

# 3月23日（土）駅弁販売します 店長おすすめ9品！！



大宮ぐる  
め米ラン  
ド



**加熱式牛肉道場** ¥1,350 (税込)

すきやき風に煮た黒毛和牛の牛肉煮と牛そばろの出来たての味が楽しめます



**金目鯛西京焼き弁当**

¥950 (税込) 高級魚とされる金目鯛を、西京味噌につけて丁寧に焼き上げました。和を基調に色彩豊かに盛り付け、バランスを考えたお弁当です。



**焼き鯖寿司** ¥1,188 (税込)

黄金色に焼き上げられた焼き鯖と福井県産コシヒカリが織り成す絶妙な一体感は「発祥の味にして頂点の味」



**うに壺** ¥1,380 (税込)

うにを混ぜ込んだ贅沢な炊き込みご飯に、しっとり濃厚なうにが散りばめられた一品。壺を開けるとうにの香りがふわっと広がる一品。



**夫婦あなごめし** ¥1,150 (税込)

活き穴子を当社特製のタレで柔らかく食べやすく煮詰め、その穴子を丸ごと2本入れた風味豊かな穴子飯です。



**鹿児島黒豚重** ¥1,080

(税込) 鹿児島が誇る鹿児島黒豚を、特製ダレで焼き上げました。うま味と柔らかさは絶品です



**氏家かきめし** ¥1,080 (税込)

自慢のタレとひじきでご飯を炊き上げ、かき煮、つぶ貝煮、あさり煮の海の幸とフキ煮、椎茸煮の山の幸を盛付けた人気の駅弁です。



**極黒豚めし** ¥1,080 (税込)

鹿児島黒豚を特製たれに漬け込み焼き上げた。黒豚の柔らかさとうま味が凝縮した駅弁。



**桜島鶏めし** ¥980 (税込)

鹿児島銘柄鶏「桜島とり」を特製たれで照り焼きに焼き上げた。鶏肉の柔らかさとうま味が癖になる駅弁。