

え、自家製のお漬物、自家製梅干しからのゆかりや山椒じゃこ等うい日替わりで、栄養バランスの良い、料理屋ならではの料理が彩り良く詰めています。

★日替わりランチ弁当 御注文は4個～で、お願い致します。3、800円

筑前煮、きんぴら牛蒡、銀鱈西京焼き又は鮭の西京焼き、お出汁たっぷりのだし巻き卵、独活と魚介の酢味噌和え、南京煮、志摩産の蛸の桜煮、薩摩芋煮、春野菜と酒の南蛮漬け、自家製の山椒じゃこや昆布の山椒煮等、不足しがちな彩りよい季節野菜とお魚をたっぷりと入れたバランスの良いお弁当です！！

★その他、お造り等の単品料理もございます。★

旬菜魚 藍 (しゅんさいぎょ あい)

〒106-0032 港区六本木4-4-3 六本木協和ビル西館1階

◎店頭お受渡し時間 16時～22時(当日の御注文のL18時です。)

●店内営業 ランチ 11:45～12:45(2日前迄に御予約をお願いしております。)

ディナー 16:30～21:30

※ディナーのテイクアウトの御予約は4時間前迄にお電話を下さい。

●定休日 日・祝日

★土曜日は不定休となっております。

●テイクアウトのお支払いは、事前のお振込みもしくは、当日現金、paypayにてお願い申し上げます。

●ディナーセット、オードブルセット(→当日4時間前)以外は前日14時迄に御注文を、お願い申し上げます。

<http://www.syunnsaigyoai.com/>

<http://www.facebook.com/eiko.oguchi.9/>

www.instagram.com/ekoekof

★御蔭様で藍は今年30周年を迎えます★