和歌山 水了軒

季節の素材を吟味した
彩り鮮やかな水了軒のお寿司、お弁当

金の玉手箱

２，０００円(税込)

◆熊野牛茸オイスター焼き ◆鮪の角煮 ◆玉子焼き
◆梅鯛の金山寺味噌焼き ◆豚照り焼き ◆太刀魚梅肉揚げ
◆梅鶏照り焼き ◆高野豆腐 ◆ほうれんそうとシメジのゴマ和え
◆ミニトマト ◆みかん ◆鶏そぼろ ◆鯛寿司
◆山葵寿司 ◆こけら寿司（錦糸玉子、白魚、紅たて） ◆梅干し

銀の玉手箱

１，５００円(税込)

◆熊野牛茸オイスターソース焼き ◆鮪角煮
◆玉子焼き ◆梅鯛金山寺味噌焼き
◆豚照り焼き ◆太刀魚梅肉揚げ
◆高野豆腐 ◆みかん ◆菠薐草とシメジのゴマ和え
◆鶏そぼろ ◆鯛寿司
◆こけら寿司（錦糸玉子、白魚、紅たて） ◆梅干し

幕の内弁当

１，０８０円(税込)

◆お好みに合わせてお作り できます。

幕の内弁当（天ぷら）

１，６２０円(税込)

◆ご飯 ◆天ぷら盛り合せ ◆焼き物
◆炊き合わせ ◆フルーツ

幕の内弁当（造り）

1，６２０円(税込)

◆ご飯 ◆お造り ◆焼き物
◆炊き合わせ ◆フルーツ

心尽くし

3，２４０円(税込)

◆ご飯 ◆お造り ◆天ぷら盛り合せ ◆焼き物 ◆酢の物
◆炊き合わせ ◆フルーツ

紀州懐石弁当

4，３２０円(税込)

◆ご飯 ◆お造り ◆天ぷら盛り合せ ◆焼き物 ◆酢の物
◆炊き合わせ ◆お肉 ◆フルーツ

紀ノ國

2，700円(税込)

◆造り（鯛・鮪・かんぱち）◆焼き物（鰆・玉子焼・かしわ照り焼き・蒲鉾）
◆煮物（高野・筍・人参・海老・蒟蒻・小芋・生麩・絹さや・鮪角煮）
◆揚物（海老・青糖・ナス・薩摩芋・椎茸）◆酢の物（蟹・海老・鮭錦糸巻き・胡瓜・レモン）
◆小鉢（熊野牛オイスターソース焼き）◆果物（リンゴ・ハッサク）
◆漬け物（梅干し・きゅうちゃん漬け）◆寿司（鯛寿司）

なごみ

2，160円(税込)

◆造り（鯛・鮪・かんぱち）
◆焼き物（さわら塩焼き・玉子焼き・かまぼこ）
◆煮物（高野・筍・人参・小芋・蒟蒻・海老・生麩きぬさや・鮪角）
◆揚物（海老・青唐・茄子・薩摩芋）◆酢の物 （蟹・胡瓜・レモン）
◆小鉢（熊野牛オイスターソース焼き）
◆漬け物（梅干し・きゅうちゃん漬け）
◆寿司（鯛寿司）

葵弁当

１，１００円(税込)

◆ごはん ◆梅鯛焼き物 ◆玉子焼き ◆蒲鉾
◆揚物（海老、薩摩芋、シシトウ） ◆梅
◆鶏照り焼き ◆煮物（高野、筍、人参、鮪、きぬさや）
◆みかん ◆ひたし（ほうれんそう、シメジ、胡麻）
◆漬け物（梅干し鰹）

熊野牛弁当

１，５００円(税込)

◆熊野牛オイスターソース焼き ◆玉子焼き ◆べにしょうが
◆かまぼこ ◆野菜 ◆菠薐草 ◆サニーレタス

ステーキ弁当

１，７００円(税込)

◆牛肉 ◆野菜 ◆漬け物 ◆ごはん

（季節によって内容はかわります）

配達のご注文方法

手順1 まずはお電話・FAX又はメールを下さい。

手順2 ご注文者様のお名前、ご住所、お電話番号をお伝え下さい。
※メールでのお申し込みの場合は、上記を記載して下さい。

手順3 ご注文お品の配達場所、商品名、個数をお伝え下さい。
※メールでのお申し込みの場合は、上記を記載して下さい。

ご注文に関して

1. 商品のお届け総額5,400円(税込)よりとさせていただきます。
2. ご注文は3日前の午前中までにお願いいたします。
3. 支払い方法は、現金又は銀行振込のいずれかをお選び下さい。
4. ご注文が集中した場合は、ご注文をお断りさせて頂く場合があります。
5. お届けさせて頂いた商品は、涼しい場所に保管の上、賞味期限内に必ずお召し上がり下さい。
(その時間外に問題が発生しても当社では責任を負いかねます。)
6. 表示以外のメニューも出来る限り対応させて頂きます。
7. 表示価格、サービスは予告なく変更させて頂く場合があります。

大人数のご注文も承ります。

慶事・法事・弔事などのお集りの席にもぜひご利用下さい。

容器は、回収しないワンウェイ方式です。

宅配専用の容器に入れて商品をお届けいたしますので、カタログ等の盛付けとは異なる場合があります。

返却不要

※アレルギー対策も万全!お客様に合わせたオリジナル弁当もお作り出来ます。お気軽にお問合せ下さい。

配達可能エリア

5,400円(税込)以上で配達いたします。(海南市、紀の川市に限り一部配達できない地域がございます。詳細はお問い合わせ下さい。)

ご注文はお電話・FAX又はメールで

株式会社
和歌山 水了軒

Tel. 073－475－6150
FAX. 073－475－6151
Mail. support@w-suiryoken.co.jp
住所：和歌山市太田一丁目14番6号　受付時間：9：00～17：00