

季節料理

音羽鮨の夏を楽しむ。見た目も涼やかに、涼を感じる音羽の味わいをご堪能ください。



完全
予約制

3日前までに
ご予約ください。

花 御膳

Hanagozen

3092 4,700円 (税込5,076円) 小 卵 乳 工

※献立は変更になる場合がございます。詳しくは店舗スタッフにお問い合わせください。

- ◆ 甘味 トマト密煮・抹茶蕨餅
- ◆ 香の物 ベッタラ・山葵茄子・すぐき
- ◆ 吸い物 順才・若布・三ツ葉
- ◆ 御飯 鶏五目御飯
- ◆ サラダ 鰻サラダ・人参ドレッシング
- ◆ 揚げ物 ハゼ・茄子・南瓜・青唐
- ◆ 揚げ物 椎茸・錦糸玉子・わさび
- ◆ 替り鉢 五穀麵(オクラ・桜海老・茗荷)
- ◆ 造り 鮪・鯛・鰻梅肉

- 法蓮草と椎茸お浸し
- 赤魚西京焼・葉地神
- もずく酢・山芋
- 煮蛸・胡瓜・もろ味噌
- 茄子鶏そぼろ餡掛け・パプリカ
- 長芋白煮・冬瓜・隠元・樺人参
- 蓮芋黄味酢掛け・枝豆
- 枝豆淡雪真丈・絹かつぎ・鰻玉串
- 枝豆胡麻豆腐くこの実

お献立

夏

のおもてなし

吸物付

3321 夏の三段寿司

1,300円(税込1,404円)

小卵乳工

【上段】にぎり寿司

まぐろ・鰹酢味噌・鰻・茗荷

【中段】パテ抜き

銘水湯葉・紫蘇オクラ・アスパラ酢漬・刻み山葵

【下段】ちらし寿司

磯縮緬・サーモン・太刀魚・法蓮草お浸し

紅葉蒲鉾・胡瓜醤油漬

※門戸店はお取り扱いしておりません。

10-6 夏の彩りちらし

1,000円(税込1,080円) 小卵乳工

銘水湯葉・うなぎ・太刀魚・鰹酢味噌

山葵茄子・磯縮緬・法蓮草お浸し・茗荷

アスパラ酢漬・胡瓜醤油漬



2233 サマーセット

1,800円(税込1,944円) 小卵乳工

●21×24cm 2個

- ◆お寿司 鮭・鳥賊・サーモン・鯛・海老・鰻・胡瓜巻・鉄火巻
- ◆揚げ物 海老・南瓜・茄子・青唐・アンデスの塩
- ◆冷し鉢 稲庭風うどん・桜海老・茗荷・錦糸玉子・葱・山葵・胡麻
- ◆甘味 抹茶蕨餅



3-8 **かえで** 小 卯 工 ●40cmφ
[四人前] 6,000円 (税込6,480円)

1-7 **にぎり鉢盛** 小 卯 工 ●38×38cm
[五人前] 4,700円 (税込5,076円)



魚白

Sushi

職人の**技**が光る
盛り込みの**美学**

※イメージです



季節

極上

旬の桶盛り(夏) 小 卯 工

※写真は三人前です。

赤海老・鯛・鯖・サーモン・鯉酢味噌・茗荷
ねぎとろ軍艦・穴子・太刀魚

3-19 [五人前] 7,500円 (税込8,100円)

3-18 [四人前] 6,000円 (税込6,480円)

3-17 [三人前] 4,500円 (税込4,860円)

鮮度にこだわった握りの数々 極上盛込み

小 卯 工 卯 工 ※写真は五人前です。

鯛・まぐろ・ずわいかに・赤貝・海老・いくら
数の子・いか・うに・さより・穴子・中とろ・印玉

3-2 [五人前] 15,000円 (税込16,200円)

3-1 [四人前] 12,000円 (税込12,960円)

3-3 [三人前] 9,000円 (税込9,720円)



3-6 上すし盛込み 小 卵 工 ●41×41cm
[五人前] 11,000円(税込11,880円)



2-1 盛合せ鉢盛 小 卵 工 ●46cmφ
[五人前] 4,700円(税込5,076円)



8-6 すみれ 小 卵 工 ●40cmφ
[三人前] 3,600円(税込3,888円)



8-2 ひまわり 小 卵 工 ●35×35cm
[四人前] 4,200円(税込4,536円)



上得盛 小 卵 工 ※写真は四人前です。

鯛・まぐろ・数の子・赤海老・うに・いか
海老・中とろ・いくら・穴子・印玉

8-5 [五人前] 10,250円(税込11,070円)

8-3 [四人前] 8,200円(税込8,856円)

8-4 [三人前] 6,150円(税込6,642円)



10-4 特選巻き 小 卵 工 ●34cmφ
[三人前] 3,000円(税込3,240円)



5-1 つつじ 小 卵 工 ●34×34cm
[三人前] 3,000円(税込3,240円)

一人前 魚鮓

Sushi



3-9 特選にぎり [一人前]
2,270円 (税込2,451円) 小 卵 工

吸物付

数量限定 6-7 特上ちらし

吸物付

2,200円(税込2,376円) 小 卵 工 力
玉子・海老・しいたけ・ホタテ・イクラ・イカ・青味・数の子
ウナギ・鯖・鯛・カニ・サーモン・おぼろ・べつたら漬・胡瓜

ちょっと贅沢に

3-4 上にぎり [一人前]
1,920円 (税込2,073円)
小 卵 工



3-14 上寿し(匠) [六貫]
1,620円 (税込1,749円) 小 工
鯛・中トロ・ウニ・数の子
海老・特大アナゴ



2-2 中にぎり [一人前]
1,320円 (税込1,425円)
小 工



1-8 まんぷくにぎり [一人前] 季節
1,450円 (税込1,566円)
小 卵 工
いか・まぐろ・かんぼち
サーモン・玉子・海老・鯛
ねぎとろ軍艦・銘水湯葉
鰻酢味噌・太刀魚・茗荷・うなぎ



細巻き

[一本]の料金です。

- 1726** 納豆巻き 200円 (税込216円)
- 1103** 胡瓜巻き 200円 (税込216円)
- 1106** 新香巻き 200円 (税込216円)
- 1107** しそ巻き 200円 (税込216円)
- 1102** 鉄火巻き 250円 (税込270円)
- 1108** 穴胡 小 350円 (税込378円)
- 1109** うな胡 小 350円 (税込378円)
- 1110** イカ胡 350円 (税込378円)

- 1006** いなり 小 [一個] 70円 (税込75円)
- 1201** 上巻 小 卵 工 [一本] 750円 (税込810円)
- 1003** バツテラ 小 [一本] 371円 (税込400円)
- 1001** 巻ずし 小 卵 [一本] 371円 (税込400円)
- 3010** 赤だし 200円 (税込216円)
- 3011** お吸い物 200円 (税込216円)
- 3012** 茶碗蒸し 卵 工 500円 (税込540円)

7-3 チラシと細巻
850円 (税込918円)
小 卵 工



7-5 助六と細巻
700円 (税込756円)
小 卵



お手軽にいただきたい時に



1-14 サーモンづくし【一人前】
1,100円(税込1,188円) 小 卵



1-5 マグロ・鉄火巻【一人前】
950円(税込1,026円) 小



1-6 にぎり【一・五人前】
1,250円(税込1,350円) 小 卵 工



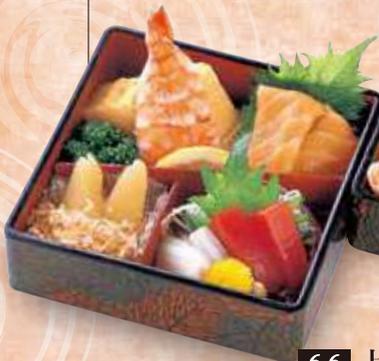
2-4 盛合せ【一人前】
880円(税込950円) 小 卵 工



6-5 ちらし
880円(税込950円) 小 卵 工



1-4 にぎり【一人前】
880円(税込950円) 小 卵 工



6-6 上ちらし
1,600円(税込1,728円)
小 卵 工



4-2 手巻ずし【六本セット】
980円(税込1,058円) 小 卵 工
鯖・海老・玉子・新香・いか・サーモンマヨ



4-3 手巻ずし【十六本セット】
2,980円(税込3,218円) 小 卵 工
鯖・海老・玉子・新香・胡瓜・いか・サーモンマヨ
ウナ胡 各2本

写真は十六本セットのイメージです。
※配達は桶になります。

おみやげに

期間限定



1011 穴子棒ずし
1,000円(税込1,080円) 小



1012 蟹棒ずし
1,200円(税込1,296円) 小 カ



1014 海老棒ずし
1,000円(税込1,080円) 小 工



1004 わさびいなり【6個入】
450円
(税込486円) 小 卵 乳



6-9 サラダ巻【一人前】
600円(税込648円) 小 卵 カ



1100 トロたく中巻【一人前】
600円(税込648円) 小



1015 焼きばッテラ
800円(税込864円) 小

ぶし法要

法事の際の食事やお料理って

どうやって手配すればいいの……？

とお困りの方。

割烹店にて
会席料理

出前にて
寿司・
オードブル

仕出し会席
弁当

年忌法要 一周忌、三回忌、七回忌、十三回忌など

中陰法要 三十五日、四十九日、百か日など

ご予算に合わせて最適なプランをご提案させていただきます。



2209 白菊膳 5,500円 (税込5,940円) 小卵乳工
Shiragikuzen
吸物・茶碗蒸し付 ●38×38 cm

❖お持ち帰り用❖



2413 杜若 かきつばた ●37×26.5 cm
3,200円 (税込3,456円) 小卵乳工カ ※化粧容器箱(風呂敷付)



2235 京香弁当
きょうかべんとう
3,500円 (税込3,780円)
小卵乳工カ
●17×17 cm
※二段折箱(風呂敷付)



2208 桔梗膳 *Kikyouden* **4,500円** (税込**4,860円**) 小 卵 乳 工
 季節ご飯・吸物付 ●49×25 cm
 ※ご予約に限り季節ご飯を白ご飯に変更できます。



2207 百合膳 *Yurizen* **3,500円** (税込**3,780円**) 小 卵 乳 工
 季節ご飯・吸物付 ●36×25 cm
 ※ご予約に限り季節ご飯を白ご飯に変更できます。

❖ 法事引き出物など ❖



6-8 音羽巻 紙箱入
 通常巻ずしの1.5倍のビッグサイズ!
1,000円 (税込**1,080円**) 小 卵 乳 工
 玉子・高野豆腐・干瓢・海老・鰻・胡瓜
 おぼろ・中具(椎茸、干瓢煮)・錦糸玉子



1607 鯖寿司 紙箱入
1,500円 (税込**1,620円**)



1904 [桐箱入] **2,500円**
 (税込**2,700円**) 限定発売

1905 [紙箱入] **2,000円**
 (税込**2,160円**)

●ご希望により、お膳の貸し出し及び、グラス・湯呑み・お銚子も無料貸し出しいたします。
 ●このページのお料理をお持ち帰り用のバックでお届けの場合は、お吸物はつきません。



2211 京極膳 *Kyogokuzen*

●一の膳 (55×39cm) ●二の膳 (30×30cm)

先付・焼き八寸・中猪口・造り・煮物・替鉢・蒸物・揚物・酢物・食事・香物・吸物・果物

小卵乳正 5,000円
(税込5,400円)

ランクアップ  できます

感謝の宴、心を尽くし、技を尽くしたおもてなし。

ご法要

会席料理



阿弥陀膳、京極膳は
ランクアップ  できます

+1,000円 (税込1,080円) にて
御飯をにぎりちらしに変更できます。

2210 阿弥陀膳

Amidazen

●一の膳 (55×39cm) ●二の膳 (30×30cm)

先付・焼き八寸(小鉢)・造り・煮物・揚げ物・蒸し物
替り鉢・台の物・酢の物・食事・吸物・香の物・果物

小卵乳正 6,000円
(税込6,480円)

ランクアップ  できます



完全予約制 音羽のおもてなしサービス

※スタッフ数に限りがありますので、お受けできない場合がございます。

お料理セッティング、おもてなし、片付けなど、音羽のスタッフがすべて行います。ご年配の方や、お手伝いの手が足りない場合に是非ご利用ください。

すべておまかせ 配膳おもてなしサービス

配膳 ▶ おもてなし ▶ 片付け

配膳後もスタッフがお料理の説明や、お飲物のお世話など、お客様へのおもてなしをいたします。

8111 [3~4時間]
10,000円 (税込10,800円)

らくらくプラン片付けサービス

配膳 ▶ 片付け

片付けのご依頼は17時~19時の時間帯はお受けできない場合がございます。詳しくは各店舗にご相談ください。

8112 自宅 3,000円 (税込3,240円)

8113 会館 3,000円 (税込3,240円)



松花堂 弁当

ご自宅でのおもてなしや、
学校や会社でのお集まりなどに
ご利用ください。

松花堂弁当は、四角形の箱を十字に区切った容器に、料理を盛り込んだ弁当で、略式の懐石料理として用いられています。色や形が美しく調理された、煮物や焼物、お造り、御飯などを、仕切りの中に盛り付けることで、料理の味が他に移らない。そして見た目にも美しいのが、松花堂弁当の特徴です。

2224

松花堂〈梅〉

しょうかどう(うめ)

2,200円(税込2,376円)

小卵 乳 工 吸物付 ●36×12.5 cm (二段)

※写真はイメージです。季節により内容が変わります。



2223

松花堂〈竹〉

しょうかどう(たけ)

3,000円
(税込3,240円)

小卵 乳 工 吸物付 ●30×30 cm

季節



2200

松花堂〈椿〉

しょうかどう(つばき)

1,500円
(税込1,620円)

小卵 乳 工 カ 吸物付 ●25×25 cm

NEW



2234

小町弁当

こまちべんとう

1,300円(税込1,404円)

小卵 乳 工 カ 吸物付 ●25×25 cm



2412

松花堂すし

しょうかどうすし

1,800円
(税込1,944円)

小卵 乳 工 カ 吸物付 ●25×25 cm



2410

すし定食

すしていしょく

2,200円(税込2,376円)

小卵 乳 工 吸物付 ●36×12.5 cm (二段)



うなぎ

土用の丑

みんなでうなぎを食べて、
暑い夏を乗り切ろう！



7月27日(土)は

土用の丑

うなぎフェア

暑さに負けない！
スタミナメニュー

期間 7月1日(月)~7月31日(水)

前日までに
ご予約
ください

※写真は1303のうな重です。



吸物付き

1303 うな重 小

3,000円 (税込3,240円)

1304 うな重
ハーフサイズ 小

1,600円 (税込1,728円)

暑さでカラダの疲労が蓄積されていく夏を元気に乗り切るために、スタミナ抜群のうなぎを食べるという風習が「夏の土用の丑の日」。

通説ですが、うなぎを食べる事になった仕掛け人は、江戸時代のエレキテルなどで有名な科学者(発明家、蘭学者)「平賀源内」です。ある日、近所のうなぎ屋が夏にうなぎが売れないので何とかしたいと平賀源内に相談をし、「本日、土用の丑の日」と貼り紙をしたところ、流行りものが大好きな江戸つ子がそれにのり、口コミで大繁盛したことがきっかけだと言われています。



夏を元気に乗り切る
「土用の丑」



レンジであつたか

1309 上 19cm×11cm
うな重弁当 小 卵乳 豆 下 19cm×11cm

2,000円 (税込2,160円)

うな重の容器を取り出してレンジで温めることができます。



吸物付き

1310 うなぎ御膳 小 卵乳 豆

3,000円 (税込3,240円)

- ◆先付け もずく酢・山芋
- ◆小鉢 春菊白和え
- ◆焼物 鰻巻き・絹かつぎ・葉地神
- ◆焼物 まぐろ・いか
- ◆煮物 枝豆腐揚げ・ブロッコリー・パプリカ
- ◆揚げ物 海老・南瓜・茄子・青唐・アンデスの塩
- ◆サラダ 鰻・海藻類サラダ・人参ドレッシング
- ◆御飯 鰻御飯
- ◆吸い物 順才・若布・三つ葉
- ◆甘味 抹茶麻餅

【上段】

- ◆おはぎ
- ◆二色なます
- ◆茄子・枝豆腐・青唐
- ◆法蓮草と椎茸お浸し
- ◆海老豆
- ◆南瓜・牛蒡・ブロッコリー・人参
- ◆出汁巻玉子
- ◆椎茸伊達巻・鶏照焼き・花蓮根

【下段】

- ◆鰻御飯
- ◆鰻玉巻き
- ◆べつたら・すぐき

お子様のお祝い

お子さまの健やかな成長を願って…。

伝統行事は地域や家庭によってさまざまですが、
すくすくと成長を願う気持ちは同じです。温かいお祝いをぜひご家族で…。

満一歳のお誕生日をお祝いするお餅のこと。

いっしょうもち

「一升餅」

一升餅は、満一歳のお誕生日をお祝いするお餅です。一升のお餅を子供に背負わせる事で、「一生丸く長生き出来るように」、「一生食べ物に困らないように」等の願いが込められた伝統行事です。

はじめてのお誕生日に。

9251 一升餅 いっしょうもち

リュック付 4,600円
(税込4,968円)

※本品に小麦のアレルゲンは含まれておりませんが、
小麦を含む商品と共通の場所で製造しています。



※写真はイメージです。

ご予約承り中

ご予約は一週間前までに
お願い致します。



生まれてから百日目に行く、赤ちゃんの祝い事!

「お食い初め」

子供が、「一生、食べ物に困らないように」と「健やかな成長」を願う日本の伝統的な儀式です。

赤ちゃんは、この時初めてお母さんのお乳以外の食べ物を口にします。ただし口にするとっても、食べるマネをするだけです。

一般的に、親族の中で長寿の人から行われていきます。

これは長寿にあやかる意味があり、男の子なら男性(祖父)、女の子なら女性(祖母)から行い、赤ちゃんの口に食べ物を運び、その年の恵方に向かって食べるマネを行います。

ご飯→汁→ご飯→魚→ご飯→煮物(他)の順番に三回食べさせます。

基本的には一汁三菜と鯛の尾頭付で、江戸時代の頃から行われています。



女の子
用

お食い初め

2020 男の子用 **2019 女の子用**

3,500円 (税込3,780円) ●34×34cm

※アレルゲンについてはスタッフにおたずねください。

要予約

3日前までの
ご予約で

思い出づくり
ランチョンマット
プレゼント



※イメージです。



男の子
用

お守りと
歯がための石を
一緒にお届け
します。

男の子
用

女の子
用

「長寿祝」

ちょうじゅい いわい

長寿の祝いは「年祝」ともいわれ、長寿に達したことを喜び、それを記念する儀礼で、日本古来からのしきたりでもありました。

- ◆ 還暦..満 60 歳
- ◆ 古希..数え 70 歳
- ◆ 喜寿..数え 77 歳
- ◆ 傘寿..数え 80 歳
- ◆ 米寿..数え 88 歳
- ◆ 卒寿..数え 90 歳
- ◆ 白寿..数え 99 歳

ちゃんちゃんこ、帽子、ざぶとんは無料で貸出致します。数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

2117 長寿の祝い膳

6,000円(税込6,480円) ●48cmφ

※門戸店はお取り扱いしておりません。

※ご注文いただけるのは主賓様のみとさせていただきます。
※写真はイメージです。内容は季節ごとに変ります。

要予約
3日前までに
ご予約ください



2424 祝い弁当 山茶花 さざんか

2,315円(税込2,500円)

小 卵 エ カ

●21×21cm ※器は折箱となります。



喜びの宴に
花を添える
贅を尽くした
味覚のおもてなし。



2111 祇園 ぎおん

5,000円
(税込5,400円)

小 卵 乳 エ ●49×25 cm

※焼き八寸を焼鯛に変更することができます。

赤飯
茶碗蒸し
吸物 付

お祝いにプラスメニュー

3-5 バースデイ寿し

2,000円
(税込2,160円)

小 卵 エ ●14cmφ ※箱入り

要予約
2日前までに
ご予約ください

3211

焼鯛 要予約

1,500円(税込1,620円)

●約25cm前後
※35~40cm承ります。5,400円(税込)



5-4 手巻KIDS

980円(税込1,058円)

小 卵 エ ※ビニール手袋付いています。

12-8

お子様定食

2,000円(税込2,160円)

小 卵 乳 エ ●30×30cm

お祝い



2012 寿膳 ことぶきぜん

6,000円 (税込6,480円)

小卵乳Ⅱ

●50×50 cm

先付・八寸(小鉢)・造り・煮物・焼物・酢の物
蒸し物・揚げ物・赤飯・吸物・果物



2114 東山 ひがしやま

3,200円 (税込3,456円)

小卵乳Ⅱ 吸物付 ●30×30 cm



2112 平安 へいあん

4,000円
(税込4,320円)

小卵乳Ⅱ ●36×26 cm

赤飯
茶碗蒸し
吸物付



お子様メニュー



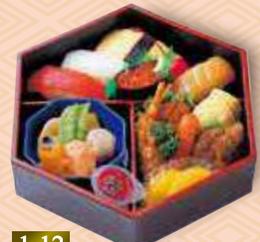
1-10
お子様すしA
800円 (税込864円)
小卵乳Ⅱ



2419
お子様弁当KIDS
900円 (税込972円) 小卵乳Ⅱ
●16×30cm
小学校低学年のお子様向けです。
※お持ち帰り可能な容器を使用しています。



2518
アニマル弁当
900円 (税込972円)
小卵乳Ⅱ
小学校低学年のお子様向けです。
※お持ち帰り可能な容器を使用しています。



1-12
お子様すしB
1,200円 (税込1,296円)
小卵乳Ⅱ

要予約

お弁当

季節の食材が入った和食弁当は、あらゆるシーンに対応!

ご予約は前日までをお願いいたします。当日お受けできない場合もございます。

まずは、音羽鮨にご相談ください。

会議・研修に

企業での研修・会議など複数人の昼食にご利用ください。お茶も一緒にご用意可能です。

行楽に

行楽弁当を持って、心地よい季節を満喫してみませんか?

お集まりに

地域のお集まりや、お引越し時の昼食に!

ご自宅・出前に

焼き魚や煮物などの和食を中心としたお弁当ですので、日常のお食事にご利用いただけます。



2240 夏の幸楽弁当 なつこのうらくべんとう

1,600円(税込1,728円)

小卵乳E ●上 15×15 cm 下 15×15 cm

- 【上段】
- ◆先付け 枝豆胡麻豆腐・くこの実
 - ◆小鉢 法連草と椎茸お浸し・柚子帆立
 - ◆前菜 出し巻玉子・絹かつぎ・赤菫蒻
枝豆真丈・花連根
 - ◆煮物 茄子船かけ(プロッコリー・人参)
 - ◆酢の物 焼鰻・海藻麺サラダ・人参ドレッシング
 - ◆甘味 抹茶麻餅

- 【下段】
- ◆揚げ物 ハゼ・南瓜・茄子・青唐・アンデスの塩
 - ◆蒸し物 茶碗蒸し
 - ◆御飯 鶏五目御飯
白御飯(磯縮緬・鮭フレーク)
 - ◆香の物 山葵茄子

要予約

多彩なお弁当

ご予約は前日までをお願いいたします。当日お受けできない場合もございます。

1309

うな重弁当

小卵乳E ●上下19×11cm

2,000円(税込2,160円)

うな重の容器を取り出してレンジで温めることができます。

レンジであったか





「涼風弁当」、「華月」は
風呂敷に包んでお届けいたします。

※季節により風呂敷の色・柄が変わります。

2425 かげつ
プレミアム弁当「華月」

2,778円(税込3,000円)

風呂敷包み
でお届け

小卵乳エカ

●28×17cm ※季節により、料理内容・器など変わります。

彩り豊かな食材をふんだんに使った
音羽特製プレミアム弁当



りょうふうべんとろ
2241 涼風弁当

2,000円(税込2,160円)

風呂敷包み
でお届け

小卵乳エカ ●25×16.5cm 風呂敷付き

風呂敷に包んでお届けいたします。
会議や地域のお集まりにご利用ください。

- ◆小 鉢 柚子帆立・春菊白和え
- ◆焼 物 赤魚西京焼・出し巻玉子・絹かつぎ・葉地神
- ◆焚き合せ 長芋・冬瓜・茄子・ズッキーニ・人参・隠元
- ◆酢の物 焼鰻・海藻麺サラダ・人参ドレッシング
- ◆揚げ物 海老・南瓜・茄子・青唐・アンデスの塩
- ◆御 飯 鶏五目御飯
ちらし寿司(椎茸・おぼろ・磯縮緬・オクラ)
- ◆香の物 山葵茄子・すくき
- ◆甘 味 塩豆大福

ご一緒に
いかがですか。



+



3325
お〜いお茶(525ml)
140円(税込151円)



3330
お〜いお茶(250ml)
100円(税込108円)



3318
うたげ 小卵乳エカ ●21×15cm
宴 1,000円(税込1,080円)



2231
はな だよ 小卵乳エカ ●20×12cm
花便り 800円(税込864円)



13-5
あかね 小卵乳エカ ●17.5×17.5cm
茜 1,300円(税込1,404円)

オードブル

要予約

社内パーティーや、ご自宅でのお集まりに、
お気軽にご利用ください。
ご満足いただけるボリュームです。



3132
洋風オードブル 5人様用 (40cmφ)
9,000円 (税込9,720円)
パックでのお届けになります。
※アレルギーはスタッフまでお尋ねください。



3120
揚物セット 5人様用 (40cmφ)
5,000円 (税込5,400円)
小 卵 乳 エ カ
パックでのお届けになります。
※桶盛をご希望の方はお申し付けください。



2314
荒磯造りB
5,000円
(税込5,400円) **エ**
4人様用 (35×32cm)

お寿司と一緒に
どうぞ!



3122
オードブルA 5人様用 (40cmφ)
5,000円 (税込5,400円) **小 卵 乳 エ カ**
パックでのお届けになります。※桶盛をご希望の方はお申し付けください。

3118
プチオードブル
2,000円
(税込2,160円)
小 卵 乳 エ カ
2人様用 (25×25cm)
パックでのお届けもできます。



使い
方
ご
提
案

お寿司だけじゃ物足りない!
プラス一品、オードブルで豪華に!

桶寿司

+



パーティーを豪華に!
簡単に豪華なお料理をプラス!

他のお料理

+



お食事券が当たるスクラッチ付

運気!

ご縁福巻

1本500円(税込)

ご予約承り中

毎月29日は
音羽
福の日

※写真はイメージです。



6/29
けいりよくふう ふくまき
迎・緑風福万来

小卵

穴子・インゲン・人参・椎茸
干瓢・胡瓜・玉子



7/29
はなびの ぜんやさい ふくまき
花火の前夜祭 福巻

小卵エ

はも・鶏ささみレモン風味
えび・いかそぼろ・とびっこ
胡瓜・玉子



8/29
ついくんぼう ふくまき
追・薫風福万来

小卵エ

鰻・照り焼きホタテ・えび
大葉・干瓢・胡瓜・玉子

5127 「運気!ご縁福巻」 年間パスカードのご案内

年間パス
1枚 [福巻]
各月2本組

年間パスカードは各店にて
ご購入いただけます。



年間パスカード購入価格

7,889円(税込8,520円)

年間パスカードを
ご購入いただくと

29%OFF

で購入できるお得なカード

【年間パスカード】で福巻1本500円のお値段が355円に!

※このカードは、「運気!ご縁福巻」の年間パスポート会員証ならびに引換えカードになります。(毎月29日運気!ご縁福巻2本をお受け取りできます。)
※カードのご利用としてご本人様限り、音羽グループ全店(一部店舗除く)にてご利用いただけます。 ※カードの紛失・盗難等による再発行及び返金はいたしかねますので、大切に保管いただきますようお願いいたします。 ※交換できなかった月の分は、翌月に繰り越してご利用可能です。ただし、2/3筋分を除きます。
※カードの有効期限は、購入日より12ヶ月までとさせていただきます。 ※購入時にスタンプを押印いたしますので、必ずお手元にお持ちいただけますようお願いいたします。

ご贈答、ご進物、ご法要に



[明治の森 音羽山荘] バウムクーヘン

ブルボン王朝の歴史と共に生きた、至宝のヴァニラを使用。その優しい
香りはしっとりやわらかな食感とともに、口の中に贅沢に広がります。

5124 [9個入] 1,800円(税込1,944円)



いずれの商品も、2日前までに
ご予約ください。

※熨斗をご希望のお客様は、
1週間前までにご予約ください。

[明治の森 音羽山荘]

お手づくり最中

5126 [3個入] 524円
(税込565円)

5101 [6個入] 1,000円
(税込1,080円)

5102 [12個入] 2,000円
(税込2,160円)

※写真は12個入

[ご注意] 当店で使用しております「ポンズ」「しょうゆ」「ドレッシング」には、すべて **小** が入っております。詳しくはスタッフにおたずねください。

アレルギー表記について

特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお確かめください。

小小麦 **卵**卵 **乳**乳 **エ**エビ **カ**カニ **そ**そば **落**落花生

※調理器具、食器の使い分けはしておりませんので、アレルギーの重篤な方はご注意ください。 ※予告なく材料が変更になる場合がございます。詳しくは、店舗スタッフにお確かめください。

お願い

- ◆キャンセルは前日までにお願い致します。当日はお受けできない場合がございます。◆日・祝祭日は大変混み合いますので、ご予約はお早めをお願いいたします。
- ◆季節により、内容が多少異なる場合がありますのでご了承ください。
- ◆数量・金額に関わらず、予約が大量に入る日は配達できないことがありますので、ご予約はお早めをお願いいたします。

お客様へ

- ◆ご希望により、お膳の貸し出し及び、グラス・湯呑み・お跳子も無料貸し出しいたします。◆また、お座敷での祝事・法事等も承りますのでお気軽にご相談ください。
- ◆お料理内容の変更も承りますので、お気軽にご相談ください。
- ◆当社では、お客様の個人情報をお届けやご連絡、各種ご案内、サービスの向上の為の調査以外の目的で使用することはありません。詳しくは当社ホームページでご確認ください。



6/16(日)は父の日です。

Father's Day



サントリー ザ・プレミアムモルツ

6/16(日)限定イベント

音羽館で出前のご注文いただいた方、先着50名様(ご予約優先)にプレゼントいたします。

缶ビールセット(2本入)とおつまみをプレゼント!

※特典はなくなり次第終了いたします。

※門戸店はお取り扱いしておりません。



美味しく健康なお水を地元のみなさまにお届けしたい!

クリクラサーバーL
床置型

温水コック

湯温約75~85度
安全ロック付き

冷水コック

水温
約4~10度

水受け皿

クリクラサーバーS
卓上型



51cm



※2018年12月 ニフティネクス(株)調べ

毎月かかる料金は
「クリクラボットの料金」だけ!

サーバーレンタル料・
入会金・ボトル宅配料

0円

+

クリクラボトル1本
1,350円(税込)

※3ヵ月でご利用本数から6本未満の場合サーバーレンタル料1,080円(税込)/月が必要となります。※安心サポート費用として450円(税込)/月をいただきます。

初めての方へ とってもお得な2つのプラン!

ボトル1本無料お試し

ご契約なさらない場合でも

ご負担は
一切ございません

無料
お試し



クリクラボトル
1本12L

サーバー
レンタル
ずっと
無料



クリクラ
サーバーS
卓上型



クリクラ
サーバーL
床置型

なんと!/
=0円

スタートアッププラン

無料お試しなしの本契約の方は

ボトル1本の料金で
初回3本お届け

1,350円
(税込)



水専用フリーダイヤル

0800-919-1132

申し込みの際に、「夏のカatalogを見て申込」と、受付に伝えてください

※音羽館の出前は、下記の番号でご注文をお願いします。

190425-2723

パソコン・スマートフォンでのお申込は

<http://www.otowa-mizu.com>

※お客様の個人情報のお取り扱いについては、弊社HPをご覧ください。

