



(縦 215mm×横 315mm×高 55mm)

会席折り詰め (角鹿)

本体
価格 三、五〇〇円

税別価格 三、七八〇円

若狭牛のステーキにピーマン、シチュー、数種とらふく唐揚げに数種具の焼き物、彩り豊かな車海老と生麩の甘煮、上品なお味の牛すじ大根、自家製コロッケ、あつさり小鯛の笹漬けなど。地元食材をご堪能ください。

※お写真は全て地元産食材丁寧に作られています。コシヒカリを使用しています。



(縦 204mm×横 204mm×高 123mm)

特別な方との ひと時を

お身内の方との会食やご法要、会議等に。

若狭の幸をふんだんに使ったお弁当で、

お食事の時間を彩りませんか？

会席折り詰め (氣比)

本体
価格 四、八〇〇円

税別価格 五、一八四円

若狭牛のステーキ、香ばしいうなぎの蒲焼とらふく唐揚げ、身がしっかりした数種具の焼き物など、若狭ならではの味わいを二段重に折り詰めました。

歳月苑 謹製 お弁当のご案内



若狹牛「ぎゅう」ステーキ弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
厳選した国産牛の肉の柔らかさと奥深い味わいを堪能できる逸品です。



敦賀とら河豚「ふぐ」弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
日本海側最北端で育てられ、引き締まった身の敦賀とらふぐ。旨味たっぷりのふぐめしをお楽しみください。



敦賀真鯛「まだい」弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
敦賀の海で丹念に育て上げられた、脂の乗りが絶品の敦賀真鯛をふくら美味しく炊き上げました。



幕の内弁当

本体価格
一、八〇〇円
税込価格 一、九四四円
焼き魚をはじめ、揚げ物や煮付け等様々な味をお楽しみ頂けます。



若狹牛「ぎゅう」カツ弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
お肉の旨味を最大限に引き出す薄いきり、外はサクッ、中は肉汁溢れる牛カツに仕上げました。



天重弁当

本体価格
二、〇〇〇円
税込価格 二、一六四円
海老や魚の食材を使用したボリュームたっぷりを天ぷら重です。おのずから食欲をお楽しみください。



うな重弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
自家製タレで焼き上げた風味豊かな焼タレがしみ込んだご飯も絶品です。



若狹鯖「さば」弁当

本体価格
二、〇〇〇円
税込価格 二、一六四円
肉厚な鯖を、身は柔らかくかわわかに焼き上げました。香ばしい香りをお楽しみください。



若狹甘鯛「あまだい」弁当

本体価格
二、八〇〇円
税込価格 三、〇二四円
脂の乗った柔らかい身と、上品で優しい甘さを引き立てる若狹甘鯛、香り高い庄目との組み合わせが絶品です。