



美酒佳肴

厳選された食材を
確かな技と自由な発想で

活気ある空間で
熟練した職人の提案する
「日本料理の今」を
お楽しみいただきます

旬処
katei
花亭

旬処 花亭
水戸市大工町1-15-25
Tel.029-224-5033



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

水戸
山口楼

旬処
katei
花亭

大洗
山口楼

洋食 山口楼
庵 -un-

山口楼本店	水戸市大工町1-5-20	Tel.029-231-1231
旬処 花亭	水戸市大工町1-15-25	Tel.029-224-5033
洋食山口楼 庵	水戸市大工町1-4-17	Tel.029-221-8348
大洗 山口楼	大洗町磯浜8249-4	Tel.029-267-3566

旬処
katei
花亭

のお弁当

お品書き





料亭の焼売弁当

4代目修が
考案したレシピを
用いて石岡産弓豚を
使用し現代に
蘇りました
頬を震わす肉の
食感と旨味を
お楽しみください



眞 焼き魚弁当

厳選されたお魚を
料亭の命である
最強の西京みそで
漬け込みました
皆様のご期待に
応え初めて
ラインアップします

なんと
弓豚と水戸の
新鮮お野菜の
特製青椒肉絲を
ご飯にのっけ
ました

中華風 青椒肉絲丼



料亭の
海老しんじょを
遊び心満載に
特製ダレで
バーガーに
仕上げました

絶品 エビしんじょバーガー



石岡産の
弓豚ロースを
トンカツにして
特製ソースと
最高のバーガーに
仕立てました

究極 弓豚のロースカツバーガー



石岡産弓豚を使用
弓豚の旨味と
池田調理長特製の
生姜ダレが
絡み合います

濃厚 弓豚生姜焼き丼



その日
厳選の食材を
色々な視点で
ご提案
自由度の高い
お料理達です

花亭のお料理盛り 2名様向き



和を基本と
しながらも
洋や時には中華
なんでもありの
楽しい
お料理盛りです

花亭のお料理盛り 3~4名様向き



大きな海老と
新鮮なお野菜を
カラッと揚げ
風味豊かな丼ダレ
にくぐらせました

大きな海老の粹な天丼

奥久慈産の
旨味の濃縮した
軍鶏と奥久慈鶏卵
を使用
芳醇な旨味を
支えるご飯も
最高です

奥久慈しゃも丼



ご注文の際のお願い

お弁当は2名様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 ごち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

料亭の焼売弁当 2,160円

4代目修が考案したレシピを用いて石岡産弓豚を使用し現代に蘇りました 頬を震わす肉の食感と旨味をお楽しみください

中華風 青椒肉絲丼 1,296円

なんと弓豚と水戸の新鮮お野菜の特製青椒肉絲をご飯に乗つけました

濃厚 弓豚生姜焼き丼 1,620円

石岡産弓豚を使用
弓豚の旨味と池田調理長特製の生姜ダレが絡み合います

大きな海老の粹な天丼 1,620円

大きな海老と新鮮なお野菜をカラッと揚げ風味豊かな井ダレにくぐらせました

奥久慈しゃも丼 2,160円

奥久慈産の旨味の濃縮した軍鶏と奥久慈鶏卵を使用
芳醇な旨味を支えるご飯も最高です

真 焼き魚弁当 2,700円

厳選されたお魚を料亭の命である最強の西京みそで漬け込みました
皆様のご期待に応え初めてラインアップします

絶品 エビしんじょバーガー 1,620円

料亭の海老しんじょを遊び心満載に特製ダレでバーガーに仕上げました

究極 弓豚のロースカツバーガー 1,620円

石岡産の弓豚ロースをトンカツにして特製ソースと最高のバーガーに仕立てました

花亭のお料理盛り 2名様くらい 2,700円

その日、厳選の食材を色々な視点でご提案
自由度の高いお料理達です

花亭のお料理盛り 3~4名様向き 5,400円

和を基本としながらも洋や時には中華なんでもありの
楽しいお料理盛りです