

# 定番のお弁当

駅弁の定番「シウマイ弁当」をはじめ、崎陽軒のおいしさが詰まったいつものお弁当



シウマイ弁当

968円[税込]

縦200×横145×高35mm

(本体価格 880円)

俵型ご飯(小梅、黒胡麻)、昔ながらのシウマイ 5個、鮪の漬け焼、蒲鉾、鶏の唐揚げ、玉子焼き、菊煮、あんず、切り昆布&千切り生姜

※3日前の正午までに  
ご用命ください。



お赤飯シウマイ弁当 1,070円[税込]

縦200×横145×高35mm

(本体価格 973円)

お赤飯、昔ながらのシウマイ 5個、鮪の漬け焼、蒲鉾、鶏の唐揚げ、玉子焼き、菊煮、あんず、切り昆布&千切り生姜

※お赤飯シウマイ弁当は5個以上から承ります。



横濱中華弁当

1,182円[税込]

縦142×横264×高40mm

(本体価格 1,075円)

俵型ご飯(黒胡麻)、昔ながらのシウマイ 3個、海老のチリソース、野菜と黒酢の酢豚、彩りチンジャオロースー、油淋鶏(ユージンチー)、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ザーサイ



幕の内弁当

1,171円[税込]

縦190×横190×高45mm

(本体価格 1,065円)

俵型ご飯(小梅、黒胡麻)、昔ながらのシウマイ 3個、赤魚の照り焼き、とんかつ、海老フライ、鶏の唐揚げ、菊煮、煮物(人参、里芋、蓮根、椎茸)、蒲鉾、香の物



お赤飯弁当

1,070円[税込]

縦170×横170×高43mm

(本体価格 973円)

お赤飯(栗)、昔ながらのシウマイ 3個、鮭の塩焼き、海老フライ、くわい入りつくね、煮物(穂先菊、梅型人参煮、鹿の子白こんにゃく煮)、菊煮、蒲鉾、鶏の唐揚げ、にしん昆布巻き、菜の花漬、黒花豆



季節限定

かながわ味わい弁当 1,070円[税込]

縦155×横177×高41mm

(本体価格 973円)

きのこごはん、白飯(小田原産梅干)、三崎産マグロの生姜煮、三浦産芽ひじきとぶなしめじとこんにゃくの炒め煮、小田原蒲鉾、昔ながらのシウマイ 3個、かぼちゃ真丈煮、菊煮、椎茸煮、人参煮、蓮根煮、大根の漬物、大学芋

※季節により内容・価格が変わります。



炒飯弁当

998円[税込]

縦200×横145×高40mm

(本体価格 908円)

炒飯(グリーンピース)、昔ながらのシウマイ 3個、鶏の唐揚げ、塩焼そば、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、菊煮、紅生姜

※3日前の正午までに  
ご用命ください。



ピラフ弁当

998円[税込]

縦200×横145×高40mm

(本体価格 908円)

ピラフ(グリーンピース)、昔ながらのシウマイ 3個、ナポリタン、カニクリームコロッケ、鶏の唐揚げ、ポテトサラダ、キャロットサラダ、ほうれん草ソテー

※ピラフ弁当は5個以上から承ります。

# 定番のお弁当

駅弁の定番「シウマイ弁当」をはじめ、崎陽軒のおいしさが詰まったいつものお弁当



横濱チャーハン

743円[税込]

縦165×横132×高40mm

(本体価格 676円)

チャーハン(海老、グリーンピース)、昔ながらのシウマイ 2個、鶏のチリソース、筍煮、きゅうり漬



横濱ピラフ

743円[税込]

縦165×横132×高40mm

(本体価格 676円)

ピラフ(海老、グリーンピース)昔ながらのシウマイ 2個、鶏の唐揚げ、ナポリタン、ポテトサラダ、パプリカピクルス



しょうが焼弁当

866円[税込]

縦200×横148×高30mm

(本体価格 788円)

俵型ご飯(小梅、黒胡麻)、しょうが焼き、玉ねぎ炒め、筍と高菜の鶏そぼろ炒め、ポテトサラダ、紅生姜、きゅうり漬



季節限定  
松花堂弁当

1,527円[税込]

縦176×横176×高45mm

(本体価格 1,389円)

松茸ごはん(松茸煮、白舞茸煮、紅葉型人参煮、山せり)、かぶの鶏そぼろ 焼きあご柚子あかけ、富有柿と金時人参の卵麻ます、合鴨の燻製、ししとう素揚げ、昔ながらのシウマイ2個、秋刀魚の梅煮、鶏の吉野煮、木の葉型しんじょ煮、蓮根白煮、ピリ辛こんにゃく煮、大根と胡瓜の柚子風味漬、安納芋のわらび餅

※季節により内容・価格が変わります。



季節限定  
季節弁当

795円[税込]

縦140×横180×高35mm

(本体価格 723円)

きのこごはん(紅葉型人参煮、舞茸煮)、秋鮭の塩焼き、蓮根入りつくね煮、チンゲン菜と白滝ときのこの和え物、昔ながらのシウマイ2個、椎茸煮、人参煮、蓮根煮、筍煮、生姜風味大根漬、大学芋

※季節により内容・価格が変わります。

## お飲物のご案内



[ペットボトル]  
崎陽軒のお茶  
釜炒り茶ブレンド(500ml)

133円[税込]  
(本体価格:121円)



[ブリックパック]  
崎陽軒のお茶  
釜炒り茶ブレンド(250ml)

112円[税込]  
(本体価格:102円)

※その他のお飲み物をご希望の場合は、別途ご相談ください。

くろり  
彩りく、二〇二円「税込」(本体価格九二〇円)

中華



縦170×横247×高36mm

俵型ご飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 2個  
鶏のチリソース  
野菜と黒酢の酢豚  
春雨炒め  
小海老のマヨソース  
春巻き  
風味蒲鉾とクラゲの酢の物  
ザーサイ

和風



縦170×横247×高36mm

俵型ご飯(小梅、黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 2個  
鶏の唐揚げ  
筍煮  
蒲鉾  
こんにやくピリ辛煮  
赤魚の照り焼き  
丸蓮根白煮  
人参煮  
くわい入りつくね煮  
小松菜のおひたし  
香の物

くろり  
寛ぎく、三七五円「税込」(本体価格二、二五〇円)

中華



縦186×横253×高40mm

俵型ご飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 4個  
鶏のチリソース  
春巻き  
小海老のマヨソース  
野菜と黒酢の酢豚  
彩りチンジャオロース  
バンバンジー海藻麺添え  
黄華咲き蒸し  
風味蒲鉾とクラゲの酢の物  
香の物

和風



縦186×横253×高40mm

俵型ご飯(小梅、黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 4個  
鶏の唐揚げ  
筍煮  
鮭の塩焼き  
海老フライ  
丸蓮根白煮  
人参煮  
椎茸煮  
がんもどき煮  
筍と高菜のそぼろ炒め  
金平煮  
香の物  
小粒大福

かがや  
輝き〜一、五四〇円「税込」  
(本体価格一、四〇〇円)

中華



縦188×横280×高48mm

白飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 4個  
海老のチリソース  
白身魚の中華揚げ  
彩りチンジャオロースー  
胡麻団子  
鶏のマヨソース  
野菜と黒酢の酢豚  
海老の南蛮揚げ  
風味蒲鉾とクラゲの酢の物  
ザーサイ  
山クラゲ

和風



縦188×横280×高48mm

白飯(小梅、黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 4個  
小松菜のおひたし  
彩り大根なます  
サバの味噌焼き  
はじかみ  
信田巻き煮  
穂先筍煮  
人参煮  
木の葉南瓜煮  
丸蓮根白煮  
こんにゃく、ヒリ辛煮  
鶏の吉野煮  
帆立の塩衣揚げ  
松笠いか天ぷら  
香の物

和中華



縦188×横280×高48mm

白飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 4個  
海老のチリソース  
黄華咲き蒸し  
鶏の唐揚げ  
くわい入りつくね煮  
赤魚の塩焼き  
筍煮  
人参煮  
春雨入り巾着煮  
丸蓮根白煮  
木の葉南瓜煮  
小松菜のおひたし  
ザーサイ  
風味蒲鉾とクラゲの酢の物

中華

おもむき  
趣き  
一、七七一円「税込」  
(本体価格一、六〇〇円)



白飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ4個  
彩りチンジャオロースー  
黄華咲き蒸し  
胡麻団子  
野菜と黒酢の酢豚  
風味蒲鉾とクラゲの  
酢の物  
海老の南蛮揚げ  
松笠いかと小海老の  
チリソース  
鶏の唐揚げ  
ザーサイ

縦105×横295×高42mm

和風



白飯(小梅、黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ4個  
赤魚の照り焼き  
はじかみ  
松笠いか天ぷら  
海老の十草揚げ  
椎茸天ぷら  
牛すき焼き風煮  
鶏の吉野煮  
丸蓮根白煮  
穂先筍煮  
木の葉南瓜煮  
梅型人参煮  
小松菜のおひたし  
菜の花醤油漬け

縦105×横295×高42mm

中華

もてな  
響し 二、〇五七円「税込」(本体価格一、八七〇円)



白飯(黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 3個  
野菜と黒酢の酢豚  
鶏の唐揚げ  
黄華咲き蒸し  
海老の南蛮揚げ  
メカジキの中華揚げ  
豚の角煮  
海老のチリソース  
彩りチンジャオロースー  
バンバンジー海藻麺添え  
ザーサイ  
山クラゲ

縦177×横218×高43mm

和風



白飯(小梅、黒胡麻)  
昔ながらのシウマイ 3個  
メカジキの照り焼き  
はじかみ  
彩り大根なます  
鶏の味噌焼き  
丸蓮根白煮  
穂先筍煮  
木の葉南瓜煮  
春雨巾着煮  
椎茸煮  
梅型人参煮  
里芋煮  
こんにゃくピリ辛煮  
きす天ぷら  
海老天ぷら  
松笠いか天ぷら  
パプリカ素揚げ  
牛すき焼風煮  
菜の花醤油漬け

縦177×横218×高43mm



和中

美しく三、四一〇円「税込」  
うま  
(本体価格三、一〇〇円)



縦197×横294×高43mm

白飯(赤しそふりかけ、青のり)  
特製シウマイ  
かにシウマイ  
メカジキの照り焼き  
はじかみ  
野菜と黒酢の酢豚  
風味蒲鉾とクラゲの酢の物  
里芋煮  
小松菜のおひたし  
有頭海老具足煮  
にしん昆布巻き  
豚の角煮  
春雨巾着煮  
椎茸煮  
丸蓮根白煮  
木の葉南瓜煮  
穂先筍煮  
梅型人参煮  
海老のチリソース  
なすの中華味噌炒め  
いか磯辺揚げ  
きす天ぷら  
蟹爪の黄身揚げ  
パプリカ素揚げ  
ししとう素揚げ  
抹茶塩



# お弁当のカスタマイズについてのご案内

+100円[税別]にてお赤飯もしくは炒飯に変更を承ります



## お赤飯

お祝いの席はもちろん、ちょっとした記念日にもおすすめ。



## 炒飯

パラッとした食感が人気の、崎陽軒自慢の味わい。

崎陽軒のごはんは、国産米を100%使用しております。

※お弁当のごはんを変更する場合は、**ごはん1種類につき5個以上**のご注文をお願いいたします。

※「寿(ことほぎ)」は、ごはんの変更ができません。予めご了承ください。



お米へのこだわり  
厳選した国産米を独自にブレンドした、  
こだわりのごはん。  
蒸気で炊き上げるため、ふっくらもち  
もちで冷めてもおいしく召し上がって  
いただけます。

# お飲物のご案内



[ペットボトル]  
崎陽軒のお茶  
釜炒り茶ブレンド(500ml)  
133円[税込] (本体価格:121円)



[ブリックパック]  
崎陽軒のお茶  
釜炒り茶ブレンド(250ml)  
112円[税込] (本体価格:102円)



お赤飯

く寿ぎく一、四〇八円〔税込〕  
このは  
(本体価格二、二八〇円)



赤飯  
昔ながらのシウマイ 2個  
赤魚の照り焼き  
蒲鉾  
筍煮  
丸蓮根白煮  
椎茸煮  
人参煮  
里芋煮  
有頭海老具足煮  
鶏の唐揚げ  
小松菜のおひたし  
菜の花醤油漬け  
小粒大福

縦145×横225×高45mm

## お赤飯折り詰め



1号 (300g)

561円〔税込〕(本体価格:510円)

3号 (450g)

836円〔税込〕(本体価格:760円)

5号 (750g)

1,386円〔税込〕(本体価格:1,260円)