

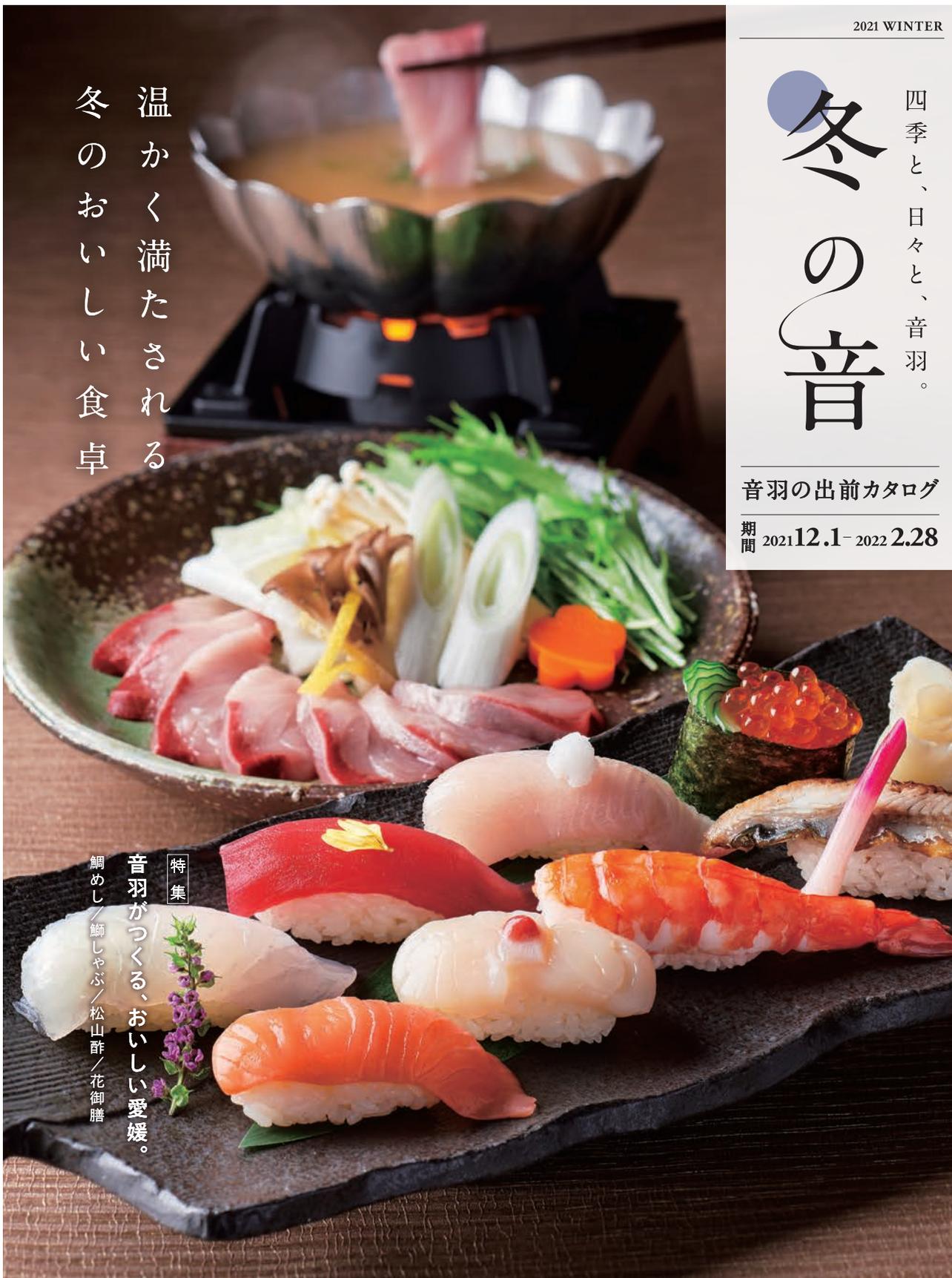
冬の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期間 2021.12.1 - 2022.2.28

温かく満たされる
冬のおいしい食卓



特集

音羽がつくる、おいしい愛媛。

鯛めし／鮎しゃぶ／松山酢／花御膳

寿司・会席・一品・オードブル

株式会社 音羽 鮓

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周年を迎えました。



知れば知るほど魅了される
愛媛の美食をご家庭で。

愛媛の食の魅力① 海の幸

愛媛県南部は、リアス式海岸特有の地形と、黒潮の恩恵を受けたミネラル豊富な海水により、養殖に適した潮通しの良い漁場を誇ります。鯛の生産量は全国シェア50%以上。稚魚から一貫管理で育てるこだわりの鰯や鯛は、身の弾力や脂の旨さを存分に感じていただけます。



ピックアップ ジャコ天
愛媛県民のソウルフード。骨ごと小魚をすりつぶして揚げてるので食感が良く、カルシウムが豊富です。



ピックアップ もち麦うどん
食物繊維がたっぷり含まれていて、健康志向の方におすすめです。

愛媛の食の魅力② 農作物

芋たきの文化を持つ愛媛が開発したオリジナルブランド里芋「伊予美人」。粘りが強く、舌触りがなめらかで、どんなお料理にも相性抜群です。また愛媛ははだか麦の生産量が日本で、もち麦うどんや麦味噌など、幅広い愛媛の特産品を生み出しています。

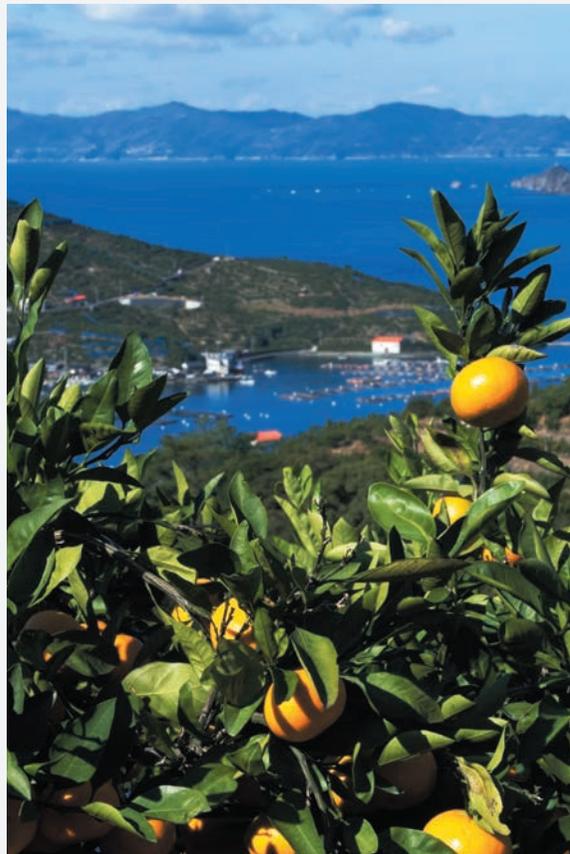
愛媛県は、水産養殖で日本一。
気候や地の利を活かして
海の幸はもちろん、
農作物や柑橘類の生産も豊富で
料理人も唸る食材の宝庫です。

深掘りするほど溢れる美食の数々と
食材を通して伝わる愛媛の温かさを
皆様においしく知っていただきたい。

まだまだ遠出しづらいこの冬、
愛媛のおいしさをご家庭へお届けします。
食卓が温かい笑顔で包まれることを願って。

愛媛の食の魅力③ 柑橘

柑橘王国と言われる愛媛の中で、圧倒的な知名度を誇る「温州みかん」。みかんだけでなく、愛媛ではさまざまな柑橘類の生産がさかんに行われています。



CONTENTS

[特集]

この冬食べたい
音羽がつくるおいしい愛媛

03 鯛の荒炊き／鯛と蟹、根菜の釜飯
具沢山の茶碗蒸し／鯛めし
鰯しゃぶ／松山鮓

05 愛媛を味わい尽くす冬の会席
花御膳

この冬限定お弁当

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 会席・松花堂
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

愛媛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)
- ・冬の幸楽弁当、小雪弁当 (P.6)
- ・おうちで割烹 (P.12)
「お寿司三貫盛り」
「ふれ愛・媛ポークの酒粕小鍋 もち麦うどん」
「愛媛の焼き八寸」
「お造り6種盛り」

※器はイメージです。

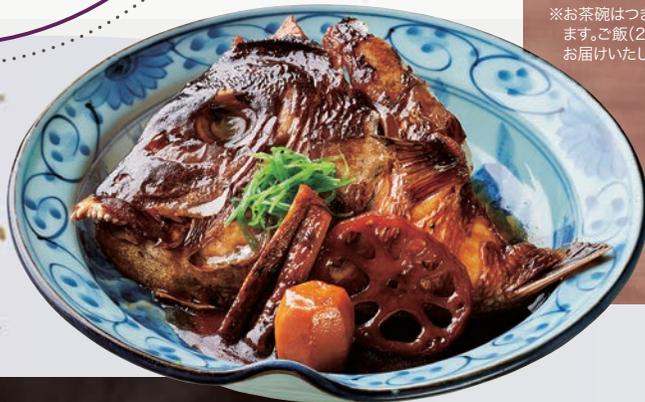
この冬食べたい
音羽がつくる
おいしい
愛媛
EHIME GOURMET

魅力ある愛媛の食材を使って、
郷土料理や音羽でしか食べられない
冬の逸品をご用意しました。

鯛のさまざまな食感や旨味を堪能で
きる荒炊き。鯛と同じく愛媛産の里芋
「伊予美人」や根菜もいっしょに。

1576 鯛の荒炊き
1,026円(税込) 小

※電子レンジ対応バックでお届けいたします。



宇和島地方の
郷土料理を再現。
生卵を入れた醤油ダレに絡め
た鯛の刺身を、温かいごはんに
のせてお召し上がりください。



※お茶碗はつきません。ご自宅でご用意願います。ご飯(200g)は電子レンジ対応バックでお届けいたします。

郷土料理
鯛めし
1573
1,620円(税込)
小卵
吸物付



お届け後に点火して炊き立てをお召し上がりいただく大好評の釜飯シリーズ。
冬はカニ、いくら、愛媛の鯛などを贅沢に使用しました。

1574 鯛と蟹、根菜の釜飯
2,160円(税込) 小卵

※釜飯は炊き上がりに約30分ほどかかります。いぐらは食べる直前にのせてください。



愛媛産の里芋「伊予美人」や鯛など、海山の幸が
具たくさん入った茶碗蒸し。お寿司の“もう一品”に
ぜひどうぞ。

1571 ~ほくほく~
具沢山の茶碗蒸し
756円(税込) 小卵



遊子鯛をくぐらせるのは、酒粕を使用した音羽独自の出汁。
他では味わえない風味豊かな鯛しゃぶをお楽しみください。

1572 ぶりしゃぶ
1,620円(税込) 小



穴子や海老に、愛媛名物のじゃこ天や
削り蒲鉾など、海鮮や野菜を華やかに
混ぜ込んだ松山地方に伝わる特製ばら寿司です。

1575 松山鮓
1,458円(税込) 小卵



花御膳

完全
要予約
3日前までに
ご予約ください。

5,000円(税込)
小卵乳エカ

愛媛を味わい尽くす冬の会席

お鍋はふれ愛・媛ポークと遊子鯛からお選びいただけ、
お料理にはじゃこ天、もち麦うどん、みかんなど、愛媛の
美味を十分に散りばめました。冬の集まりに華を添えます。

- | | | | |
|-----|------------------------------|-----|-----------------------------|
| 先付け | かぶら流しジュレ掛け くこの実 | 揚げ物 | 河豚紫蘇揚げ・海老芋・青唐・アンデスの塩 |
| 小鉢① | いぎす豆腐(海藻、海老、野菜、大豆粉) | 替り鉢 | 豚角煮入り海老芋饅頭かに餡かけ・山葵 |
| 小鉢② | 小松菜とじゃこ天のお浸し 削り蒲鉾 | 酢の物 | 燕と人参のあちら漬・蟹身 |
| 焼物 | 遊子鯛みそ幽庵焼・いぶしどり・蟹袷紗・金柑 | 食事 | 愛媛産里芋と松山揚げの炊込み御飯
(いりこ出汁) |
| | 梅大根・梅人参 | 椀物 | 慈姑真丈・若布・三つ葉 |
| 炊合せ | 銀杏と百合根の飛龍頭・赤苜蓿・蓮根・梅麩・絹さや | 香の物 | 胡瓜浅漬・柚子大根・お遍路豆 |
| 造り | 牡丹海老・マグロ・鯛・鯛・炙り烏賊・帆立数の子いくらの子 | 水物 | 愛媛タルト・愛媛みかん・マスカルポーネ |
| 台の物 | 下記枠内の3種の中からお選びください | | |



造り
ゆずぶり
愛媛の遊子鯛と鯛、牡丹海老など
豪華なお刺身盛り合わせ。



遊子鯛みそ幽庵焼
愛媛産の麦味噌を使って、ふっくら
香ばしく焼き上げました。

お好みの台物をお選びください



3175
ふれ愛・媛ポーク
小鍋
もち麦うどん



3176
ふれ愛・媛ポーク
酒粕小鍋
もち麦うどん



3177
鯛しゃぶ小鍋

+1,000円で
さらに豪華に



台物を
てっちり小鍋に変更して
3178 6,000円(税込)

味、色とりどり。お弁当

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。



季節

2239 冬の幸楽弁当 小卵乳エカ 1,728円(税込)・上下15x15cm 2段

- | | | | |
|----|--|-----|------------------------|
| 小鉢 | 一、かぶら流しジュレ掛け 蟹身
一、小松菜とじゃこ天お浸し
一、法蓮草白和え
一、明太帆立 | 酢の物 | サーモン炙り 青紫蘇ドレッシング |
| 焼物 | いぶしどり・出汁巻玉子・蟹袷紗 | 揚げ物 | 河豚紫蘇揚げ・南瓜・蓮根・青唐・アンデスの塩 |
| 煮物 | かにふわふわ真丈銀鮓揚げ・ブロッコリー・梅人参 | 蒸し物 | 茶碗蒸し くこの実 |
| | | 御飯 | 白御飯 鮭フレーク・鶏五目御飯 |
| | | 香の物 | 柚子大根 |
| | | 水物 | 柚子蕨餅 |



季節

2243 小雪弁当 小卵乳エカ
2,160円(税込)・25x16.5cm

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 小鉢 | 法蓮草と白木耳お浸し・明太帆立 |
| 焼物 | 遊子鯛みそ幽庵焼・出汁巻玉子・蟹袷紗
梅大根・黒豆串・葉地神 |
| 煮物 | 海老芋・燕・赤苜蓿・蓮根・鯛つみれ
海老・梅人参・絹さや |
| 酢の物 | サーモン炙り・蟹友禅・青紫蘇ドレッシング |
| 揚げ物 | 海老・河豚紫蘇揚げ・南瓜・蓮根・青唐
アンデスの塩 |
| 御飯 | 鶏五目御飯・ちらし寿司(コハダ、じゃこ天
胡瓜、おぼろ) |
| 香の物 | 柚子大根・壬生菜 |
| 水物 | 塩豆大福 |



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」 小卵乳エカ
3,000円(税込)・28x17cm



あかね
1305 茜 小卵乳エカ
1,404円(税込)・17.5x17.5cm

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。

お寿司と一緒に楽しめる愛媛の食材を使用した焼き八寸など一品料理を
多数ご用意しております。P12の**おうちで割烹**をご覧ください。



お得な
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)

おネタを
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)

関西ずし

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
数量限定
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
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)



1014 海老棒ずし 小工
1,080円 (税込)



1011 穴子棒ずし 小
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)

※仕入の都合上、1月2日～1月5日は販売しておりません。



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・ねごとろ軍艦・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。

- | | |
|---|--|
| 1410 玉子 <small>小卵</small> 108円(税込) | 1420 鯛 <small>〔一貫〕の料金です。</small> 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>カ</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) | 1517 ブリ <small>季節限定</small> 324円(税込) |



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 1518 お寿司三貫盛り <small>鱈・鯛・大エビ</small> 702円(税込) | 6 3031 お造り6種盛り <small>牡丹海老・鯛・鱈・マグロ・帆立・炙り鳥賊</small> 1,620円(税込) |
| 2 3167 ふれ愛・媛ポークの酒粕小鍋 (もちまうどん) <small>小</small> 1,080円(税込) | 7 3028 豚角煮入り海老芋饅頭 かに餡掛け <small>小カ</small> 648円(税込) |
| 3 3033 季節の炊き合わせ <small>銀杏と百合根の飛龍頭・海老芋・赤蒟蒻・蓮根・絹さや・梅麩</small> <small>小</small> 648円(税込) | 3010 赤だし 216円(税込) |
| 4 3166 愛媛の焼き八寸 <small>小卵乳カ</small> 972円(税込)
遊子鱈みそ幽庵焼・いふしどり・だし巻き・蟹糞紗・金柑・梅大根
梅人參・蓮根甘酢・黒豆串・小松菜とじゃこ天のお浸し・削り蒲鉾 | 3011 お吸い物 <small>小卵</small> 216円(税込) |
| 5 3165 冬の天麩羅盛り合せ <small>小卵乳カ</small> 1,296円(税込)
海老・河豚紫蘇揚げ・蓮根・南瓜・青唐 | 3012 茶碗蒸し <small>小卵カ</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 <small>小</small> 378円(税込) |
| 1109 うな胡 <small>小</small> 378円(税込) |
| 1110 イカ胡 378円(税込) |

- | |
|--|
| 1018 いなり <small>小</small> 75円(税込) |
| 1201 上巻 <small>小卵大</small> 810円(税込) |



- | |
|---|
| 1906 海鮮巻ハーフ <small>小卵大</small> 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 <small>小</small> 400円(税込) |
| 1001 巻ずし <small>小卵</small> 432円(税込) |



- | |
|--|
| 6008 音羽巻 <small>小卵大</small> 1,080円(税込)
玉子・高野豆腐・干瓢・海老・饅頭・胡瓜・おぼろ
中具(椎茸・干瓢煮)・錦糸玉子 |
|--|

法事

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

花御膳 5,000円(税込) 小卵乳工カ 詳細はP.5をご確認ください。

完全
要予約
3日前までに
ご予約ください。



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・お銚子も無料貸し出しいたします。

ききようぜん
桔梗膳

吸物
茶碗蒸し付

小卵乳工カ

2208 4,860円(税込)・49×25cm

※ご予約に限り炊き込み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。



しらがくぜん
白菊膳

にぎり寿司
吸物
茶碗蒸し付

小卵乳工カ

2209 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。



ゆりぜん
百合膳

吸物付

小卵乳工カ

2207 3,780円(税込)
・36×25cm

※ご予約に限り炊き込みご飯を
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。

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。

年末年始は商品によってご注文いただけない場合がございます。詳しくはお問合わせください。

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」 小卵乳工カ

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」 小卵乳工カ

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」 小卵乳工カ

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。

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。

2117 6,480円(税込)・48cmφ

※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。
※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。

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

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<冬>
小卵乳E

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)



オーダブル

小卵乳E

煮物(お浸し、南瓜、小芋、赤菘、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
オーダブル(集)

小卵乳E

海老フライ・椎茸の肉詰め
カニ真丈つま揚げ・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]

焼さば寿司

1904 [桐箱入] 2,700円(税込)

1905 [紙箱入] 2,160円(税込)

紙箱入り

限定販売



[明治の森 音羽山荘]
お手づくり
最中

5126 [3個入] 570円(税込)

5101 [6個入] 1,150円(税込)

5102 [12個入] 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)

紙箱入り

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 [明治の森 音羽山荘]バウムクーヘン
[9個入]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。

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。



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。

P6、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。

※12月31日～1月5日まで対象外



LINE 公式アカウント 友だち大募集

お友達限定の **お得なクーポン** や **イベント情報** をお届けします。