

銀座いしづか お持ち帰り・配送メニュー

※ “来” は来店にてお受け取り可能な物、“送” は配送可能な物です。

- ・お弁当（来） 2200 円
- ・お弁当（来） 5500 円
- ・お弁当（来） 11000 円
- ・オードブル（来） 15000 円～（要予約、当日応相談）
それ以上、ご予算に応じて承ります。

お惣菜

- ・土鍋ご飯のおにぎり鯛（来） 2200 円（おにぎり 6 個）
- ・出汁巻き卵（来・送） 880 円
- ・銀鱈西京焼き（来） 880 円
- ・地鶏唐揚げ（4 ケ）（来） 720 円
- ・オリーブ豚のホロホロ焼豚（来・送） 1980 円～（100 g 990 円、200 g ～）
- ・オリーブ牛ローストビーフ（来・送） 3300 円～（100 g 2200 円、150 g ～）
- ・和牛ほほ肉赤ワイン煮込み（来・送） 3300 円（ほほ肉約 180 g とソース）
- ・蛸柔らか煮（来・送） 1650 円（適度に立派な足 1 本）
- ・オリーブ豚麴焼（来） 1540 円
- ・いしづか特製じゃこ山椒（来・送） 1500 円（70 g）
- ・彩りピクルス（来・送） 2200 円（2 日前要予約）

加工品（要冷蔵）

- ・銀鱈西京漬け（来・送） 770 円
- ・オリーブ豚塩麴漬け（来・送） 880 円
- ・自家製唐寿美（来・送） 半腹 6000 円～
- ・いしづかでいつも買っている生湯葉 3000 円（500 g）要予約

生鮮

- ・白身魚（来・送） 1500 円～（100 g 辺り、時価により）
昆布〆、刺身用、塩麴漬け（刺身、叩き、焼物、煮物にできます）
- ・〆鯖（来・送） 半身 1500 円～
- ・鯛の昆布〆1/4 尾、250 g 位（来・送） 3000 円
- ・その他海鮮（来・送） 応相談（帆立、烏賊など）
- ・大将お任せ野菜セット（来・送） 2200 円（7 品前後、根菜、葉物等）
- ・オリーブ牛フィレ（来） 3300 円（100 g、量り売り）

その他（人数分の量の相談、承ります）

- ・お刺身セット（来・送） 5500 円～（2 人前、予約制）
- ・手巻き鮓セット（来・送） 7700 円～（2 人前、予約制）
- ・てっさ、ふぐちりセット（来・送） 15000 円～（4 人前位、予約制、養殖）
- ・鍋野菜（来・送） 2000 円
- ・カット済鍋野（来・送） 2500 円
- ・フグ白子（来・送） 2800 円（100 g、量り売り）
- ・天然トラフグてっさ、ちりセット 25000 円～（時価により変動）

調味料・その他（メニュー外	ご要望承ります）全て来店・発送可能です。		
・いしづか監修 出汁パック	1500 円		
・南高梅の梅醤油	30ml	200 円	（白身魚のお刺身用）
・一番搾り胡麻油	185 g	550 円	
・一番搾り胡麻油	825 g	1450 円	
・有機三河味醂	500ml	1200 円	
・生醤油	720ml	1350 円	
・いしづか監修 すし酢	200ml	650 円	
・新潟県 魚沼産コシヒカリ	1 kg	900 円	（ポリ袋で量り売りの為安価）
・出汁用 鰹節	各	500 円	
			（血合有 85 g 又は血合い無し 105 g）
・2 年栽培 出汁昆布	500 円	（70 g）	

酒類（期間限定酒類販売免許取りました）

・シャンパン 720ml	5500 円～
・ブルゴーニュ バロ・ミロ シャルドネ	5500 円
・ブルゴーニュ バロ・ミロ ピノ・ノワール	5500 円
・サントリー 響 Japanese Hermony	7700 円
・日本酒 720ml 又は 1.8ℓ、ご予算、お好みに応じて手配いたします。	

電話 03 - 6228 - 6908

メール ginza.ishizuka.1138@gmail.com

ライン ginzaishizuka （IDです）

住所 中央区銀座 1 - 13 - 8 ハビウル銀座 5 階

お弁当イメージ写真



2200 円弁当

(イメージ写真です)

焼魚、煮物、卵焼き、和え物等が入り、炊き込みご飯のおにぎりが付きます。



5500 円弁当

(イメージ写真です)

ちょっといい焼魚や煮魚、野菜料理になっています。



11000 円弁当

(イメージ写真)

オリーブ牛や、いいお魚、煮物等が入り、炊き込みご飯が付きます。