

(和食) 自社オリジナルブランド



げんじのさと

源氏の里

手間を惜まず、丹精込めた手作り和食弁当。手作りならではの味わい深さ。素材にこだわり一品一品、丁寧に仕上げました。



義経(よしつね)

1,836円

【ごはん】 ちらし寿司(錦糸玉子、かに、椎茸他)
【おかず】 赤魚袖庵焼、鶏の照り焼き、ローストビーフ、丸十、栗甘露煮、かつおくるみ、東寺巻、魚のすり身の湯葉巻きカニあんかけ、きんぴらごぼう、青菜の和え物、いくらなます、彩り蒸し野菜(さつま芋、人参、南瓜他)、さくらプリン、付け合せ

お箸、紙おしぼり、ごみ袋



お届けイメージ



頼朝(よりとち)

2,160円

【ごはん】 季節の炊き込みご飯、チラシ寿司、白飯(ゆかり)
【おかず】 <主菜>カレイの西京焼
<副菜>いくらなます、東寺巻、青菜の和え物、辛子明太子、煮物(南瓜、人参、高野豆腐他)、さくらプリン、付け合せ



義仲(よしなか)

1,944円

【ごはん】 手まり寿司(合鴨ロース、ローストビーフ、生ハム、あなご、椎茸、サーモン、高菜、かに)
【おかず】 卵焼き、かつおくるみ、東寺巻、きんぴらごぼう、青菜の和え物、いくらなます、煮物、さくらプリン、付け合せ



満仲(みつなか)

2,160円

【ごはん】 ご飯(ちりめん山椒)
【おかず】 <主菜> 和牛ステーキ
<副菜> 有頭海老、カレイ西京焼、かにつまみ蒸し、栗甘露煮、東寺巻、茄子揚げ浸し、煮物(人参、椎茸、里芋他)、しし唐、付け合せ



仲政(なかまさ)

2,160円

【ごはん】 季節の炊き込みご飯、チラシ寿司、白飯(ゆかり)
【おかず】 <主菜> 黒毛和牛の牛しぐれ煮
<副菜>いくらなます、東寺巻、青菜の和え物、辛子明太子、煮物(南瓜、人参、高野豆腐他)、さくらプリン、付け合せ



弁慶(べんけい)

2,700円

【ごはん】 ちらし寿司(錦糸玉子、かに、椎茸他)
【おかず】 <主菜> 黒毛和牛のすき焼き(牛肉、焼き豆腐、こんにゃく、白ねぎ)
<副菜> 赤魚袖庵焼、卵焼き、かつおくるみ、煮物(人参、南瓜、里芋他)、がんも煮、穴子八幡巻、合鴨ロース、いくらなます、青菜の和え物、さくらプリン、付け合せ



静御前(しずかごぜん)

1,620円

【ごはん】季節の炊き込みご飯、白ご飯【おかず】焼き魚、牛肉つくね蒸し、松風焼き、炊き合せ(竹の子、人参、里芋、海老、しいたけ、酢牛蒡ほか)、千草焼き、出し巻き玉子、白胡麻豆腐、黒胡麻豆腐、プチトマトのお浸し、小松菜の和え物