旬の魚を板前が捌き おうちで堪能

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。

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、
活〆の「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します。

活〆で仕入れて自店でさばく。

【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
- 自家製ポン酢
- ヒレ酒用ふぐヒレ2枚

3日前までご予約ください

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。

幻と謳われる真クエが入荷。

【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
- 自家製ポン酢
- ヒレ酒用ヒレ2枚

5日前までご予約ください

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。

当店だけのこだわりの味を、心込めて詰めました。

海鮮バラちらし

極上の海鮮素材を贅沢に敷きつめて、見た目も味も華やかに

●2500円〈税込〉
●特大(五〜六人前) 10000円〈税込〉

↑天ぷら盛合せ(小)

天ぷら盛合せ

旬のとれたて山菜や野菜をさっくりと

●小 1500円〈税込〉
●大 3000円〈税込〉

うな重

うなぎ蒲焼きを自家製ダレでじっくり焼上げ

●1500円〈税込〉

↑謹製弁当 あおい

鶏の唐揚げ

サックリ食感でジューシーな特大唐揚げ

●小(4個) 500円〈税込〉
●大(8個) 900円〈税込〉

↓鶏の唐揚げ(大)

ばんだい謹製弁当

旬の海鮮や人気のお惣菜を盛り込んだ日替り弁当

●えんじゅ 2500円〈税込〉
●あおい 3000円〈税込〉
●鯉 2000円〈税込〉

お刺身盛合せ

日本各地の漁場から直送の鮮魚を盛り合わせ

●小 3500円〈税込〉
●大 7500円〈税込〉

お刺身盛合せ(小)→

オードブル

家族での「ウチグルメ」やお祝い日の食卓に

●小 3000円〈税込〉
●大 6000円〈税込〉

オードブル(小)↓

焼き鳥4種(たれ・塩)

各地の選りすぐりの地鶏をこんがりと

●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〉

●もつ煮込み 450円〈税込〉
●えいひれ 400円〈税込〉
●だし巻き玉子 500円〈税込〉
●チーズの醤油漬け 600円〈税込〉

だし巻き玉子

もつ煮込み

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2万円以上で配達もいたします

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

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