



美菜佳魚

四季の移ろいを
古き良き料亭の味で



山口楼のお弁当

創業明治五年 会席料理の老舗

山口楼

<https://yamaguchirou.com>



山口楼 銘店連



お品書き

明治5年に当店を創業した山口楼始祖
山口さきという人は 大変律儀な性格で
何事につけても筋をきちんと通さなけれ
ばすまない人でございました
お料理の味につきましては日本料理の原
点をもつめて 新鮮な良い材料 親切な料理
切れる包丁を常に心がけて参りました
その気風は代々当主に受け継がれ さらに
時代の磨きをかけて みなさまのご要望に
適いますことを念頭に精進いたしております
何卒この上ともお引き立てご支援の程
伏してお願い申し上げます

山口楼 店主敬白

水戸
山口楼

山口楼本店
水戸市大工町1-5-20
Tel.029-231-1231

大洗
山口楼

大洗 山口楼
大洗町磯浜8249-4
Tel.029-267-3566

水戸
山口楼

山口楼本店
旬処 花亭
洋食山口楼 庵
大洗 山口楼

旬処
katei
花亭

水戸市大工町1-5-20
水戸市大工町1-15-25
水戸市大工町1-4-17
大洗町磯浜8249-4

大洗
山口楼

Tel.029-231-1231
Tel.029-224-5033
Tel.029-221-8348
Tel.029-267-3566

洋食 山口楼
庵 -un-



松花堂弁当 雪

雪と月の違いは使用する食材の幅が広がる事とご理解ください

料亭の基本
となるお弁当
四季折々の
美味しさを…



松花堂弁当 月



贅沢な
甘味まで入った
会席コースの様な
お弁当

松花堂弁当 花

山口楼本店の
今を詰め込んだ
美しいお料理盛り
お花見や
お祝いでも

山口楼のお料理盛り



備長炭で
焼き上げた
うなぎ弁当に
料亭のお料理を
添えて贅沢に
仕立てました

会席うなぎ弁当 草

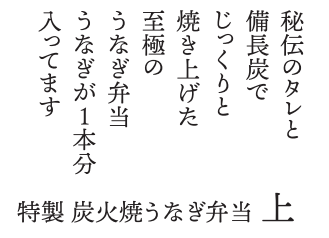


会席うなぎ弁当 行



秘伝のタレと
備長炭で
じっくりと
焼き上げた
至極の
うなぎ弁当
うなぎが2本分
入っています

特製 炭火焼うなぎ弁当 極上



特製 炭火焼うなぎ弁当 上



那珂市の
平飼卵を
山口楼の
相伝の出汁で
歴史と旨味を
感じる
玉子焼です

山口楼直伝 伝統のたまご焼

ご注文の際のお願い

- お弁当は2名様分よりご注文をお受けいたします
- 配達距離により別途配達料を頂戴する場合がございます
 - ご利用の前日までにご注文ください
(河岸の都合上2日前までのご注文をいただく場合もございます)
(なお、御人数が多い場合にはお早めにご注文をお願いいたします)
 - 季節によりお料理の内容が変わりますので予めご了承ください
 - 嫌いなもの・アレルギー等ある場合はご予約時にお申し付けください
 - ご希望の場合は5,000円(税別)にてサービススタッフを1名 3時間派遣いたします

お弁当のご予約は下記にて承ります

Tel. 029-231-1231 Fax. 029-227-1452

◎メールフォームでも承っております

山口楼ホームページ「お問合せ」より必要事項を記入の上送信してください

※ファックス メールでご注文の方は 連絡先を忘れずにご記入ください

※ご注文後 こちらより折り返しいたします その後注文確定となりますので 2~3日経っても折り返しの連絡がない場合はお手数ですが お電話いただきますようお願い申し上げます

水戸 大洗
山口楼 山口楼

山口楼のお弁当 お料理盛り上は全て季節と相談が必要になるので
あくまで献立は例としてご了承ください

松花堂弁当 雪 4敷 2,700円

季節の食材を吟味してご用意いたしました

松花堂弁当 月 4敷 3,780円

料亭の基本となるお弁当 四季折々の美味しさを…

松花堂弁当 花 6敷 5,400円

贅沢な甘味まで入った会席コースの様なお弁当

会席うなぎ弁当 草 4敷 8,640円

備長炭で焼き上げたうなぎ弁当に料亭のお料理を添えて
贅沢に仕立てました

会席うなぎ弁当 行 6敷 10,800円

備長炭焼うなぎ弁当に料亭のお料理を更に深く
これは料亭でしかできない究極です

山口楼のお料理盛り 16,200円

山口楼本店の今を詰め込んだ美しいお料理盛り
お花見やお祝いで

特製うなぎ弁当 極上 7,020円

秘伝のタレと備長炭でじっくりと焼き上げた至極のうなぎ弁当
うなぎが2本分入ってます

特製うなぎ弁当 上 3,996円

秘伝のタレと備長炭でじっくりと焼き上げた至極のうなぎ弁当
うなぎが1本分入ってます

山口楼直伝 伝統のたまご焼 3,240円

那珂市の平飼い卵を山口楼の伝統の出汁で幾層にも焼き上げる技で
歴史と旨味を感じるたまご焼きです