

季節ごとにメニューが変わりますので
詳しくはホームページをご覧ください。

ご予約をお願い致します

TEL 092 (821) 1230

FAX 092 (831) 1303

- 袋は有料となります。
- 当パンフレット掲載の折詰弁当はすべて期間限定となります。
- 別売で緑茶(紙パック又はペットボトル)もご用意致しております。
- 時期により内容が多少変更になる場合がございます。
- 表示価格はすべて税込価格です。



折詰

2024年 2024年
4月 > 6月



折詰 弁当 仕出し 専門
松幸 昭代店

〒814-0012 福岡市早良区昭代1-2-11

松幸昭代店



仕出し料理

京懐石	葵	7,020円	京弁当	葵	5,400円
	茜	5,400円		茜	4,320円
	彩	3,780円		彩	3,240円
点心御膳	葵	2,916円	京ちらし		2,700円
	茜	2,160円			

鉢盛

鉢盛	葵	3,564円			
	茜	2,484円			
すし入り鉢盛	葵	3,564円			
	茜	2,484円			
すし盛	葵	3,024円			
	茜	1,944円			
お刺身盛			ご予算、人数に応じて お造り致します。		



鉢盛 葵(四人前)



すし盛 葵(四人前)

こども料理

お子さま懐石	そら	2,700円	お子さま	そら	2,160円
	にじ	2,160円	アラカルト	にじ	1,620円
お子さま	そら	2,160円	お子さま	そら	2,160円
ステーキ	にじ	1,620円	すしグリル	にじ	1,620円

パンフレットお送りいたします。お気軽にお電話ください。

表示価格はすべて税込価格です。
※こちらのお料理は器にてお届け致します。



《花》

- ・炊き合わせ・先附・酢の物
- ・秘伝西京焼き・珍味三種
- ・揚物二種・和風ステーキ
- ・茶そば・季節の寿司
- ・イクラ飯・鯛めし・水物二種
- ・甘味・香の物

3,000円 [税込]

寸法 (cm) 37×21



《月》

- 【上段】
- ・和風ステーキ・焼魚・炊き合わせ
- ・酢物・甘味
- 【下段】
- ・季節のおすし二種・海老手毬寿司
- ・鯛・いくら御飯

2,400円 [税込]

寸法 (cm) 19×13×2ヶ



《雪》

- ・糸島豚の出汁しゃぶ・揚物・天麩羅四種
- ・焼魚・粟麩田楽・炊き合わせ・味御飯
- ・季節のおすし・珍味・香物・フルーツ
- ・甘味

1,800円 [税込]

寸法 (cm) 33×14.5



《風》

- ・焼魚・揚物・炊き合わせ・珍味
- ・白御飯・季節の寿司・甘味

1,100円 [税込]

寸法 (cm) 18×9



《花》

- ・和風ステーキ・雙蒲焼
- ・炊き合わせ二種・先附
- ・酢物・揚物二種・焼魚
- ・田楽・珍味三種・味御飯
- ・季節のおすし・太巻き
- ・茶そば・香物・フルーツ二種
- ・甘味

3,000円 [税込]

寸法 (cm) 26.5×26.5



《月》

- ・炊き合わせ四種・ローストビーフ
- ・焼魚・揚物二種・ポテトサラダ
- ・珍味二種・鯛飯・鰻飯
- ・季節の寿司・甘味

2,400円 [税込]

寸法 (cm) 21.5×21.5



《雪》

- ・煮物四種・焼魚・揚物
- ・鴨スモーク・海老チリ
- ・ポテトサラダ・珍味二種
- ・手まり寿司五種

1,800円 [税込]

寸法 (cm) 22×22



《風》

- ・炊き合わせ・焼魚・揚物
- ・珍味・味御飯・季節の寿司
- ・香の物

1,100円 [税込]

寸法 (cm) 18×9



《花》

- 【上段】
- ・和風ステーキ
- ・糸島豚の出汁しゃぶ
- ・天麩羅四種・先附・酢物
- 【下段】
- ・ちらしすし・牛と鰻ちらし
- ・フルーツ二種・甘味

3,000円 [税込]

寸法 (cm) 26.5×9.5×2ヶ



《月》

- ・揚物二種・焼魚・粟麩田楽・茶そば
- ・先附・珍味・ローストビーフ・ちらしすし
- ・**華味島**牛蒡ちらし・フルーツ・甘味

2,400円 [税込]

寸法 (cm) 22×22



《雪》

- 【上段】
- ・炊き合わせ・焼魚・ローストビーフ
- ・揚物
- 【下段】
- ・旬彩ちらしすし

1,800円 [税込]

寸法 (cm) 17.5×10×2ヶ



《風》

- ・炊き合わせ・天ぷら二種
- ・ローストビーフ・旬彩ちらし

1,100円 [税込]

寸法 (cm) 18×9