

すのろく

旬彩弁当



お弁当の献立

「すのろく」とは、天と地、大自然からの賜り物を余すことなく、素材本来の純粋な味と生命力を損なうことなく生かし、感謝し、食して欲しいという想いを込めた言葉です。

地元の旬の食材を大切に使い、無添加、無着色の体に優しい和食弁当を提供する当店。

ひとつひとつの料理には、丁寧

質実 純膳

な仕事と、心からのおもてなしの気持ちを込めています。

食材の味を最大限に引き出し、健康を大切にしながら、美味しさも妥協しない、そんな特別な一膳をお届けしています。

信州の四季が織りなす新鮮な素材を生かした彩り豊かな和の味わいを、どうぞ心ゆくまで堪能ください。



麒麟

六つ区切りの松花堂のお弁当です。
お祝い事などの特別な日に。

5,400円(税込)



玄武

長野の自然の恵みをふんだんに盛り込んだ、
すのろく基本のお弁当です。

2,160円(税込)

※季節により、お弁当の具材は異なるため写真のイメージとは内容が異なる場合がございます。※お弁当は1日50個限定となり、ご注文をお断りする場合がございます。※お弁当の食材や調理方法、内容のご相談なども賜っております。



青龍

焼いた鯛の骨からダシを取り、
炊き上げた炊き込みご飯と野菜中心の口取りです。

1,620円(税込)



朱雀

甘く炊いた牛肉のしぐれ煮と
焼き魚を加えた口取りです。

1,620円(税込)



白虎

3,240円(税込)



選べる御飯と二十種類以上のおかずを盛り込んだ
お弁当です。(白米か炊き込みご飯でご指定ください。)

旬彩弁当すのろくは、
松本市にて
四季折々の食材を使った
お弁当をご提供しております。
会議はもとより、
接待・役員会・慶事・祭事等の
大切なお客様の
おもてなしに、
是非ご利用ください。



谷川 智行

海外留学を通して日本料理の
魅力に目覚める。都内名店「赤
坂菊乃井」「万歴龍呼堂」での
修行を重ねた後、地元松本市
にて「日本料理どりあて」を開
業。2024年、新たに同地で仕
出し弁当専門「旬彩弁当すの
ろく」をオープン。自然由来の
丁寧な味付け、地産地消に
こだわりながら、現代社会を
生き抜く人々の健康を支える
ことを目指しています。

ご注文方法

ご注文用紙を下記WEBサイトよりダウンロードいただき、FAX
かメールでお送りください。その後、お電話かメールにて、確認
のご連絡をさせていただきます。

お届け

原則、松本市内への配送のみとさせていただきます。
※その他地域への配送をご希望の場合は、一度ご相談ください。



旬彩弁当 すのろく
〒390-0811長野県松本市中央3-4-9
(女鳥羽川沿い)※駐車場はございません

【定休日】日曜日・祝日

【電話】0263-31-0475

【Mail】info@sunoroku.com

※お弁当受付時間は10:00~21:00となります。

【Web】sunoroku.com

