

おうちで堪能



九 絵

【お持ち帰り限定】

クエコース

一人前
税込 10,000円

瀬戸内海や長崎県五島であがった真クエを
鮮度抜群の産直で堪能できる贅沢コース。
脂乗り良く、刺身・鍋・唐揚げなどお好みで。



【コース内容】

- くえ刺し ●くえ鍋用くえアラ
- 鍋用野菜 ●くえ唐揚げ
- 薬味2種 ●自家製ボン酢
- ヒレ酒用ヒレ2枚

5日前まで
ご予約
ください

幻と謳われる
真クエが入荷。

板前が捌き

河 豚

【お持ち帰り限定】

とらふぐコース

一人前
税込 8,000円

加工を施した「みがきふぐ」ではなく、
活メの「丸ふぐ」を仕入れ、自店でさばきます。
刺身や鍋など、絶妙の鮮度でお渡します。



【コース内容】

- てっさ ●てっちり用ふぐアラ
- 鍋用野菜 ●ふぐ唐揚げ
- 薬味2種 ●自家製ボン酢
- ヒレ酒用ふぐヒレ2枚

3日前まで
ご予約
ください

活メで仕入れて
自店で捌く。



旬の魚を

本場の漁場から直接仕入れたとらふぐとクエ、
自店でさばいたお店の味を、そのままご自宅で。
受取りの時間に合わせ絶妙な鮮度でお渡しします。

各種テイクアウトメニューのご注文も毎日承ります。夜の店舗も通常営業にてお待ちしております。会食等のご予約も承り中。

味の里
ばんだい

◎山形市小姓町3-8 (JR山形駅東口 徒歩10分) ☎023-622-1137
◎店舗営業 / 17:00~23:00 (22:30L.O.) ◎定休日 / 日曜 (翌日が祝日の場合は営業)
Facebook @ajinosatobandai Instagram @ajinosatobandai
公式ホームページはこちら! <http://ajinosato.net> 味の里ばんだい 検索



いますこぶる美味な漁場・産地を吟味。

当店だけの

うな重
●1500円(税込)

自家製タレで
じっくり焼上げ



↑天ぷら盛合せ(小)

天ぷら盛合せ
●小 1500円(税込)
●大 3000円(税込)

旬のどれたて山菜や
野菜をきいて



極上の新鮮素材を
贅沢に敷きつめて
見た目も味も華やかに

海鮮
バラちらし

●2500円(税込)
●特大(五~六人前)
10000円(税込)

こだわりの味を、

お刺身盛合せ
●小 3500円(税込)
●大 7500円(税込)

お刺身盛合せ(小)→

鮮魚を盛り合わせ

漁場から直送の



ばんだい謹製弁当
●えんじゅ 2500円(税込)
●あおい 3000円(税込)
●鯉 2000円(税込)

人気のお惣菜を

盛り込んだ日替り弁当



↑謹製弁当 あおい

鶏の唐揚げ

●小(4個) 500円(税込)
●大(8個) 900円(税込)

特大唐揚げ

サクッリ食感で
シュッシーな

↓鶏の唐揚げ(大)



心込めて詰めました。



だし巻玉子

もち巻玉子

●もつ煮込み 450円(税込)
●えいひれ 400円(税込)
●だし巻玉子 500円(税込)
●チーズの醤油漬 600円(税込)



焼き鳥4種(たれ・塩)
●かわ 150円(税込)
●ねぎま 160円(税込)
●もも 180円(税込)
●月見つくね 200円(税込)

各地の選りすぐりの
地鶏をこんがりと

オードブル(小)↓



家族での「ウチグルメ」や
お祝い日の食卓に

オードブル

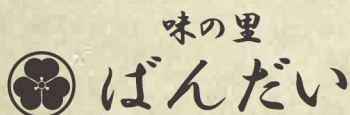
●小 3000円(税込)
●大 6000円(税込)

ご自宅で、ご家族とゆっくり。味の里ばんだいのテイクアウト。

●小は2~3人分、大は4~5人分です ●弁当・天ぷら・お刺身の内容については仕入れ状況や時期によって変動します ●テイクアウトメニューの引き取り時間は15時~20時となります。時間外のお引き取りはご相談ください ●注文は前日の営業時間までに、電話でのみ受付いたします ●お会計2万円以上で配達いたします

テイクアウトは前日までお電話(☎023-622-1137)でご注文ください

夜の店舗も通常営業にてお待ちしております。会食等のご予約も承り中



◎山形市小姓町3-8 (JR山形駅東口 徒歩10分) ☎023-622-1137
◎店舗営業 / 17:00~23:00 (22:30L.O.) ◎定休日 / 日曜 (翌日が祝日の場合は営業)
Facebook @ajinosatobandai Instagram @ajinosatobandai
公式ホームページはこちら! <http://ajinosato.net> 味の里ばんだい 検索

