

京・料亭 わらびの里

春のお弁当

季節の行事・お茶事、
ご会合や団らんのひととき…
お慶び事、仏事・法事などの
おもてなしに
料亭「わらびの里」のお弁当を

花あそび

出汁巻玉子、
カレイ味噌柚庵焼、
野菜の天麩羅、有頭海老、
蛸足など海と山の幸を
盛り込んだお弁当です。



(外寸／19.2×19.2×4.7cm)
税込 1,620円
[本体価格 1,500円]

熱量614kcal／食塩相当量4.9g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、
かに、いか、ごま、大豆、鶏肉

京点心

焼き物、煮物、
和え物などに、ごはんが
しっかり詰まった二段折。
人気No.1の
お弁当です。



(外寸／8.7×17.2×4.2cm×2段)
税込 1,296円
[本体価格 1,200円]

熱量633kcal／
食塩相当量4.3g
特定原材料等／卵、乳、
小麦、えび、かに、ごま、
さけ、大豆、鶏肉



※店舗により御飯の種類が異なります。詳しくは店頭の係員におたずねください。

※お弁当の御飯は店舗、季節により内容、形態が異なる場合があります。また時季により
それぞれの献立の内容及び熱量、食塩相当量、特定原材料等は順次変わります。

鯛の昆布〆弁当



(外寸／9.5×18.3×5.0cm)
税込 1,944円[本体価格 1,800円]

熱量608kcal／食塩相当量5.2g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、いか、
いくら、ごま、さけ、大豆、鶏肉、やまいも

お刺身としても食べられる新鮮な鯛を
昆布でしめ、いくらとともに
トッピングした彩り豊かなちらし寿司と
京料理盛り合わせとの
豪華な二段弁当です。

桜海老とオクラの菊花和え、
鮭塩焼、わかさぎ柚子煮などに
二種類のごはんを
詰め合わせたお弁当です。

御室



(外寸／16×16×4.7cm)
税込 1,080円
[本体価格 1,000円]

熱量558kcal／
食塩相当量3.8g
特定原材料等／
卵、乳、小麦、えび、かに、
いか、ごま、さけ、
大豆、やまいも



料亭お手軽小箱

(外寸／9.8×28.2×4.8cm)
税込 1,188円
[本体価格 1,100円]

熱量 423kcal／食塩相当量2.8g
特定原材料等／卵、小麦、えび、ごま、さけ、
大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン

可愛い器に、
ひとくちサイズのお料理を
彩り良く盛り合わせた、
女性向きのお弁当です。

慶事用会席料理　税込 12,960円(本体価格 12,000円)
法事用鉄鉢料理　税込 8,640円(本体価格 8,000円)
いずれも関西のみ取り扱っております

お弁当にはいずれもお吸物は付いておりません。
ご入り用の際は単品販売の「京のお吸物（具と出汁・一人前）
税込 303円［本体価格280円］」をご利用ください。

京・料亭
わらびの里
ご予約・お問い合わせ
0120-23-5600
(日・祝日を除く9:00～18:00)
※非通知設定の電話機、電話番号からは
お受けできません。
https://www.warabinosato.co.jp

〈本紙広告の有効期限:
2020年2月21日～2020年5月21日まで〉

2001

わらびの里 春のお弁当



白川

(外寸／11.4×16.9×4.5cm×2段)
税込 2,160円[本体価格 2,000円]

熱量684kcal／食塩相当量5.2g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、かに、いか、
ごま、さけ、大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン

ご予約のみ

鮭柚庵焼、筍木の芽和え等の
彩りの良い京料理と
小袖寿司を合わせた
人気の二段折です。



高雄

(外寸／22×17.5×4.8cm)
税込 2,160円[本体価格 2,000円]

熱量707kcal／食塩相当量5.4g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、かに、
いか、オレンジ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉

ご予約のみ

春らしい素材を
丁寧に盛り付けた
見た目も華やかな一折です。
行事等にも最適です。



京茶箱

(外寸／14.8×14.8×4.2cm×2段)
税込 3,780円
[本体価格 3,500円]

熱量948kcal／食塩相当量6.9g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、
かに、いか、いくら、ごま、さけ、
大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン

ご予約のみ

料理人が一品一品丁寧に調理した
京料理を詰め合わせた
豪華な二段弁当です。
ご法事やお祝事にも最適です。



九の絵

(外寸／23×23×5.1cm)
税込 5,400円[本体価格 5,000円]

熱量778kcal／食塩相当量6.7g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、かに、
いか、ごま、大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン

ご予約のみ

鯛昆布〆、カレイ味噌柚庵焼、
天麩羅、若鮎木の芽煮、
桜海老の煮こごりなどの京料理を
丹精こめて作りました。

宅配もできます（配達地域の限定あり）

ご予約の際のお願い

- 「ご予約のみ」表示のお弁当と会席料理、鉄鉢料理はご予算に応じた献立もできます。(但し表示価格以上)
- 宅配の承り総金額は、地域により最低金額を設定させていただいております。
- お申し込みの際には、お名前・お届け日・時間・場所・お料理名・数量・行事の内容などを詳しくお聞かせください。
- その他ご要望等がございましたら、係員までご相談ください。

【ご予約は4日前までに】

- ご予約のお申し込みは（内容の変更、中止の場合も）お届け日の4日前迄にお願い致します。

※前々日のキャンセルは25%、前日のキャンセルは50%、当日は100%のキャンセル料を頂戴しております。何卒ご了承くださいませ。

- 調理定休日の都合上宅配できない日もございますので、あらかじめお問い合わせください。



手毬弁当

(外寸／11.3×14.4×4.7cm×2段)
税込 3,240円[本体価格 3,000円]

熱量817kcal／食塩相当量6.1g
特定原材料等／卵、乳、小麦、えび、かに、
オレンジ、さけ、大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン

ご予約のみ

酒落た折に、
手間ひまかけて調理した
食材を、一品一品
盛り合わせたお弁当です。

※ご予約弁当は店頭渡しとしております。宅配については別途記載事項をご覧ください。また、ご予約の詳細は係員にご相談ください。※お弁当の御飯は店舗、季節により内容、形態が異なる場合があります。また時季によりそれぞれの献立の内容及び熱量、食塩相当量、特定原材料等は順次変わります。写真はイメージですので飾り葉等は付属しておりません。

本紙広告の有効期限:
2020年2月21日～2020年5月21日まで