



九 絵

【お持ち帰り限定】
クエコース

一人前
税込 12,960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 ●自家製ポン酢
- 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 10,800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

活メで仕入れて
自店で捌いて



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。
事前注文で、年末年始もご用意いたします。

おうちで堪能

※ふぐコース、クエコース 最終受付12月25日まで。
※その他のお持ち帰りは前日迄ご注文いただけます。

年末年始は営業時間が変わります

◎12月31日…11時～18時、1月1日…11時～15時(お持帰りのみ。宅配は休止)
◎イートインは12月30日まで、31日～1月1日はお持帰りのみ。年始は2日から営業

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
昼11:30～14:00 夜17:00～23:00(22:30L.O.) 昼/水、日曜定休 夜/日曜定休
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



海鮮 贅沢



"BARA-CHIRASI"

極上の海鮮を
贅沢に敷きつめて。
テイクアウトだけの
華やかな一品です。

海鮮バラちらし
●2700円(税込)
特大海鮮
バラちらし
(5~6人前)
●12960円(税込)



↑ 海鮮バラちらし (1人前)



ご家族で食卓を開んだ食
オードブル(大)↑ 事や会合など、様々なシーンで重宝します。

オードブル
●小 4320円(税込)
●大 8100円(税込)

旬材をさっくりと揚げ、
かろやかな食感とあと味に。



天ぷら盛合せ
●小 3240円(税込)
●大 6480円(税込)

← 天ぷら盛合せ (大)



日本各地の漁場からの
とれたてを贅沢に盛合せ。

お刺身盛合せ
●小 5400円(税込)
●大 12960円(税込)

↑ お刺身盛合せ (大)



肉厚のうなぎを、コクと甘みのある
自家製タレでじっくり焼きあげ、
ふわっとした食感に。

うなぎ
●1836円(税込)

●表示金額は全て税込です。 ●小は2~3人分、大は4~5人分です。 ●配達ならびに時間外の引き渡しは、お会計2万円以上で承ります(年末年始とお盆をのぞく)。 ●お料理の内容は仕
入れ状況によって変わる場合があります。 ●営業時間の変更や臨時休業となる場合があります。 ●入店・引き渡しの際には感染症拡大防止策へのご協力をお願いします。

テイクアウトのご注文は、前日までお電話かWEBにて承ります
受付は月~土曜の12~23時 引き渡し時間は15~20時(年末年始・お盆は変更の場合あり)

☎023-622-1137



↑ 宴会スタンダードプランの一例

夜も通常営業中。2時間飲み放題付きご宴会プランも承ります。「スタンダードプラン(1人前6,000円税込)」、「プレミアムプラン(1人前8,000円税込)」



◎住所/山形市小姓町3-8(JR山形駅東口 徒歩10分) ☎023-622-1137
◎営業/11:30~14:00, 17:00~23:00(22:30L.O.) ◎定休/日は水、日曜 夜は日曜

●味の里ばんだい公式ホームページはこちら <https://ajinosato.net> 味の里ばんだい Q
●SNSはこちら facebook @ajinosatobandai Instagram @ajinosatobandai

