

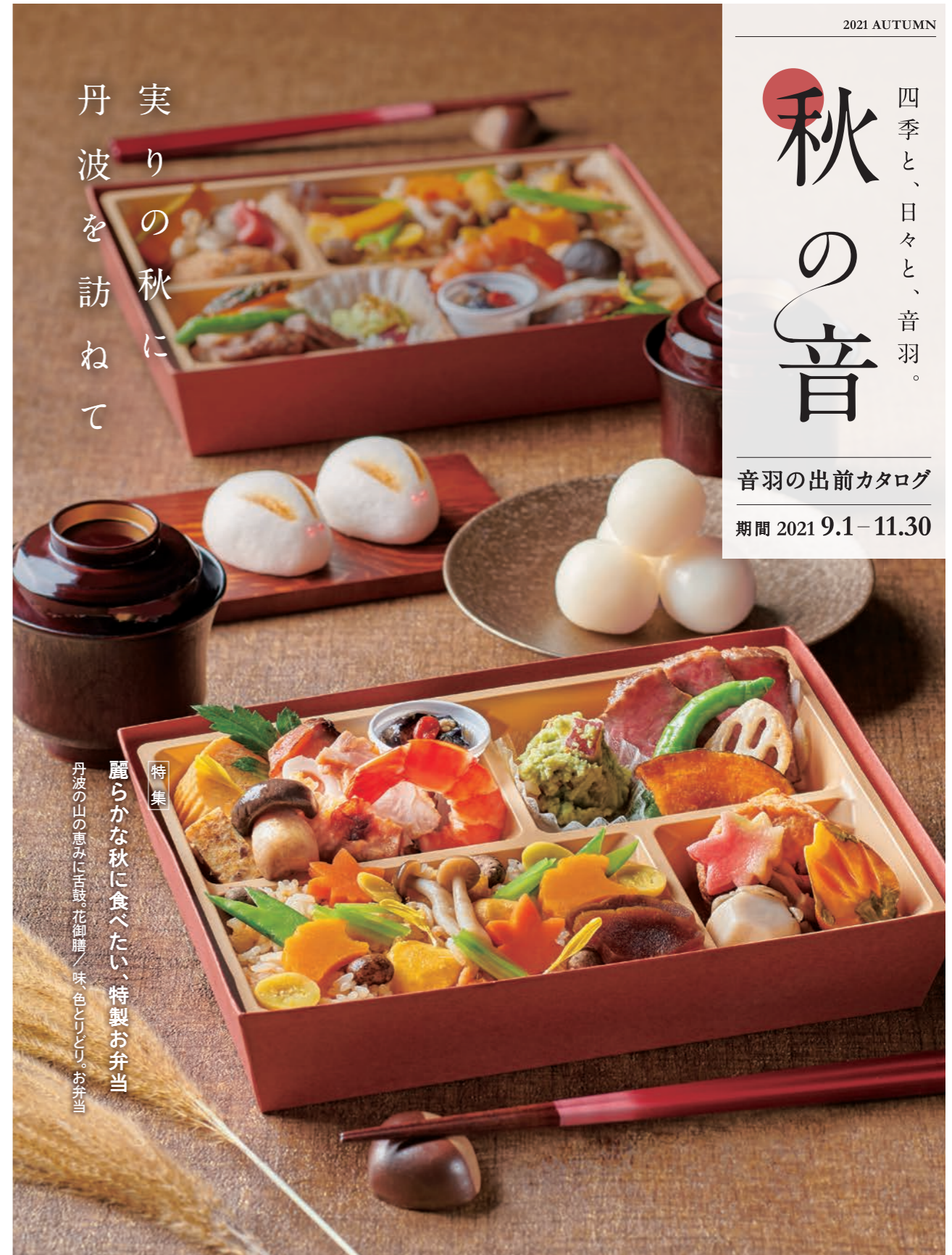
秋の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期間 2021 9.1 - 11.30

丹波の秋を訪ねて



特集
麗らかな秋に食べたい、特製お弁当
丹波の山の恵みに舌鼓。花御膳/味色とりどり。お弁当

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

右の二次元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 エエビ カカニ そそば 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ことはございません。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。

P3、P5-6(お弁当のみ)、P7-11、P13の商品が対象になります。

※その他サービス・金券など併用不可(誕生日券除く) ※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

※割引上限は10,000円まで。

※その他サービス・金券など併用不可(誕生日券除く)

寿司・会席・一品・オードブル

製 音羽 齋

昔も今も、そしてこれからも 美味しい笑顔をお届けしたい
おかげさまで株式会社音羽は2021年9月25日に創業51周年を迎えます。



おいしい笑顔をお届けしたい。

いつも音羽館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51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52年目の音羽の想いです。

今後とも
長にお付き合いを
何卒よろしく
お願いいたします。

CONTENTS

[特集] 実りの秋に丹波を訪ねて

- 03 麗らかな秋に食べたい、特製お弁当
- 05 秋の丹波を満喫する、今秋の花御膳
丹波の山の恵みに舌鼓。
この秋限定お弁当
味、色とりどり。お弁当

[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 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

丹波の自然の恩恵を受けた、選りすぐりの食材。



連なる山々、清らかな水。気候風土に恵まれた丹波。

— 料理長が教える — 今秋おすすめ食材

丹波の食材

豊かな自然に囲まれ、良質な土壌に恵まれた丹波。今回丹波へ足を運び、こだわりのやまぶき卵や丹波地鶏、黒豆など数々の食材を厳選しました。丹波の美味しさをたっぷり取り入れた秋の料理をお届けします。

丹波の食材が楽しめるメニュー

- ・特集ページメニュー (P.3、P.4)
- ・花御膳 (P.5、P.6)
- ・黒米もち麦弁当、秋の幸楽弁当 (P.5)
- ・おうちで割烹 (P.12)
「丹波地鶏の小鍋 丹波黒豆味噌仕立て」
「秋の小鉢三種盛り」
「丹波の焼き八寸」

実りの秋に丹波を訪ねて

丹波で出会った野菜やきのこ、肉、こだわりの卵。素材を活かした音羽ならではの多彩な料理で、美味しい秋をお楽しみください。

カンナンファームのやまぶき卵

美味しい卵は餌で決まる。丹波の奥里にある有限会社カンナンファームの「やまぶき卵」は、遺伝子組み換えでない生きた丸粒トウモロコシを毎日農場でひき割り、鶏に与えています。鮮度と品質にこだわり抜いた餌と、丹波の豊かな環境で育てられた鶏から産まれる卵は、しっかりとコクがある懐かしい味。出汁巻や茶碗蒸しをぜひご賞味ください。



特集

麗らかな秋に
食べたい、
特製お弁当

丹波の地鶏やカンナンファームの「やまぶき卵」を使用した出汁巻、和風ローストビーフ、秋らしき満点の炊込み御飯など、食材や手法にこだわった秋の特別なお弁当です。



旬のきのこ丹波地鶏の旨味と香りを堪能。お弁当やちらしとご一緒に。

3162
きのこ
丹波地鶏の
土瓶蒸し
864円(税込) 小 卵 工



大黒占地や黒豆などの丹波の山の幸や秋の味覚を豊富に取り入れた、彩り鮮やかな特製ちらしです。

1020 秋の彩りちらし
(丹波めぐり)
1,620円(税込) 小 卵 工



カンナンファームの「やまぶき卵」を使用した食べ応え満点の茶碗蒸し。

3163
具だくさん
丹波やまぶき卵の茶碗蒸し
648円(税込) 小 卵 工



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) 食べる直前にいくらをのせて、秋の親子釜飯をどうぞ。

3161
秋鮭ときのこの釜飯
2,160円(税込) 小 卵 工

※こちらの釜飯は、丹波の食材は使用しておりません

あきうらら
3160 秋麗 3,240円(税込)・24×16.5cm 小 卵 乳 工

- 焼八寸 一.銀鮭西京焼(乳酸菌・酵母入り)
- 一.丹波若鶏塩麹焼 柚子胡椒風味
- 一.丹波やまぶき卵の出汁巻・茸炊紗・大黒占地・海老艶煮・蓮根酢漬
- 一.【中猪口】秋茄子胡麻味噌和え くこの実

- 小鉢 薩摩芋ずんだ和え
- 肴 黒毛和牛和風ローストビーフ・打ち玉葱
- 揚物 蓮根・南瓜・甘長唐辛子
- 煮物 銀杏と百合根の飛龍頭・木の葉南瓜・小芋・紅葉麩
- 食事 鮭と栗の炊込み御飯(紅葉人参・銀杏南瓜・銀杏、むかご、絹さや)
- 香の物 奈良漬

※風呂敷包み・お品書き付 ※環境に配慮した植物由来の原料で作られた容器を使用

完全
要予約
3日前までに
ご予約ください。

お弁当」店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。



風呂敷包みでお届けいたします



明治の森 音羽山荘
パウムクーヘン付き



丹波の山の恵みに舌鼓。

秋の花御膳は、丹波の味覚を盛り込んだ鮮やかな2段重をご用意。お鍋は丹波の黒枝豆を使った味噌を独自にブレンドした音羽でしか食べられない味わいです。お腹も心も満たされる、丹波×音羽の秋のおもてなし料理をお楽しみください。

花御膳 小卵乳工
丹波の味重ね
5,000円(税込)

完全要予約
3日前までに
ご予約ください。

- 一の重 秋の吹き寄せ籠盛り
一 銀鮭西京焼(乳酸菌・酵母入り)
一 丹波若鶏塩麹焼 柚子胡椒風味
一 丹波やまぶき卵の出汁巻
一 大黒占地・黒枝豆
一 菊花蕪・松葉蕎麦・紅葉麩
一. [中猪口]秋茄子胡麻味噌和え くこの実
- 二の重
先付け 丹波栗胡麻豆腐ジュレ掛け(穂紫蘇、いくら、山葵)
炊合せ 銀杏と百合根の飛龍頭(人参、絹さや)
酢の物 炙り帆立と黒豆おから入り蒟蒻の酢味噌掛け(蓮根酢漬、酢取り茗荷、松葉胡瓜)
水物 黒豆きな粉プリン
- 蓋物 豊年じょうよ饅頭菊花館かけ
造り 鯛・サーモン・烏賊
台の物 下記枠内の3種の中からお選びください
揚物 海老と粟麩の湯葉巻・薩摩芋・青唐
食事 鮭と栗の炊込み御飯
香の物 胡瓜浅漬・柴漬
椀物 栗とむかごの真丈・若布・三つ葉



秋の吹き寄せ籠盛り
見た目も味も秋らしく。まるで丹波を散策しているような気分。



丹波地鶏の小鍋
丹波黒豆味噌仕立て・山の芋添え
べに山の芋を鍋に入れるのが丹波流。団子入り味噌汁にして最後まで楽しんで。

お好みの台物をお選びください

3175
丹波地鶏の小鍋
丹波黒豆味噌仕立て・山の芋添え

3176
三田ポークの小鍋
丹波黒豆味噌仕立て・山の芋添え

3177
丹波地鶏の土瓶蒸し

+1,000円でさらに豪華に

お造りを6種盛(車海老・中トロ・鯛・カンパチ・サーモン・イカ)に変更して
3178 6,000円(税込)



季節
3164
黒米もち麦弁当 小卵
1,296円(税込)・18×10cm
銀鮭西京焼(乳酸菌・酵母入り)・丹波やまぶき卵の出汁巻
丹波若鶏塩麹焼 柚子胡椒風味
秋茄子胡麻味噌和え くこの実
薩摩芋ずんだ和え・揚げ蓮根・揚げ南瓜・揚げ甘長唐辛子
プチトマト・黒米もち麦御飯・胡瓜浅漬



季節
2232 秋の幸楽弁当 小卵乳工
1,728円(税込)・上下15×15cm 2段
小鉢 一、丹波栗胡麻豆腐 くこの実 一、薩摩芋ずんだ和え
一、法蓮草と白木耳お浸し 一、柚子帆立
焼物 丹波若鶏塩麹焼 柚子胡椒風味
出汁巻・干柿と黒豆羊羹串・胡麻ポテト
煮物 枝豆ふわふわ真丈銀鯨掛け(舞茸、ブロッコリー、紅葉麩)
酢の物 秋刀魚檸檬酢(2色鱈、蛇腹胡瓜、梅花蓮根)
揚げ物 椎茸肉詰め・薩摩芋・エリンギ・青唐・アンデスの塩
蒸し物 黒豆茶碗蒸し
御飯 白御飯 縮緬山椒・黒米もち麦御飯
香の物 紀の川漬
水物 蕨餅

お弁当 店舗受取
「お弁当」店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。

お弁当 味、色とりどり。

見た目も鮮やかに。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。



季節
2242 秋の実り弁当 小卵乳
2,160円(税込)・25×16.5cm
小鉢 法蓮草と白木耳お浸し・柚子帆立
焼物 鯖西京焼・出汁巻・茸炊紗・胡麻ポテト
干柿と黒豆羊羹串・葉地神
煮物 舞茸・木の葉南瓜・小芋・赤蒟蒻・茸信田巻・絹さや・花人参
酢の物 秋刀魚檸檬酢(錦紙巻・2色鱈・蛇腹胡瓜・梅花蓮根)
揚げ物 海老・薩摩芋・エリンギ・青唐・アンデスの塩
御飯 黒米もち麦御飯
ちらし寿司(穴子、椎茸、錦糸玉子、胡瓜、おぼろ)
香の物 紀の川漬・柴漬
水物 栗葛餅



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



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。

※各店舗受取
「寿司メニュー」店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。

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)

上ネタを
お値打ち価格で!



3009 特選にぎり [一人前] 小卵工
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
吸物付
2,451円(税込)



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]
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]
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
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
吸物付
2,376円(税込)



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

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・ウナギ
※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)

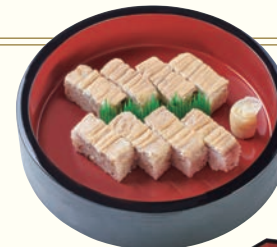


1011 穴子棒ずし 小
1,080円(税込)

関西ずし



1014 海老棒ずし 小工
1,080円(税込)



6009 サラダ巻き [一人前] 小卵工
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

三人前
五人前

司

家族を笑顔にする、
音羽の桶盛り。

「寿司メニュー」店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。

極上



3006 上すし盛込み 小卵工

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



お値打ちにぎり

小工 ※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 4,860円(税込)

3054 4人前 6,480円(税込)

3055 5人前 8,100円(税込)

一人前も
あります
(P.7)



極上



上得盛 小卵工 ※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 小卵工カ ※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 小卵工

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



1007 にぎり鉢盛 小卵工

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



2001 盛合せ鉢盛 小卵工

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



5001 つつじ 小卵工

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



8002 ひまわり 小卵工

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



1017 特選巻き 小卵工

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

一人前1,080円(税込)も
ご利用できます。

単品

メニュー



好きなお寿司を
好きな数だけ一貫から
ご注文いただけます。

「寿司メニュー」店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。

- [一貫]の料金です。
- | | |
|---|--|
| 1410 玉子 <small>小卵</small> 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 <small>大</small> 324円(税込) |
| 1411 マグロ 194円(税込) | 1421 赤貝 324円(税込) |
| 1426 赤海老 <small>大</small> 194円(税込) | 1511 イクラ <small>小</small> 324円(税込) |
| 1429 つぶ貝 194円(税込) | 1514 数の子 <small>小</small> 324円(税込) |
| 1512 ねぎとろ軍艦 194円(税込) | 1425 ボイルズワイガニ <small>大</small> 378円(税込) |
| 1513 サーモン 194円(税込) | 1515 大海老 <small>大</small> 378円(税込) |
| 1427 甘エビ <small>大</small> 216円(税込) | 1428 中トロ 432円(税込) |
| 1415 ウナギ <small>小</small> 270円(税込) | 1510 ウニ 432円(税込) |
| 1416 穴子 <small>小</small> 270円(税込) | 1516 特大穴子 <small>小</small> 540円(税込) |
| 1419 ホタテ 270円(税込) | |



- 1** 天麩羅盛り合せ
- 2** 丹波地鶏の小鍋 丹波黒豆味噌仕立て
- 3** 季節の饅頭 豊年じょうよ饅頭 菊花餡かけ
- 4** 秋の小鉢三種盛り
- 5** 丹波の焼き八寸
- 6** 秋の炊き合せ
- 7** お造り5種盛り

おうちで割烹

お寿司だけだと、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 3165 天麩羅盛り合せ <small>小卵乳大</small> 1,080円(税込)
海老2本・野菜4種 | 5 3166 丹波の焼き八寸 <small>小卵大</small> 864円(税込)
丹波やまぶき卵の出汁巻・銀鮭西京焼(乳酸菌・酵母入り)
丹波若鶏塩麹焼 柚子胡椒風味・大黒占地・黒枝豆・菊花蕪
松葉蕎麦・紅葉麩・秋茄子胡麻味噌和え |
| 2 3167 丹波地鶏の小鍋 丹波黒豆味噌仕立て <small>小</small> 918円(税込) | 6 3033 秋の炊き合せ <small>小</small> 648円(税込)
銀杏と百合根の飛龍頭・木の葉南瓜・小芋・絹さや・紅葉麩 |
| 3 3028 季節の饅頭 豊年じょうよ饅頭菊花餡かけ <small>小</small> 648円(税込)
黒米もち麦と山の芋を葛でじっくり練り上げ、不老長寿の薬草と言われる
菊の花びら入りの餡で仕上げました。もっちりとした食感をお楽しみください。 | 7 3031 お造り5種盛り <small>大</small> 1,080円(税込)
鯛・マグロ・サーモン・イカ・甘エビ |
| 4 3168 秋の小鉢三種盛り <small>小</small> 540円(税込)
秋茄子胡麻味噌和え・薩摩芋ずんだ和え
丹波栗胡麻豆腐ジュレ掛け(穂紫蘇、いくら、山葵) | 3010 赤だし 216円(税込) |
| | 3011 お吸い物 <small>小卵</small> 216円(税込) |
| | 3012 茶碗蒸し <small>小卵大</small> 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** バッテラ 小 400円(税込)
- 1001** 巻ずし 小卵大 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

故人を偲び、心ゆくまで思い出を語るとき。
食材や見た目にこだわったお料理が、家族が集まる
貴重な時間に寄り添います。

P.13、P.14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。

ご希望によりお膳の貸し出し及び、グラス・
湯呑み・お鉢子も無料貸し出しいたします。

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 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)

「お弁当」店舗受取で**10%OFF** 詳しくは裏表紙をご覧ください。



桔梗膳

吸物
茶碗蒸し付

2208 小卵乳工 4,860円(税込)・49×25cm
※ご予約に限り黒米もち麦ご飯を
白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 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 3,780円(税込)
・36×25cm
※ご予約に限り黒米もち麦ご飯を
白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)

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)

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。

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。

お食い初めは生まれてから100日目に行う、赤ちゃんのお祝い事です。長寿にあやかって一般的には、親族の中で最年長の人や、自分の膝の上に赤ちゃんを乗せて食べさせる真似をします。

◇ 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

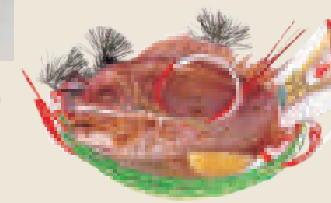


2424
祝い膳
「山茶花」
小卵乳工カ

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更あります。
※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

おすしのにぎりかた動画を見よう

※写真は3人前のイメージです。

集いのお手伝い

3093 季節の松花堂<秋>

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)・25×25cm



2410 すし定食

小卵乳E
2,376円(税込)・36×12.5cm(二段)



オードブル

小卵乳E

煮物(お浸し、南瓜、小芋、赤菟蓐、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。 ※バ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。



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
カニ真さつま揚げ・だし巻き玉子
花連根・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・フチマト・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。 ※バ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] 紙箱入り

焼さば寿司

1904 [桐箱入り] 2,700円(税込)

1905 [紙箱入り] 2,160円(税込)



[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

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)」をお持ち帰り用のバックでお届けの場合は、お吸物はつきません。