

割烹

な
か
井



昭和五十三年、新宿区中落合
に割烹なか井を創業。

当店は、豊洲市場で新鮮な旬の
食材を仕入れ、防腐剤を一切使
用せず、当日調理・盛り付けを徹
底しています。

温かいものは温かく、冷たいも
のは冷たいまま、素材の味を活か
した安心・安全な料理を提供いた
します。

作り手が見えるおもてなしの
心で、仕入れから提供まで一貫し
て行うことが当店の強みです。



懷石弁当



4,950円 (税込)

刺身、焼き物、煮物、
もずくおろし、天ぷら、
ご飯、味噌汁、お新香

※もずくおろしは時期によって、あさりのぬたに代わります



5,500円 (税込)

前菜、刺身、焼き物、
煮物、天ぷら、ご飯、
味噌汁、お新香

A traditional Japanese bento box (kyozukueki) is presented on a white textured surface. The bento is served in a dark brown wooden box with three compartments. The left compartment contains a large, round, white rice ball (onigiri) topped with black sesame seeds and a small red pickled plum (umeboshi). The middle compartment features a large, golden-brown tempura shrimp (ebi) and a piece of green tempura (likely asparagus or green beans). The right compartment contains a piece of cooked fish (likely salmon) and a piece of green tempura. To the left of the bento box is a small white bowl of miso soup with green seaweed. To the right is a small blue bowl of pickles (tsukemono). The background is a plain, light-colored surface.

※もずくおろしは時期によって、あさりのぬたに代わります



お子様弁当・一品



3,300円（税込）

刺身、鳥の唐揚げ、エビフライ、ご飯、味噌汁、
プリン、フルーツ



茶碗蒸し
715円（税込）

8,800円 (税込)



9,900円 (税込)

前菜5点、刺身3点、酢の物、煮物、焼き物、天ぷら、
茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、お新香、フルーツ



大名膳は左記のお膳に
のせてお出しします。

お寺様によっては異なります

お膳のサイズは横65cm、奥行50cm程度です

お飲み物メニュー



仕出しさせて頂く施設様によって
飲み物の提供が異なりますので

要確認 下記の確認をお願いします

- 飲み物はどこに注文するのか
- 持ち込み可能な施設もあります
- 当店利用の場合、価格表を参照

瓶ビール中	600円
ノンアルコールビール	500円
日本酒1合瓶	500円
ジュース（瓶）	250円
コーラ（瓶）	250円
ウーロン茶500ml	250円
ペットボトル2L （ウーロン茶・オレンジ）	500円

飲み物の価格は税込価格です



お問い合わせ・御相談

電話03-3951-8305

FAX03-3952-3889

※お見積りは無料ですので、
お気軽に御相談ください。



新宿区 割烹なか井

