかわりに、知人・友人宅へのお土産
としてもオススメです

<お休み・注文日に関して>

定休日: 月曜日
事前予約制 3日前まで

<ご注文に関して>

**税抜価格: 1万円以上より御注文承ります
(但し、各3個未満の注文は承っておりません)**

- *20個未満のご注文: 3日前まで
- *20個以上のご注文: 5日前まで
- *50個以上のご注文: 7日前まで
- *200個以上のご注文: 10日前まで
ご予約をお願いいたします

<配達に関して>

夏季も安心の配達専用保冷車を完備

**税抜価格: 3万円以上から配達可
(*3万円未満は店頭引き取りとなります*)**

その他、金額・内容・数量・配達(受取方法)等
に関しての詳細はお問い合わせください
インボイス登録済



日本料理

えのもと

〒299-5504 千葉県鴨川市浜荻 1492-1

TEL: 04-7094-0579



日本料理

えのもと

御弁当

日本料理えのものと職人による、旬の素材にこだわり、
心を込めた手作りの味をご家庭に、オフィスにお届け致します

当店は国産食材（地産地消）にこだわり、
一品一品手作りをしております

地元で水揚げされた海産物・お米は鴨川特産の
長狭米 100%使用（農家仕入れ）しております
お客様への食の栄養バランスを考えた
料理構成を心がけ、冷めても美味しく
召し上がれるよう“職人”の技を生かした味を、
ぜひ一度ご賞味くださいませ

¥3,000 (税込¥3,240)



①特選おもてなし弁当 ご飯別容器付

重役会議や接待などに最適
黒毛和牛すき焼き・金目鯛煮付・揚物・煮物・他
*赤は季節かわり

¥2,000 (税込¥2,160)



②彩り（いろいろ）弁当

②彩り（いろいろ）弁当



③特選黒毛和牛すき焼き弁当



④五目ちらし弁当

②彩り（いろいろ）弁当

企業の勉強会や様々なイベントなどに最適
板長厳選の季節がわり食材を用いた魚料理メインの会席弁当

③特選黒毛和牛すき焼き弁当

黒毛和牛すき焼き・揚物・煮物・他
*赤は季節かわり

④五目ちらし弁当

五目ちらし・揚物・煮物・他
*赤は季節かわり

¥1,500 (税込¥1,620)



⑤特製幕の内弁当



⑤特製幕の内弁当

⑤特製幕の内弁当

ブランド豚（東の匠）を用いたお肉料理をメインとし、
充実したワンランク上の幕の内弁当

¥1,200 (税込¥1,296)



⑥幕の内弁当



⑦洋風弁当

⑥幕の内弁当

運動会や様々なイベントなどに最適
当店人気のメニューを盛り込んだ御弁当
海老フライ・焼魚・和牛しぐれ煮・房州ひじき煮・季節惣菜・他

⑦洋風弁当

手作りハンバーグ・海老フライ・自家製ミートソーススパゲティ・
玉子焼・他

<お休み・注文日に関して>

定休日：月曜日
事前予約制 3日前まで

写真はすべてイメージです

御弁当容器は環境問題に配慮した紙製箱容器を使用しております(プラ削減)