

おしながき

麻布鳥源では、お求めやすい価格で御予約制の「鳥源弁当」「お好み弁当」と、お重箱と折り詰めをお選びいただける幕の内弁当「梅・菊・竹・松・雪」、きじ焼弁当、当店自慢の鳥の竜田揚げ一品をご用意しております。

また、お弁当内容は仕入の都合上により一部変更になる場合もございます。予めご了承いただけますようお願い申し上げます。

「鳥源弁当」
「お好み弁当」
「研修・イベント用」

会議・研修・イベント・ロケ・式典など多数の機会にてご利用頂ける様、味は勿論の事、ご飯を大盛りにする等作りこむ感を充分に考慮し作り上げたお弁当です。

鳥源弁当 880円(税込み)



鳥の竜田揚げ

メカジキの幽庵焼き

鳥のジブ煮

共通: ご飯、野菜の筑前煮(里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、ふくら天、がんも煮、厚焼き玉子、肉団子、刻みこんぶ、蒲鉾、漬け物

ロケやイベント等、当日のご注文で30～40個程度の配達が可能です。100個以上でご利用のお客様前日までにお問い合わせ下さい。

お好み弁当 1,000円(税込み)



鳥の竜田揚げ、キスの天ぷら

メカジキの幽庵焼き、キスの天ぷら

鳥のジブ煮、キスの天ぷら

共通: ご飯、野菜の筑前煮(里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、ふくら天、がんも煮、厚焼き玉子、肉団子、刻みこんぶ、蒲鉾、漬け物



幕の内弁当 (当日のご注文承ります)

来客時のおもてなしや会議、イベントなどではVIPの方などにもお使い頂けるよう、高級感を出したお弁当です。

幕の内弁当 (梅) 1,190円(税込み)



鳥の竜田揚げ、天ぷら盛合せ(エビ天・キス天)

鳥の竜田揚げ、メカジキの幽庵焼、インゲンゴマ和え



メカジキの幽庵焼、天ぷら盛合せ(エビ天・キス天) ナスの肉味噌、カットインゲン

鳥の治部煮、メカジキの幽庵焼、カットインゲン

共通: ご飯、野菜の筑前煮(里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、ふくら天、がんも煮、厚焼き玉子、肉団子、刻みこんぶ、蒲鉾、漬け物

幕の内弁当 (菊) 1,515円(税込み)



若鶏のフライ、メカジキの幽庵焼

鳥の竜田揚げ、エビ天、メカジキの幽庵焼



鳥の治部煮、エビ天、メカジキの幽庵焼

共通: ご飯、野菜の筑前煮(里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、海老の天ぷら、茄子の肉味噌、こんぶ煮、豆腐サラダ揚げ、がんも煮、厚焼き玉子、肉団子、蒲鉾、インゲンごま和え、漬け物

幕の内弁当 (竹) 1,730円 (税込み)

幕の内弁当 竹_I



海老フライ、目鯛の西京焼き、鳥の治部煮

幕の内弁当 竹_口



鳥の竜田揚げ、目鯛の西京焼き
天ぷら盛り合わせ

共通: ご飯、野菜の筑前煮 (里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、信田巻き、鮭ごんぶ、豆腐サラダ揚げ、がんも煮、厚焼き玉子、肉団子、蒲鉾、インゲンごま和え、くずもち、漬け物、デザート

幕の内弁当 (松) 2,165円 (税込み)

幕の内弁当 松_I



きじ焼き、天ぷら盛り合わせ、
目鯛の西京焼き

幕の内弁当 松_口



鳥の竜田揚げ、天ぷら盛り合わせ、
目鯛の西京焼き

共通: ご飯、野菜の筑前煮 (里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、茄子の肉味噌、信田巻き、鮭ごんぶ、豆腐サラダ揚げ、がんも煮、厚焼き玉子、蒲鉾、笹だんご、漬け物、デザート

その他

幕の内弁当 雪 (予約制)



価格: 3,245円 (税込み)

内容: ご飯、きじ焼き、目鯛の西京焼き、天ぷら盛り合わせ、野菜の筑前煮 (里芋・椎茸・牛蒡・はす・タケノコ・スナップエンドウ)、よもぎ豆腐、子持ちやいりか、穴子八幡、信田巻き、鮭ごんぶ、豆腐サラダ揚げ、がんも煮、厚焼き玉子、蒲鉾、笹だんご、漬け物、デザート

きじ焼き弁当



価格: 1,190円 (税込み)

内容: ご飯、若鶏のきじ焼、天ぷら盛り合わせ、漬け物
※天ぷら盛り合わせを筑前煮に変更可能
※数量に限りがございます、品切れの際はご容赦ください。

鳥の竜田揚げ



価格: 1,190円 (税込み)

当店独自の「鳥の竜田揚げ」です。鶏肉本来の旨味を生かす為に香辛料は一切使わず、生醤油をベースに作り上げた秘伝のたれが、揚げ物であるにも関わらずあっさりとした旨味として口の中に広がります。

他

お茶 ¥130 (280ml ペットボトル)

お吸い物 ¥110 (粉末タイプ)

ご注文方法

ご注文・ご予約受付時間

土日祝日を除く午前 8 時半～午後 7 時半まで御電話にて受け付けております。

代表電話番号: 03-3583-6561

■研修・イベント用弁当の場合

「鳥源弁当」「お好み弁当」につきましては、ロケやイベント等、当日のご注文にて30~40個程度まで配達可能です。
(100 個以上でご利用のお客様は、恐れ入りますが前日までにお問い合わせ下さい。)

■幕の内弁当の場合

幕の内弁当を正午 12 時までにご利用のお客様に限り、出来るだけ前日までのご注文をお願いしておりますが、お客様のご期待に応えるべく、出来る限り当日注文をお受け出来るよう最大限の努力を致します。急な御注文等の際はお気軽なお問い合わせ下さい。正午 12 時過ぎや夕方の御注文は当日でもお受けいたします。

1. 東京都港区・千代田区全域

2. そのほかの地域

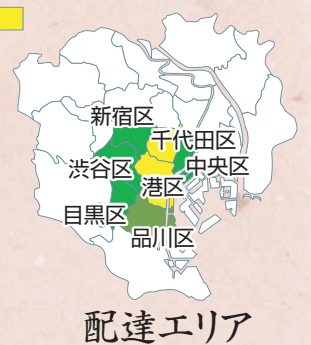
中央区・渋谷区・新宿区・目黒区、また品川区の一部地域は配達可能ですのでご相談下さい。また上記以外の地域の方もお弁当の数や予約状況に応じて対応致しますので、気兼ねなくご相談下さい。

配達時間 (祝日のみ休業)

月曜～金曜: 午前 10 時～午後 8 時

土曜・日曜: 午前 10 時～午後 2 時

※土曜・日曜のお届けにしましてはご予約分のみとなります。御利用日 3 日前の午後 3 時までにご予約をお願い致します。



配達エリア

お弁当箱の種類

幕の内弁当は、回収させて頂く御重箱と、お客様により処分して頂ける折り詰めを御用意しております。
御用途に応じて、お気軽にお申し付け下さい。



お弁当の内容の調整

お客様のご予算・ご用途に応じ、お弁当の内容を調整できます。お気軽にご相談下さい。

ご予約内容ご変更・キャンセルの場合

ご変更・キャンセルにつきましては、前日までをお願い申し上げます。

但し、当日に数量が増減になる可能性のあるお客様は、ご予約の際にあらかじめお申し付け頂ければご対応致します、ご遠慮なくお申し付け下さい。

代金のお支払い方法

お支払い方法につきましては、ご予約時に当社担当者までご相談下さい。

麻布鳥源

電話: 3583-6561 (代)

〒106-0032 東京都港区六本木 3-3-19

<http://www.azabu-torigen.com/>