奈良の秋

行楽の御伴はちょっと贅沢に
地元の食材にこだわった
お弁当はいかがでしょうか？

古都奈良の

めはり寿司弁当

奈良県産の食材を使っています

・高菜（めはり寿司）…奈良県宇陀市産
・アマゴ（甘露煮）…奈良県宇陀市産
・ターサイ（お浸し）…奈良県明日香村産
・がんも（季節がんも煮）…天理市 籠滝豆腐店
・ねぎ（ねぎ味噌焼）…奈良県内産
・ひのひかり（お米）…奈良県内産

【ご注文受付】十一月十五日（月）まで
※配達応相談

1個（一人前）1,600円（税込）

ご注文欄

※事前ご予約は 0742-27-0114 迄

フリガナ		
お名前		
ご連絡先		
ご注文内容	1,600円（税込）× 個	
古都奈良の **めはり寿司弁当**	合計金額	円
お渡し日	2021年 月 日（ ） 時頃	
お渡し場所	□なら和み館 ※お渡しは11時～14時迄 □アジール奈良 □アネックス □奈良県文化会館内（休館日は除く）	印

おしながき

めはり寿司 二種【高菜 奈良県宇陀市産】
・おかか（秋鮭ほぐし添え）
・なら漬けご飯だれ（名物 なら漬け味噌添え）
ならの清流が育んだ
あまご甘露煮【奈良県宇陀市産】
秋刀魚柚庵焼・酢取茗荷
小袖出汁巻き
牛松茸しぐれ煮・蓮根大葉巻き
大和の柿なます
なつめワイン蜜煮・紅あずま甘露煮串
海老フレーク揚げ・青唐・ふり塩
ミニトマトクリームチーズ揚げ
アスパラの大和ねぎ味噌焼【奈良県産】
ならのお豆腐屋さんの
ならの季節がんも煮【天理市 籠滝豆腐店】
里芋・紅葉麩・隠元豆
ターサイのお浸し【奈良県明日香村産】

なら和み館

コチラの商品に関する
【ご注文・お問合せ】
080-3785-6529
GoGo 弁当予約受付 専用ダイヤル