



「冷たいけどあたたかい。」

家庭料理の最上級を目指しています。

おいしいごはんに香り高い鰹粉。海苔は初摘みの青混ぜ。最高級の有明海苔に煮きりした特製割醤油を刷毛で塗り込むことで海苔はスツと切れます。蓋を開けたときに広がる海苔の香り。おかずは「家庭料理の最上級」を目指し徹底的に手作りにこだわります。

「冷たいけど温かい」

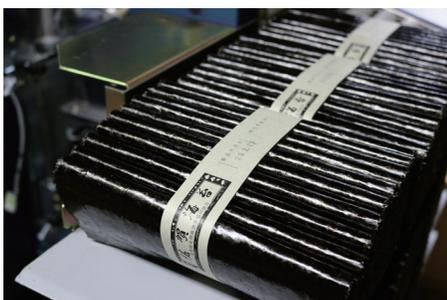
忘れ去られた作り手の温もり。私たちの海苔弁をお召し上がりになり「美味しい」のはもちろん「懐かしい」と思っただけであれば幸いです。

GINZASIX



2012年「日本航空」機内食としてスタート。

2017年「GINZASIX」に1号店をOPENいたしました。



海苔は有明海で収穫されたその年の一番摘み、かつ「青混ぜ」という自然に青海苔が付着する海域のみのものを使用しているため非常に希少とされ、有明海で生産される海苔の上位1%の品質とされています。

お米はあっさりとした食感の宮城石巻のササニシキを使用。ふっくらしながらもちっとしないお米で、有名寿司店等も好んで使うお米です。

お品書き



海苔弁 海 1390円 (税込)

海の幸をメインにした海苔弁。脂ののった鮭は、弁当箱からはみ出るほどの大きさ。そして、海苔弁の定番のおかずといえば、ちくわの磯辺揚げ。その長さも他ではなかなか見られません。玉子焼きにはあえて焦げ目を入れています。懐かしさと優しさを感じていただける一品です。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・さけ・さば・大豆・ごま



海苔弁 山 1390円 (税込)

山の幸をメインにした海苔弁。鶏の照り焼きは、時間が経っても柔らかくお召し上がりいただけるよう塩麴を揉みこんでいます。生姜がアクセントになっているので、食べ飽きずに最後までお召し上がりいただけます。舞茸、しめじ、えのき、つきこんにゃくをりんご酢でじっくり煮絡めたきのこのりんご酢煮はさっぱりとした一品。箸休めには、大根の甘酢を。

アレルギー：卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・りんご・ごま



海苔弁 畑 1390円 (税込)

畑の幸を存分に楽しめる海苔弁。メインの惣菜はれんこん大葉もち。昆布茶と塩というシンプルな味付けに、大葉の香りとれんこんの食感を楽しめる一品。香り豊かな舞茸の天ぶら「畑」ならではのおかずです。そのほかごぼうの素揚げは何となく懐かしい味。デザート感覚で楽しめる甘みの強い安納芋を使った大学芋もお召し上がりいただけます。

アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆・やまいも・りんご・ごま



銀鱈西京焼きの海苔弁 1990円 (税込)
アレルギー：卵・小麦・ごま・大豆・やまいも



熟成鯖塩焼きの海苔弁 1490円 (税込)
アレルギー：卵・乳成分・小麦・さば・大豆・ごま



海苔弁 大漁 1990円 (税込)
アレルギー：卵・乳成分・小麦・さけ・さば・大豆・鶏肉・ごま

マイナビPLACE

歌舞伎座タワー

- ご予約数 : 1オーダー 30個以上から承ります
ご予約日 : 本施設ご利用日の10営業日前までにご注文いただき、5営業日前までに最終数量を確定してください。
キャンセル料 : 本施設の「会員利用規約」に順じます
アレルギー対応 : 各メニューのアレルギー表をご確認ください

【お問い合わせ先】

株式会社マイナビ | マイナビ PLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局
E-Mail : kr-place_info@mynavi.jp TEL : 03-5565-4771



創業いより

海苔弁 山登り

築地本店 東京都中央区築地2丁目8-8

GINZASIX店・東京駅売店・品川駅売店・新橋店

上野駅店・日本橋室町店・新横浜店