

3/4 ~ 4/21 期間限定販売

月替

亀戸升本のお弁当 亀戸升本の割烹弁当

原材料の時点から保存料を使わない
一から手づくりのお弁当です

4月 限定のお弁当

保存料不使用
原材料の時点から
保存料を使わない
一から手づくりの
割烹弁当です



130×130×95 mm

桜ごよみ
2,160円(税込)



4/21まで 限定販売
亀戸大根あさり鍋
（一人前）
1,512円(税込)
195×215×75 mm
要冷蔵



220×220×60 mm

升本おかず膳
2,484円



220×220×60 mm

華だより
（蟹ちらし寿司）
2,376円



130×130×95 mm

季節替わりのお弁当（卯月）
（あご出汁桜海老御飯）
1,674円



180×210×50 mm

すみだ川季節
（天豆しらす飯）
1,458円



115×215×50 mm

香月
（落と鮎の炊き込み飯）
1,296円



160×185×50 mm

小望月
（白飯・筍御飯）
1,188円



195×195×50 mm

千石
（白飯・落と鮎の炊込飯・古代米）
1,080円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節
（天豆しらす飯）
999円

消費期限について—すずしい所でお早めに—
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



お弁当のご注文は
こちらからも
承っております

*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までをお願い致します
亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです
（消費税8%が含まれております）

定番



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

保存料不使用
原材料の時点から
保存料を使わない
一から手づくりの
割烹弁当です

保存料不使用



亀戸升本エコ折プロジェクト — 土へ還る —

武蔵野 1,350 円

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を使用。
保存料不使用、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。亀戸升本がお届けします。

*こちらの商品は定番商品となります



165×240×40 mm

会議で人気



190×190×50 mm

※店頭はすずしろ庵(亀戸・門仲・柴又)のみのお取り扱いとなります。

亀戸小町 かめいどこまち
(旨い鮭に手作り揚げ物が人気)

1,080 円



200×130×45 mm

やすらぎ弁当
(あさりのおにぎりとおむすにお惣菜)

1,188 円



115×215×50 mm

香取 かとり
(彩り鮮やか十五目寿司)

1,296 円

亀戸升本
一番人気!



180×210×50 mm

すみだ川あさり飯 1,458 円



168×110×105 mm

ふるさと
(二色御飯と定番惣菜の二段重)

1,998 円



220×220×55 mm

福升 ふくます
(天ぷらと定番のお惣菜)

1,566 円



190×120×45 mm

両国 りょうごく
(二種類の牛飯が楽しめる和牛弁当)

1,350 円



150φ×80 mm

勝運両国 かちうんりょうごく
(和牛すき焼き二段重)

1,782 円



※お子様アレンジ承ります

135×155×45 mm

ミニすみだ川
(すみだ川あさり飯のお手頃サイズ)

999 円

消費期限について—すずしい所でお早めに—

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



https://masumoto.co.jp

お弁当のご注文は
こちらからも
承っております

*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までお願い致します

亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです
(消費税率8%が含まれております)