



▲ 宗像産天然あなご重二段弁当 5,000円 [手前：舌の重、奥：式の重]

宗像産天然あなご重二段弁当【一日限定20食】

日本料理「弁慶」

玄界灘の荒波にもまれ育った宗像産天然あなごは、ほどよく脂がのり、引き締まった身が特徴です。弁慶の巧みな技法で柔らかく煮込み、ふっくらと蒸した後、香ばしく炙り自家製のタレをかけて仕上げました。牛蒡と実山椒入りの炊き込み御飯は天然あなごとの相性は抜群です。

5,000円 (税込)

舌の重 宗像産天然あなご蒲焼き 弁慶厚焼玉子 香物

式の重 宗像玉子のあなご巻 あなご胡瓜酢 煮あなご天婦羅 銀鱈柚庵焼
車海老芝煮 蟹爪フライ はかた一番どり西京焼 博多和牛有馬煮
焼明太子 花蓮根 甘味

内寸 205×105×40 (mm)

アレルギー 小麦・乳・卵・エビ・カニ [特定原材料7品目]

★ 宗像産天然あなご重単品 (舌の重のみ) もご用意しております。

2,800円 (税込)

【予約期間】 2021/5/9 (日) ~ 9/29 (水) 14:00まで