

お持ち帰り用

おもてなし弁当

和食だけでなく洋食、中華のプロの料理人たちが厳選した食材を使い、素材の特徴を生かし、その磨き上げた技を存分に振るっています。

素材の香り、鮮やかな色彩、季節の素材を大切に調理を心がけ、ひとつひとつ職人たちの手で丁寧に仕上げています。日本料理界の気鋭の料理人が堪能する匠の技の数々をぜひその目と舌でご堪能ください。

味彩 総料理長

お問い合わせは
池上本門寺 朗峰会館
TEL 03-3752-3101

※こちらのお料理は、会席料理「味彩」が提供いたします。
※お料理の価格は全て税込価格となっております。
※お料理の内容や器の形状は、季節により多少異なりますので予めご了承ください。
※アレルギー食材がございましたら、事前にお申し付けください。
※お料理は1週間前までにご注文ください。
※誠に申し訳ございませんが、ご変更は前日12時までをお願いいたします。
前日12時以降のキャンセルは、代金の全額を頂戴いたします。



お品書
厚焼き玉子
有頭海老煮
カニつまみ揚げ
鮑
がれい袖庵焼き
穴子八幡巻
蟹の酢の物
煮物彩々
五目御飯
抹茶わらび餅

貝取 かいとり ¥4,320



お品書
厚焼き玉子
有頭海老煮
空豆
がれい袖庵焼き
牛すき焼き
鰹クルマミ
茄子のはさみ揚げ
うなぎの酢の物
煮物彩々
五目御飯
抹茶わらび餅
きな粉わらび餅

関戸 せきど ¥5,400

御飯

※季節により内容が変わる場合がございます



お品書
厚焼き玉子
有頭海老煮
カニつまみ揚げ
鮑
銀だら西京焼き
空豆
牛すき焼き
穴子八幡巻
柿市松ロール
うなぎの酢の物
煮物彩々
蟹五目御飯
抹茶わらび餅
きな粉わらび餅

愛宕 あたご ¥6,480



お品書
厚焼き玉子
有頭海老煮
カニつまみ揚げ
鮑
空豆
スモークサーモン
銀だら西京焼き
常陸牛すき焼き
サツマイモの蜜煮
一口昆布巻
うなぎの酢の物
煮物彩々
彩り俵御飯

小野路 おのじ ¥8,100