

苦小牧初の高級肉弁当デリバリー

肉懐石Deli

青山厨房

Produced by 肉のあおやま肉
AOYAMA

2022
夏の特別号
ご予約承り中

げっけいじゅ
月桂樹

¥4,500税込

低温調理

低温調理した自慢の牛タンと自老産和牛のローストビーフ。魚介類もご堪能いただけるボリューム満点の会席御膳です。

W287 x D196 x H126(mm)



初盆
法事

法要の
大切な日に



お得なWEB予約
こちらから

鰻

土用の
丑



当店のうなぎは、水質や飼育環境をしっかりと管理された若い鰻のみを使用しており、遠火の強火で白焼きし、蒸しあげた後、異なる3種のたれで4度つけ焼きしています。生臭くなく、ふわっとした食感が特徴です。国産実山椒をアクセントに添えました。

ご飯は、鰻の骨から出汁を取り、たれと合わせたものを使用しております。

*白焼きは1種のたれのみ使用しています。



奏(かなで) ¥3,500税込

贅沢にも、かば焼きと白焼きを1つの弁当に入れ、更に自老産の和牛肉をローストビーフにして合わせました。じっくりとご堪能ください。

葵(あおい)



¥2,800税込

当店のふっくらとしたうなぎをじっくりと堪能できる1品です。噛みしめるほどにうなぎの旨味が広がります。

憩(いこい)



¥1,800税込

うなぎをお手軽に食べていただける1品です。色々な食感をお楽しみください。