

ご注文方法

WEBサイトから

パソコンの場合

音羽 出前 🔍 で検索

スマホの場合

右のQRコードを読み取ってお客様の情報を登録していただき商品を選んでご注文ください。



お電話から

下記の手順でご注文ください。

お電話番号 > お名前 > 配達日時 > 商品番号 > 個数

初めてご利用のお客様は「ご住所」もお伝えください。

レジ袋有料化

レジ袋の削減にご協力ありがとうございます。ご注文の際にお持ち帰り用の袋の有無をお伝えください。

ビニール袋
1枚5円

ビニールバック
風呂敷
1枚10円

紙袋
各種
1枚20円

商品のサイズに合わせてご用意いたします。

スタンプを集めてお食事券をもらおう! おとわecoくらぶ始めました!!



お箸不要(1会計分)でスタンプ1個押印! スタンプ10個で200円のお食事券としてご利用できます。

電話でご注文の際にお伝えください。

当店のご飯はすべて国内産のお米を使用しております。

[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 **E**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願います。
- ◆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・お銚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商品のお届けやご連絡、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事はございません。詳しくは当社ホームページでご確認ください。

店舗での引き取りがお得!

事前にご予約いただくと、お渡しがスムーズです。

【寿司・お弁当のみ】店舗へお引き取りいただくと

お買い上げ金額から **10%OFF** させていただきます。

※全てバックでのお渡しになります。



LINE 公式アカウント 友だち大募集

初回入会特典 20%OFF

夏 音羽流
の 味 流
わ い 方



特集
おうちで楽しむ、夏の美味。花御膳
夏のうまいもんうなぎ! / 涼を感じるセット&お弁当



表紙料理:「花御膳」より
花御膳の詳細は
中面P.5をご覧ください。

寿司・会席・一品・オードブル
割烹 **音羽 鮎**

昔も今も、そしてこれからも
美味しい笑顔をお届けしていきたい
おかげさまで株式会社音羽は
2020年9月25日に創業50周年を迎えました。



2021 SUMMER

夏の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期間 2021 6.1 - 8.31



おいしい笑顔をお届けしたい。

いつも音羽鮨の出前をご利用いただきありがとうございます。
おかげさまで音羽は50周年を迎えました。

移り変わる四季、
何気ない普段の食卓、
節目となる特別な日。
お客様のくらしに喜びの体験と
おいしい笑顔をお届けしたい。
それが51年目の音羽の想いです。

今後とも長いお付き合いを
何卒よろしく願いいたします。

— 料理長が教える — 今夏おすすめ食材

はも
鱧

梅雨の雨を飲んで美味しくなるといわれる夏の高級魚。
丁寧に骨切りした鱧は、湯に落とすと白い花のように開きます。滋味豊かな味わいをご堪能ください。

鱧が楽しめるメニュー

- ・花御膳 (P.5)
- ・おうちで割烹「活け鱧の天ぶら」(P.12)



CONTENTS

[特集]

音羽流 夏の味わい方

- 03 今年の土用丑の日は7月28日
夏のうまいもん うなぎ!
- 05 今夏の花御膳は「鱧すき」をご用意しました
おうちで楽しむ、夏の美味。
- 06 この夏限定のセット&お弁当
ひんやり涼を取り入れて

[日常に]

- 07 今日の食卓に、週末のお楽しみに。おうち時間を豊かに。
寿司 07 一人前
09 三人前～五人前
11 単品
- 12 お寿司といっしょに頼みたい おうちで割烹

[集いに]

- 13 お盆の法事のお食事に 法事
- 15 思い出に残るお料理を お祝い・お子様料理
- 18 おもてなしに 松花堂弁当
オードブル・ご進物

音羽流

夏

の味わい方

暑さで食欲が落ちてしまいがちな夏も、
楽しく元気に過ごしていただきたい。音羽流の夏の味わい方をご紹介します。

Hitsumabushi

夏の
うまいもん
うなぎ！
暑い夏は、うなぎでスタミ
ナを。様々な食べ方が楽
しめるひつまぶしをはじ
め、焼き方にこだわった
うなぎメニューを豊富
にご用意しました。

7/28は
土用丑の日

販売期間 6/1~8/31
P.3、P.4のうなぎの商品は、上記期間のみ販売して
おります。

3036 炭焼きうなぎの
ひつまぶし 
3,240円(税込) 小



ひつまぶしのおすすめの食べ方



まずはそのまま。うなぎの味を堪能



大葉やワサビなど薬味をのせて、
違う食感を楽しむ



薬味をのせたものにだし汁をかけ、
出汁茶漬けで味わう

こだわりの炭焼き

炭で焼くうなぎは強い火力で旨味を閉じ込めるので、香ばしくふんわりと
焼き上がります。身は程よく脂がのり、とてもジューシー。音羽では、関西
でよく行われる、腹開きにして金串で串打ちをし、白焼きしてからたれを
つけて焼く方法で調理したものを提供しています。炭焼きならではの
風味の違いを実感してください。



お届けしてから出汁を入れて点火していただきます。(約30分)
香りやおこげ…出来たての釜飯をお召し上がりください。

3037 炭焼きうなぎの釜飯  肝吸い
付
3,456円(税込) 小



炭焼きしたうなぎの蒲焼と、職人がお店で手焼きする
ふっくらとしただし巻き玉子は相性抜群。

3035 炭焼きうなぎと
だし巻き玉子重  肝吸い
付
3,780円(税込) 小卵



ボリューム満点、一度は食べたい定番うなぎ。

1303 一尾まるごと
贅沢うなぎ重 
3,240円(税込) 小



3039 うなぎの
棒寿司 
3,240円(税込) 小

うなぎ1尾分の蒲焼を、
食べやすい棒寿司で。



3038 うまき 
750円(税込) 小卵

大人も子供もお箸が
進む、やさしい美味しさ。



Hanagozen

おうちで楽しむ、夏の美味。

おすすめ食材「鰻」を、お造り「鰻湯引き」と淡路島の郷土料理「鱧すき」でお楽しみいただく今夏の花御膳。鮎や炭焼き鰻など、旬の魚や食材の特性を活かし、一品一品丹精込めて仕上げました。おうちで涼やかな夏のひとときを。



炭焼き鰻土佐酢ジュレ掛け
炭焼きしたうなぎと胡瓜を土佐酢のジュレでさっぱりと。



鱧すき小鍋
淡路島産の玉ねぎと豚の素麺で淡路の郷土料理を再現。

完全
要予約
3日前までに
ご予約ください。

3092 花御膳 5,076円(税込) 小卵乳工

- 簾折三種盛 一、蓮芋の白和えジュレ掛け・クコの実
一、枝豆胡麻豆腐・ヤングコーン・順才ラディッシュ・穂紫蘇
一、炭焼き鰻土佐酢ジュレ掛け(蛇腹胡瓜、若芽、蓮根酢漬三色パプリカ)
- 造り 鰻湯引き・鯛・あしらひ一式
蓋物 もろこし饅頭銀餡かけ(山葵、クコの実)
- 【旬の松花堂】
・焼き物 からす鱧幽庵焼き・枝豆淡雪真丈・小鮎南蛮漬け
枝豆・酢取茗荷
・冷鉢 冬瓜翡翠煮・小茄子・鱧真丈・蛸柔煮・パプリカ・隠元豆・楓麩
・強肴 合鴨カレー風味・揚げ野菜(茄子、蓮根、人参、甘長唐辛子)
・水物 西瓜・マスカット
- 台物 鱧すき小鍋(玉葱、水菜、占地、人参、素麺)
揚げ物 穴子・扇茄子・ヤングコーン・青唐
食事 鱧そぼろ御飯
香の物 胡瓜浅漬・べつたら漬

選べるメニューで花御膳をランクアップ

+ 1,404円(税込) で

あゆの塩焼
を追加して



3075 6,480円(税込) 小卵乳工

+ 3,564円(税込) で

- ・台物を A5ランク 佐賀牛の陶板焼
- ・お造りを 5種盛(鯛・中トロ・鱧・車海老・カンパチ)に変更して



3076 8,640円(税込) 小卵乳工

ひんやり 涼 を取り入れて。

見た目も涼しげに、夏ならではの旬の食材を豊富に取り入れた限定メニュー。会議や研修の昼食にもおすすめのお料理弁当です。



2233 サマーセット 小卵乳工
1,944円(税込)・21×24cm 2段

- お寿司 鮪・烏賊・サーモン・鯛・海老・鰻・胡瓜巻・鉄火巻
揚げ物 海老・南瓜・ヤングコーン・青唐・アンデスの塩
冷し鉢 五穀うどん(茗荷・椎茸・青葱・山葵)
甘味 抹茶麻餅



2240 夏の辛楽弁当 小卵乳工カ
1,728円(税込)・上下15×15cm 2段

- 先付け 枝豆胡麻豆腐・ヤングコーン・クコの実
小鉢 小松菜と占地のお浸し・もずく酢・山芋
前菜 出汁巻玉子・絹かつぎ・枝豆淡雪真丈・梅花蓮根
法連草白和え
煮物 蟹ふわふわ豆腐餡かけ(小茄子、人参、ブロッコリー)
強肴 鱧白焼きサラダ・柑橘ドレッシング・蛇腹胡瓜・パプリカ
揚げ物 穴子・南瓜・茄子・青唐・アンデスの塩
蒸し物 茶碗蒸し梅肉掛け
御飯 鱧そぼろ御飯・白御飯・鶏五目御飯
香の物 山葵茄子

2241 涼風弁当 小卵乳工
2,160円(税込)・25×16.5cm

- 小鉢 ほうれん草白和え・もずく酢・山芋
焼物 からす鱧幽庵焼き・出汁巻玉子・梅花蓮根・山桃甘露煮・絹かつぎ
煮物 長芋・冬瓜・赤蒟蒻・小茄子・鱧真丈・隠元豆・棒人参・楓麩
強肴 鱧白焼きサラダ・柑橘ドレッシング・蛇腹胡瓜・パプリカ
揚げ物 穴子・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、鰻、錦糸玉子、胡瓜、おぼろ)
香の物 胡瓜浅漬・山葵茄子
水物 瀬戸内レモン葛餅

弁当



2425 プレミアム弁当
かげつ「華月」小卵乳工カ
3,000円(税込)
・28×17cm

押し寿司や炊き合せなど、割烹料理を32品目盛り込んだ豪華プレミアム弁当です。

要予約



1305 あかね茜
小卵乳工カ
1,404円(税込)
・17.5×17.5cm

寿

SUSHI

一人前

司

今日の食卓に、週末のお楽しみに。
おうち時間を豊かに。

利用シーンに合わせて選べる寿司を
各種ご用意しました。

盛り込み



3051 お値打ちにぎり [一人前] 小工
イカ・マグロ・サーモン・海老・カンパチ・いくら・鰻・ホタテ・さより
1,620円(税込)

New!

上ネタを
お値打ち価格で!



3009 特選にぎり [一人前] 小卵 乳工
イカ・マグロ・鯛・数の子・海老・ウニ
イクラ・カンパチ・穴子・中トロ・印玉
2,451円(税込) 吸物付



1019 まんぷくにぎり [一人前] 小卵工
イカ・マグロ・カンパチ・サーモン・玉子・海老・鯛
ねぎとる軍艦・コハダ・ホタテ・赤海老・うなぎ
1,566円(税込)



3004 上にぎり [一人前] 小卵工
ウニ・海老・赤貝・数の子・マグロ・鯛
イカ・穴子・たらこ裏巻き・印玉
2,073円(税込)



1006 にぎり [一・五人前] 小卵工
(各2貫):イカ・マグロ・海老・玉子
カンパチ・サーモン
1,350円(税込)



1004 にぎり [一人前] 小卵工
カンパチ・マグロ・イカ・サーモン・コハダ
海老・玉子・うなぎ・胡瓜巻
950円(税込)



2004 盛合せ [一人前] 小卵工
イカ・マグロ・カンパチ・海老・サーモン・バッテラ
伊達巻・巻寿司
950円(税込)



3014 上寿し(匠) [一人前] 小工
ウニ・中トロ・数の子・鯛・海老・特大穴子
1,749円(税込)

マグロ・サーモン



1005 マグロ・鉄火巻
[一人前] 小
マグロにぎり5貫・鉄火細巻2本
1,026円(税込)



1023 マグロとサーモン
[一人前] 小
マグロにぎり4貫・サーモンにぎり4貫
1,026円(税込)



1022 サーモンづくし
[一人前] 小卵
サーモンにぎり5貫・サーモンサラダ巻4貫
1,188円(税込)

ちらし・手巻き



6007 特上ちらし 小卵 工カ
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・漬物・胡瓜
2,376円(税込) 吸物付



6006 上ちらし 小卵 工
【お造り】
数の子・海老・サーモン・マグロ・イカ・玉子
【ちらし寿司】
穴子・おぼろ・錦糸玉子・花蓮根・胡瓜
1,728円(税込)

4002 手巻ずし [六本セット] 小卵 工
マグロ・海老・玉子・新香・イカ・サーモンマヨ
1,058円(税込)

4003 手巻ずし [十六本セット] 小卵 工
マグロ・海老・玉子・新香・胡瓜・イカ・サーモンマヨ・ウナ胡
※いずれも各2本
3,218円(税込)



6005 ちらし 小卵 工
玉子・海老・マグロ
イカ・サーモン
うなぎ・胡瓜・柴漬け
梅花蓮根・チェリー
950円(税込)



1011 穴子棒ずし 小
1,080円(税込)

関西ずし



1014 海老棒ずし 小工
1,080円(税込)



6009 サラダ巻き 小卵 工
[一人前]
サーモンサラダ・海老サラダ
648円(税込)



1100 トロたく中巻 [一人前] 小
648円(税込)



1015 焼さばバッテラ 小
864円(税込)

寿

SUSHI

五人前
三人前

司

家族を笑顔にする、
音羽の桶盛り。

New!

小工



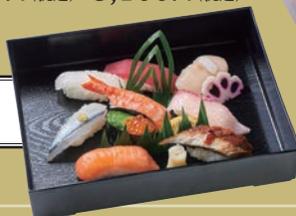
お値打ちにぎり

※写真は五人前です。

イカ・マグロ・サーモン・海老・カンパチ・いくら・鰻・ホタテ・さより

3053 3人前 **3054** 4人前 **3055** 5人前
4,860円(税込) 6,480円(税込) 8,100円(税込)

一人前もあります(P.7)



音羽伝統の美しい盛り込み



極上

3006 上すし盛込み 小工

ウニ・鯛・まぐろ・中トロ・穴子・カンパチ・数の子・イカ
エビ・鉄火巻・胡瓜巻・印玉

5人前 11,880円(税込)・41×41cm



極上

上得盛 小工

※写真は四人前です。

鯛・まぐろ・数の子・赤海老・ウニ・イカ・海老
中トロ・いくら・穴子・印玉

8004 3人前 6,642円(税込)

8003 4人前 8,856円(税込)

8005 5人前 11,070円(税込)



極上

極上盛込み 小工

※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・イカ・ウニ・ホタテ・穴子・中トロ・印玉

3003 3人前 9,720円(税込)

3001 4人前 12,960円(税込)

3002 5人前 16,200円(税込)



8006 すみれ 小工

玉子・カンパチ・エビ・鯛・イカ・サーモン・つぶ貝・まぐろ・赤海老・うなぎ

3人前 3,888円(税込)・40cmφ



2001 盛合せ鉢盛 小工

まぐろ・サーモン・イカ・エビ・穴子押し・ハツテラ・巻寿司・胡瓜巻・新香巻

5人前 5,076円(税込)・46cmφ



8002 ひまわり 小工

イクラ・赤海老・つぶ貝・カンパチ・まぐろ・サーモン・イカ・エビ・玉子

4人前 4,536円(税込)・35×35cm



1007 にぎり鉢盛 小工

エビ・まぐろ・イカ・サーモン・玉子・うなぎ・カンパチ・鉄火巻・胡瓜巻・新香巻

5人前 5,076円(税込)・38×38cm



5001 つつじ 小工

まぐろ・イカ・赤海老・サーモン・ねぎとろ軍艦・うなぎ・玉子・エビ・鉄火巻・胡瓜巻

3人前 3,240円(税込)・34×34cm



1017 特選巻き 小工

玉子・干瓢・高野豆腐・海老・うなぎ・きゅうり・おぼろ・中具

3人前 3,240円(税込)・34cmφ

単品

メニュー



好きなお寿司をお好きな数だけ
一貫からご注文いただけます。

[一貫]の料金です。

- 1410 玉子小卵 108円(税込) 1420 鯛 270円(税込)
- 1431 イカ 129円(税込) 1424 カンパチ 270円(税込)
- 1432 コハダ 129円(税込) 1417 海老大 324円(税込)
- 1411 マグロ 194円(税込) 1421 赤貝 324円(税込)
- 1426 赤海老大 194円(税込) 1511 イクラ小 324円(税込)
- 1429 つぶ貝 194円(税込) 1514 数の子小 324円(税込)
- 1512 ねぎとろ 194円(税込) 1425 ズワイ大 378円(税込)
軍艦 ガニ
- 1513 サーモン 194円(税込) 1515 大海老大 378円(税込)
- 1427 甘エビ大 216円(税込) 1428 中トロ 432円(税込)
- 1415 ウナギ小 270円(税込) 1510 ウニ 432円(税込)
- 1416 穴子小 270円(税込) 1516 特大穴子小 540円(税込)
- 1419 ホタテ 270円(税込)



1 炭焼き鰻のうぎく

2 炭焼き鰻

3 淡路産 活けメダカの天ぷら

5 夏野菜の炊合せ

4 もろこし饅頭

7 合鴨ロース

6 お造り5種盛り

New!

おうちで割烹

お寿司だけでなく、ちょっと物足りない、もう一品欲しい...そんな時があると嬉しい小鉢や汁物。今日の献立に、気軽に割烹料理をとり入れてみませんか。

- 1 3029 炭焼き鰻のうぎく小 648円(税込)
- 2 3032 炭焼き鰻小 1,620円(税込)
- 3 3034 淡路産 活けメダカの天ぷら小卵乳 1,296円(税込)
鰻5貫・茄子・甘長唐辛子
- 4 3028 もろこし饅頭小乳 648円(税込)
- 5 3033 夏野菜の炊合せ小卵 648円(税込)
冬瓜翡翠煮・小茄子・蛸柔煮・鱧真丈
楓麩・赤パプリカ・黄パプリカ・隠元・木の芽
- 6 3031 お造り5種盛り小大 1,080円(税込)
鯛・マグロ・イカ・甘エビ・カンパチ
- 7 3030 合鴨ロース小 756円(税込)
(カレー風味)
- 3010 赤だし 216円(税込)
- 3011 お吸い物 216円(税込)
- 3012 茶碗蒸し卵大 432円(税込)

P.12の商品は当日17:00までの受付です。ご予約状況により、当日お受けできない場合がございます。

細巻き・太巻き

[一本]の料金です。

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

- 1018 いなり小 75円(税込)
- 1201 上巻小卵大 810円(税込)



- 1906 海鮮巻ハーフ小卵大 972円(税込)・直径5cm
サーモン・鯛・うなぎ・海老・カニ・玉子・胡瓜
ネギトロ・大葉

- 1003 バツテラ小 400円(税込)
- 1001 巻ずし小卵 432円(税込)



- 6008 音羽巻小卵大 1,080円(税込)
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

法事

ご先祖様が戻ってくると言われるお盆。食材や見た目にこだわったお料理が、貴重な時間に寄り添います。

法事の際の 食事やお料理

[どう手配すればいいかお困りの方]
ご予算に合わせて**最適なプラン**をご提案いたします。
◇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

お持ち帰りのおもてなし



2227 かすみ草 小卵乳工カ 4,374円(税込)・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)



きょうかべんとう
2235 京香弁当 小卵乳工カ 3,834円(税込)・上下17×17cm ※化粧容器箱(紙袋付)



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



7003 チラシと細巻 小卵工 918円(税込)



7005 助六と細巻 小卵 756円(税込)



桔梗膳

吸物
茶碗蒸し付

2208 小卵乳工カ 4,860円(税込)・49×25cm
※ご予約に限り白ご飯を鶏五目ご飯に変更できます。
※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。茶碗蒸しはカップになります。

白菊膳

にぎり寿司
吸物
茶碗蒸し付

2209 小卵乳工カ 5,940円(税込)・38×38cm
※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。茶碗蒸しはカップになります。



百合膳

吸物付

2207 小卵乳工カ 3,780円(税込)・36×25cm
※ご予約に限り白ご飯を鶏五目ご飯に変更できます。
※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。



1208 お子様定食 小卵乳工 2,160円(税込)・30×30cm

P.17にもお子様メニューを掲載しています。

音羽のおもてなしサービス

(マスク着用・アルコール消毒・手袋着用)

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。
※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。
お電話にてお問い合わせください。

すべておまかせ 配膳おもてなしサービス/3~4時間

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 11,000円(税込)

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 **8113** 会館 3,300円(税込)

お祝い

人生の節目に訪れる、さまざまなお祝いごと。喜びを分かち合う華やかなお料理とともに、大切な人との思い出を。



お子様のお祝い

「一生食べ物に困らないように」
お子様の成長を願って。

◇ お食い初め



男の子用



女の子用

要予約

2020 男の子用
2019 女の子用

3,780円(税込)・34×34cm

※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

歯固めの石を一緒にお届けします。

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!

※写真はイメージです。

◇ 一升餅

いっしょうもち



リュック付き

◇ 祝い三段重



蛤の吸物付

満一歳のはじめてのお誕生日のお祝いに!

一升のお餅を子供に背負わせることで、一生丸く長生きできるようにと願いを込めて行う伝統行事です。

要予約 一週間前までにご予約お願い致します。

9251 4,968円(税込)

※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。

要予約

2503 5,940円(税込)・15×15cm・2人前 小卵乳工カ

セットなら
540円
お得!

2506

「お食い初め」又は「一升餅」をご注文のお客様

限定価格 5,400円(税込)でご購入いただけます。



よろこびのうた
2502 祝い膳「慶の詩」 小卵乳工

5,940円(税込)・36×26cm

※小鍋は季節ごとに内容が変わります。

赤飯
茶碗蒸し
吸物付



はなのうた
2501 祝い膳「華の詩」 小卵乳工落

4,860円(税込)・49×25cm

※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。茶碗蒸しはカップになります。

赤飯
茶碗蒸し
吸物付



しあわせのうた
2500 祝い膳「幸の詩」 小卵乳工

3,780円(税込)・30×30cm

※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。

赤飯
吸物付

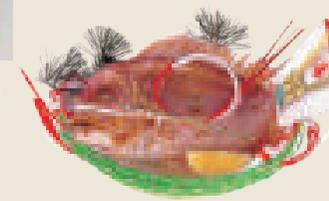


2424
祝い膳
「山茶花」
小卵乳工カ

2,500円(税込)

・21×21cm

※器は折箱となります。



3211 焼鯛 要予約

1,620円(税込)・約25cm前後

※35~40cm承ります。5,400円(税込)

※風呂敷に包んでお届けいたします。

P15、16の「祝い膳」は、当日17:00までの受付です。ご予約状況により、当日お受けできない場合がございます。

長寿のお祝い

人生100年時代。ともに過ごすひとときを最高の時間に。



◆長寿の祝い膳

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 米寿:数え88歳
古希:数え70歳 卒寿:数え90歳
喜寿:数え77歳 白寿:数え99歳
傘寿:数え80歳

2117 6,480円(税込)・48cmφ

※ご注文いただけるのは主名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。
※門戸店はお取り扱いしておりません。

要予約 3日前までのご予約

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

お子様料理



2419 お子様弁当(くるま)

小卵乳E
972円(税込)
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 お子様弁当(ネコ)

小卵乳E
864円(税込)
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。



2519 お子様すし

小卵乳E
1,296円(税込)



5004 手巻KIDS

小卵乳E
1,058円(税込)
※ビニール手袋付いています。

ちびっこすし職人の技を見よう!
おうちdeすし職人

8116 なりきりすし職人パーティーセット
小卵乳E 5,400円(税込)
ネタセット(10種)3人前+すし職人セット1人分

要予約

みんなでワイワイ楽しもう!

追加オプション

8118 ネタセット [追加1人前]1,296円(税込)
ネタ各種1貫・手巻き海苔2枚 軍艦海苔2枚・すし飯240g

8117 すし職人セット 540円(税込) 帽子・白衣・手袋

※写真は3人前のイメージです。

おすしのにぎりかた 動画を見よう

集いのお手伝い

3093 季節の松花堂<夏>

小卵乳E
先付・小鉢・焼物・造り・煮物・揚げ物
吸い物・お食事・香の物・甘味

3,240円(税込)・28cmφ



2278 松花堂<瑠璃>

小卵乳E
2,376円(税込)・25x25cm

新商品



2410 すし定食

小卵乳E
2,376円(税込)・36x12.5cm(二段)



オードブル

小卵乳E

煮物(お浸し、南瓜、小芋 赤砂糖、ブロッコリー、レンコン、人参)
ポテトフライ・蛙塩焼
椎茸伊達巻・チキンボール
唐揚げ・海老の天ぷら
ホタテフライ・鶏しそ竜田揚げ
だし巻き玉子・蓮根はさみあげ
牛蒡つまみあげ・カニカマ・豚串

3118 2人前 2,160円(税込)

3090 3人前 3,240円(税込)

3091 4人前 4,320円(税込)

3122 5人前 5,400円(税込)

※写真は5人前です。 ※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。



新商品

ローストビーフ入り
オードブル(集)

小卵乳E

海老フライ・椎茸の肉詰め
カニ真丈さつま揚げ・だし巻き玉子
花蓮根・チキンステーキ
鶏の唐揚げ・ヒレカツ
オーシャンマリネ・ポテトフライ
枝豆・ローストビーフ・焼売
三角春巻き・ブチマト・レタス

3077 2人前 2,592円(税込)

3078 3人前 3,888円(税込)

3079 4人前 5,184円(税込)

3080 5人前 6,480円(税込)

※写真は5人前です。 ※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。

ご進物

2日前まで
要予約



[明治の森 音羽山荘]
焼さば寿司

紙箱入り
1904 [桐箱入り] 2,700円(税込)
1905 [紙箱入り] 2,160円(税込)

限定販売



[明治の森 音羽山荘]
お手づくり最中

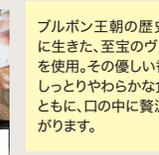
5126 [3個入り] 570円(税込)
5101 [6個入り] 1,150円(税込)
5102 [12個入り] 2,290円(税込)

※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。



1607 鯖寿司

紙箱入り
1,620円(税込)



[明治の森 音羽山荘] バウムクーヘン

[9個入り] 1,944円(税込)

※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。

●P.18の商品は当日17:00までの受付です。ご予約状況により、当日お受けできない場合がございます。
●「季節の松花堂」、「すし定食」、「松花堂(瑠璃)」をお持ち帰り用のパックでお届けの場合は、お吸物はつきません。