

## ◆つきひのごはん

一、お米は岩手県産ブランド米「銀河のしずく」を使用

「銀河のしずく」は一粒一粒に透明感があり、白さ際立つ炊き上がりが特徴です。香り、味、粘り、固さのバランスが良く、噛むほどあふれる甘味を感じていただけます。

一、お米は店内で前日精米

前日に精米し、浸漬することで鮮度とまろやかさを保った白米。お米にしっかりと水分を含ませてから、強い火力でムラなく炊き上げるので、ひとつひとつの粒にうま味が詰まったごはんに仕上がります。



和食屋  
さんの  
お米にこだわったつきひのお弁当  
お持ち帰り承ります

### ご注文は店頭にてお伺いいたします

ご注文を頂いてからお作りしますので、お弁当はいつも出来立て!

皆様のご来店をお待ちしております。

◎写真は全てイメージです。◎調理には万全を期しておりますが、なるべくお早めにお召し上がりください。



焼肉弁当

1,480円(税込)



銀鮭味噌焼とカツオ出汁のコロッケ弁当

780円(税込)



つきひ

天王寺店

ご予約も承ります  
お受け渡しは店頭のみ

☎06-6770-1205

JR 天王寺駅・大阪阿部野橋駅 / 天王寺ミオ本館 11階

【営業時間】11:00 ~ 21:30 (L.O.21:00) 【定休日】天王寺ミオ本館に準ずる



@TSUKIHITEN

Instagram