

TAKANAWA GATEWAY Convention Center

原材料の時点から保存料を使わない割烹職人手づくり

亀戸升本の割烹弁当

保存料不使用
原材料の時点から
保存料を使わない
から手づくりの
割烹弁当です。

亀戸升本
一番人気!



すみだ川あさり飯 1,485 円



ふるさと
(二色御飯と定番惣菜の二段重)
2,035 円

亀戸升本エコ折プロジェクト

— 土へ還る —

トレイも表面フィルムも亀辛カップも
100% 生分解できる植物性原材料の容器を使用
原材料の時点から保存料を使わず全て手作りの
体に優しいお弁当がほんの少しだけ地球にも優しく
出来ることから
亀戸升本のエコ折プロジェクト

100% 生分解できる植物性原材料でつくった折のお弁当です

武蔵野 1,485 円



亀戸小町 かめいどこまち
(旨い鮭に手作り揚物が人気)
1,100 円



ミニすみだ川
(すみだ川あさり飯のお手頃サイズ)
1,100 円



香取 かつり
(彩り鮮やか十五目寿司)
1,425 円



両国 りょうごく
(二種類の牛飯が楽しめる和牛弁当)
1,527 円



勝運両国 かちうんりょうごく
(和牛すき焼き二段重)
2,035 円

お弁当のおともに



升本茶
350ml
152 円



伊藤園パックス茶
250ml
122 円

消費期限について—すずしい所でお早めに—
亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません
消費期限は夏期間と冬期間で異なります
夏期間(5/1~10/31)→午前便:16時、午後便:22時
冬期間(11/1~4/30)→午前便:17時、午後便:23時

* 亀戸升本では割烹職人がすべて手づくりでお作りしております
* ご予約は総額 10,000 円以上より、7 日前までにご変更は 3 日前までをお願いいたします
* 時季により販売を休止する商品の発生や、食材の入荷状況によりお献立が変更になる可能性があります

写真はイメージです 価格はすべて税込みです
(消費税 10% が含まれております)