STATION CONFERENCE
ステーションコンファレンス

亀戸升本の割烹弁当

保存料を使わない割烹職人手づくりのお弁当です

東　京　03-6888-8080
池　袋　03-5954-1030
万世橋　03-6859-8200
お問合せ：ステーションコンファレンス（平日９時〜17時）

亀戸升本 一番人気！

すみだ川あさり飯　1,485 円

ミニすみだ川
（すみだ川あさり飯のお手頃サイズ）
1,018 円

のり弁
（磯の香が強い船橋三番瀬の焼海苔）
990 円

ふるさと
（二色御飯と定番惣菜の二段重）
2,035 円

勝運両国 かちうんりょうごく
（和牛すき焼き二段重）
1,815 円

両国 りょうごく
（二種類の牛飯が楽しめる和牛弁当）
1,375 円

福升 ふくます
（天ぷらと定番のお惣菜）
1,595 円

香取 かとり
（彩り鮮やか十五目寿司）
1,320 円

亀戸小町 かめいどこまち
（旨い鮭に手作り揚物が人気）
1,100 円

やすらぎ
（あさりのおにぎりと小むす）
1,210 円

お弁当のおともに

升本茶 350ml
132 円

伊藤園パック茶 250ml
110 円

亀戸升本エコ折プロジェクト
ー土へ還るー

トレイも表面フィルムも
亀辛カップも 100% 生分解
できる植物性原材料の容器
を使用
原材料の時点から保存料を
使わず全て手づくりの
体に優しいお弁当がほんの少し
だけ地球にも優しくなる
出来ることから
亀戸升本のエコ折プロジェクト

100% 生分解できる植物性原材料でつくった折のお弁当です

武蔵野　1,375 円

価格はすべて税込みです（消費税率 10% が含まれております）

写真はイメージです

消費期限についてーすずしい所でお早めにー

亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません
消費期限は夏期間と冬期間で異なります
夏期間（5/1〜10/31）→午前便：16時、午後便：22時
冬期間（11/1〜4/30）→午前便：17時、午後便：23時

＊亀戸升本では割烹職人がすべて手づくりでお作りしております
＊ご予約は総額 8,000 円以上より、７日前までにご変更は３日前までにお願いいたします
＊時季により販売を休止する商品の発生や、食材の入荷状況によりお献立が変更になる可能性がございます