

天つゆと揚げたてにこだわった

天井 1,600 円 (税別)

家庭で天ぷらを揚げるとキッチンが油はねで汚れるし、暑いですよ。さらに、なかなかサクッと揚げるのは難しいでしょうか？当店の天井は2種類の油をブレンドして、海老、帆立、アナゴ、椎茸、しし唐などをサクッと揚げました。自家製天つゆが天ぷらの旨みを引き出します。



可愛いお子様におすすめ！

お子様弁当 1,400 円 (税別)

お子様に安心な手作りのお弁当です。手作りミニハンバーグ、フライドポテト、唐揚げ、エビフライなどお子様が好きなメニューを詰めました。



※季節や仕込みにより内要が変わる事があります。ご了承下さい。



日本料理・松阪牛

快樂亭

〒515-0083 松阪市中町 1849-2

ご注文電話 0598-21-0222

定休日 毎週水曜

HP <https://kairakutei.co.jp>



親子3世代で集う店 快樂亭のお持ち帰り用メニュー

お持ち帰り用のお弁当を承っています。

仕込みに時間が掛かりますので事前の予約をお願いします。



1,500 円 (税別)
容器代別途



3,500 円 (税別)



お祝い幕の内
(使い捨て容器)

5,000 円 (税別)

人気1位

幕の内弁当

1,500~5,000 円

出汁巻玉子、お刺身、天ぷら、お肉生姜煮、野菜の焼き合せ、など季節の味を詰めました。毎朝引く、鰹出汁で焚いた野菜は素材の旨みを引き出すのに相性抜群です。日常のお食事、お祝い事、法事など場面に応じて作らせていただきます。

また使い捨て容器以外にも、当店の器の貸し出しも行っております。

※幕の内弁当はご予算に合わせてお作りできます。詳しくはお問い合わせください。

※季節や仕込みの都合により内要は変わります。

〒515-0083 松阪市中町 1849-2

ご注文電話 0598-21-0222

定休日 毎週水曜

HP <https://kairakutei.co.jp>



免疫力 up!!

パリッ、ふわふわ焼きたて

鰻弁当 2,500 円(税別)

当店自慢の鰻の蒲焼です。70年以上継ぎ足し続けた自家製タレと注文を受けてから捌く新鮮な鰻は外はパリッと中はフワッと旨みが口の中に広がります。



免疫力 up!!

完成までに3年の歳月、こだわりの

ローストビーフ弁当 2,800 円(税別)

すき焼き用のお肉を贅沢に使ったローストビーフは試行錯誤を繰り返して3年の歳月を掛けて完成させた自信作です。自家製のタレに一晩付け込んだローストビーフは山葵をつけるのとより一層うまさが引き立ちます。3日前までに御予約お願いします。

人気2位

天巻弁当 1,500 円(税別)



人気商品!

特製の天つゆと天かす、刻みネギ、煎り胡麻、素揚げレンコンを合えたご飯を使い、揚げたての海老天を巻いています。天ぷらの旨みとご飯が良く合う当店おすすめの天巻きです。子供さんにもおすすめです。



免疫力 up!!

人気3位

松阪牛弁 2,300 円(税別)

3代目から伝わるしぐれ煮のタレで松阪牛を柔らかく焼き上げました。幕の内弁当に入っているのですが、ご飯が何杯でも食べられるとご好評を頂いています。そんなお肉をたっぷりご飯の上に乗せて牛弁にしました。お肉の旨みがしみ込んだご飯が美味しいです。

松阪豚ロースを贅沢に使った

松阪豚の生姜焼弁当 1,700 円(税別)

豚肉と言えば臭みが嫌いという方が多いのではないのでしょうか？しかしこの松阪豚は臭みが全くありません。さらに柔らかく、牛肉に勝るとも劣らない旨みが自家製タレと合わさってご飯が進みます。ガッツリ食べたい方にお勧めです。



免疫力 up!!



2020年新発売

子供達にも大人気!

牛そぼろ弁当 2,200 円(税別)

特製のタレで焼き上げた牛そぼろはご飯にとっても良く合います。さらに特製あみ焼きカルビを乗せてボリュームも満点。

カルビ無しは1,800 円(税別)

ご注文電話 0598-21-0222

※季節や仕込みにより内要が変わる事があります。ご了承下さい。