2022 WINTER

冬の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期間 2022 12.1 – 2023 2.28

冬こそおいしい
旬を味わいつくす

特集
石川・富山・福井 冬の北陸味紀行
海鮮いしる小鍋／加賀蓮根饅頭銀餡かけ／花御膳

寿司・会席・一品・オードブル
割烹 音羽鮨

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2022年9月25日に創業52周年を迎えました。

金沢駅前 鼓門

黒部ダム

えちぜん鉄道 三国港駅

味紀行
石川・富山・福井

海の幸、山の幸、食文化を味わいつくす

北陸「旬」の味覚巡り

暖流と寒流が交わる豊かな漁場がもたらす海の幸、名峰からの清らかな水に育まれた山の幸。そして、藩政時代より受け継がれてきた食文化。雪深い北陸の冬は、滋味深い味覚の宝庫です。新鮮な魚介をはじめ、地元でも貴重な加賀野菜や珍しい食材、伝統の郷土料理の真髄を、音羽が皆様の食卓にお届けいたします。北陸の「旬」を心ゆくまでお愉しみください。

石川県の奥能登で作られる魚醤（ぎょしょう）「いしる」は、秋田県の「しょっつる」、香川県の「いかなご醤油」とともに、「日本三大魚醤」としても有名です。魚介と野菜、加賀車麸の具だくさんの鍋を、いしるの旨味でまとめ上げました。

鮮度の良い甘海老のお造り、音羽謹製金華焼鯖と米どころ福井の白米を使用したシャリの焼き鯖寿司。
北陸の恵みをどうぞご賞味ください。

CONTENTS

［特集］

石川・富山・福井
冬の北陸味紀行

03 海鮮いしる小鍋
加賀蓮根饅頭銀餡かけ
ふぐの唐揚げ
福井米焼き鯖高菜巻
甘海老のお造り

04 北陸の味覚を心ゆくまで
花御膳 ～冬の北陸 味紀行編～

05 お寿司といっしょに頼みたい おうちで割烹

06 この冬限定お弁当
味、色とりどり。冬のおすすめ

［日常に］

07 寿司
07 旬の桶盛
08 単品
09 桶盛 一人前～五人前
11 一人前

［集いに］

13 思い出に残るお料理を お祝い
15 法事のお食事に 会席・松花堂
17 楽しく選べる 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

北陸の食材が楽しめるメニュー

・特集ページメニュー（P.3）
・花御膳（P.4）
・おうちで割烹（P.5）

冬の兼六園

冬の北陸味紀行

日本有数の豊かな漁場と、名峰の清らかな水で育った

伝統野菜、地元で愛されてきた調味料や食品で仕立てた

郷土料理。この冬、音羽が誘う北陸の味覚を巡る旅へ。

5037 海鮮いしる小鍋

小 1100円

魚の旨味が凝縮された
魚醤いしるを使った郷土の鍋。

5039 ふぐの唐揚げ

小 1100円

ポン酢風味の
ふぐを米粉で
揚げた、
濃厚なふぐの
味わい。

5004 加賀蓮根饅頭 銀餡かけ 小カ 650円

粘りと甘みが強い加賀れんこんを饅頭に。
もちもちとした食感が楽しい一品です。

1507 福井米焼き鯖高菜巻

小 1620円

音羽謹製金華焼き鯖と福井県産米
(キヌヒカリ)を高菜で巻き上げました。
梅肉でさっぱりとお召し上がりください。

5040 甘海老のお造り

エ 1800円

とろけるような食感と甘み
を味わうには生が一番。

花御膳 ～冬の北陸 味紀行編～

小卵乳エカ 5500円

北陸の味覚を心ゆくまで

新鮮な魚介や加賀野菜、伝統の食材に郷土料理、自然豊かな北陸の山海の恵みを存分に楽しめる冬の花御膳。小鍋は、魚の旨味が凝縮された魚醤いしるを使った郷土の鍋と北陸産豚ロース味噌ベースの2種からお選びください。

完全要予約
3日前までにご予約ください。

- ①小　鉢　かに味噌豆腐・山葵
  金時草お浸し・くこの実
  ほうれん草白和え
  白ばい貝旨煮・木の芽
- ②焼八寸　**鰤幽庵焼・五郎島金時流し・富山昆布蒲鉾**
  公魚唐揚げ・**加賀笹生麸**・梅花蓮根　【中猪口】**鰤有馬煮**
- ③造　り　鯛・鰤・甘海老
- ④炊合せ　**加賀揚げ・金時草生麸オランダ煮**・小芋・蕪白煮
  絹さや・花人参
- ⑤小　鍋　**右記の2種の中からお選びください**
- ⑥替り鉢　**加賀蓮根饅頭銀餡かけ**・紅ずわいがに・山葵
- ⑦揚げ物　**能登河豚米粉唐揚げ**・姫長芋・青唐・酢橘
- ⑧酢の物　かに砧巻・帆立炙り・蛇腹胡瓜・きし麺風若布・酢取り茗荷
- ⑨御　飯　白御飯・**鯖へしこそぼろ**
- ⑩香　物　柚子大根・壬生菜
- ⑪椀　物　蟹つみれ・若布・三つ葉
- ⑫甘　味　**加賀棒茶プリン**・ホイップ・チャービル

ピックアップ

鰤幽庵焼・五郎島金時流し
柚子香る爽やかな鰤の焼き物と、加賀野菜五郎島金時の甘みのハーモニー。

金時草お浸し・くこの実
葉の裏面が「金時芋」に似た赤紫色であることから「金時草」と表記され「キンジソウ」と呼ばれています。

お好みの小鍋をお選び下さい

5510 海鮮いしる小鍋
のどぐろつみれ・鰤・帆立・サーモン
車麸・野菜一式・氷見うどん

5511 豚ロース味噌小鍋
北陸産豚ロース・野菜一式
氷見うどん

P.3、P4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。

食卓に彩りを 冬の一品

おうちで 音 割烹

1品ずつ ご注文承ります

ご一緒におすすめ!!
北陸特集ページ P.3〜P.4もご覧ください

お寿司と一緒に楽しめる小鉢や汁物。
今日の献立に、気軽に割烹料理を取り入れてみませんか。

例えば
ご家庭のご飯 ＋ ご家庭の味噌汁 ＋ ⑥ 冬を味わう焼八寸

1 5004
加賀蓮根饅頭 銀餡かけ
粘りと甘みが強い加賀れんこんを饅頭に。もちもちとした食感が楽しい一品です。
小 カ 650円

2 5006
冬のほっこり 炊き合わせ
加賀揚げ・金時草生麸オランダ煮
小芋・蕪白煮・絹さや・花人参
赤蒟蒻・蓮根
小 600円

3 5029
天ぷら 盛り合わせ
海老2本・河豚・野菜三種
小 卵 乳 エ 1100円

4 5038
カニとサーモンのごちそう釜飯
炊き上がりましたら、いくらを乗せてお召上がりください。
小 カ 2200円

5 1506
冬を堪能寿司3貫盛り
鰤・河豚炙り・カニ味噌軍艦
カ 680円

6 5007
冬を味わう焼八寸
鰤幽庵焼・金時草お浸し・加賀笹生麸
五郎島金時流し・黒豆串・富山昆布蒲鉾
公魚唐揚げ・鮪有馬煮・梅花蓮根
だし巻き卵
小 卵 1200円

7 5005
お造り5種盛り
鰤・鮪・烏賊・鯛・甘海老
エ 1600円

5002	赤だし	250円
5001	お吸い物	小 卵 カ 250円
5000	茶碗蒸し	小 卵 エ 450円

特集

味、色とりどり。冬のおすすめ

お得な店舗受取
「お弁当」店舗受取で
※季節の松花堂は除く
10%OFF

5130
冬の幸楽弁当
1800円
小 卵 乳 カ
・上下15×15cm 2段

5131
冬の小雪弁当
小 卵 乳 エ カ ・25×16.5cm 2300円

5503
季節の松花堂〈冬〉
小 卵 乳 エ カ ・28cmφ 3400円
小鉢・焼物・造り・煮物
揚げ物・お吸い物・お食事
香の物・甘味

要予約

5101
プレミアム弁当「華月」
小 卵 乳 エ ・28×17cm 3150円
押し寿司や炊き合せなど、割烹料理を33品目盛り込んだ豪華プレミアム弁当です。

5110 茜
小 卵 乳 カ ・17.5×17.5cm 1480円

P.5、P6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。

「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。

音羽の桶盛

一人前～五人前

シーンや人数に合わせて
華やかなお寿司で
食卓に彩りを

職人による美しい盛り込みが
自慢の音羽の桶盛。
1人前から5人前まで選べる
（一部商品除く）
豊富なラインナップで、
さまざまなシーンで
食卓を華やかに彩ります。

写真は一人前です。

旬の桶盛

小 エ カ

一人前 9貫 巻物2貫

かます炙り・雲丹ローストビーフ
鰻・鯽・海老・カニ味噌軍艦
河豚・鯛・マグロ・ゆず大根細巻

3031 1人前 2000円

3033 3人前 6000円

お寿司と一緒に楽しめる

あったか 小鍋

海の幸、山の幸。冬のあったかい小鍋をお楽しみください。

5037 海鮮いしる小鍋
小 1100円

5041 豚ロース味噌小鍋
小 1100円

5042 丹波地鶏の小鍋
小 1000円

単品メニュー

好きなネタで作る

自分好みの オリジナル桶盛

好きなネタを好きな数だけ！
お好みで自由に選んで、オリジナル桶盛を作りませんか？
お客様だけの特注寿司をお届けします。
［一貫］の料金です。

ママがセレクト！ 小学一年生のお子様がセレクト！

※一例です。

1200 玉子 小 卵 130円

1201 イカ 150円

1202 コハダ 150円

1203 サーモン 230円

1214 海老 エ 330円

1206 つぶ貝 230円

1209 鯛 280円

1204 マグロ 230円

1216 赤貝 360円

1207 赤海老 エ 280円

1210 鰻 小 280円

1205 ねぎとろ軍艦 230円

1218 大海老 エ 400円

1208 穴子 小 280円

1211 カンパチ 280円

1212 ホタテ 280円

1213 イクラ 小 430円

1215 数の子 小 430円

1217 ボイルズワイガニ カ 430円

1219 中トロ 480円

1220 ウニ 480円

1221 特大穴子 小 530円

のりパリ手巻

［一本］の料金です。

1224 納豆手巻 230円
1226 しそ手巻 230円
1227 鉄火手巻 280円
1232 ネギトロ手巻 330円
1229 穴胡手巻 小 400円
1230 うな胡手巻 小 400円
1231 いか胡手巻 400円
1233 海老サラダ手巻 小 卵 エ 400円
1234 サーモンサラダ手巻 小 卵 400円

細巻

［一本］の料金です。

1100 胡瓜細巻 230円
1101 納豆細巻 230円
1102 新香細巻 小 230円
1103 しそ細巻 230円
1104 鉄火細巻 280円
1106 穴胡細巻 小 400円
1107 うな胡細巻 小 400円
1108 いか胡細巻 400円
1109 ネギトロ細巻 450円

その他

1005 小 卵 エ カ
海鮮巻ハーフ
サーモン・鯛・鰻・海老・カニ
玉子・胡瓜・ネギトロ・大葉
1000円

1004 小 卵 エ
音羽巻
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
1100円

通常巻ずしの1.5倍のビッグサイズ！

1222 いなり寿司 小 90円
1001 巻ずし 小 卵 480円
1003 上巻 小 卵 エ 880円

大切な集まりや家族の記念日におすすめ

「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。

おすすめ

写真は四人前です。

上にぎり 一人前9貫

小 卵 エ

イカ・マグロ・鯛・カンパチ・海老
赤貝・ウニ・穴子・トロたく細巻・印玉

3501 1人前 2100円　**3504** 4人前 8400円
3503 3人前 6300円　**3505** 5人前 10500円

3014 かえで

イクラ・つぶ貝・穴子
マグロ・鯛・サーモン
海老・玉子・トロたく中巻

四人前 32貫 中巻1本

人気の復刻メニュー！

小 卵 エ 4人前 6680円

極上

写真は四人前です。

上得盛 一人前10貫

小 卵 エ

イカ・マグロ・鯛・数の子・海老
イクラ・ホタテ・サーモン・中トロ・鰻・印玉

3061 1人前 2300円　**3064** 4人前 9200円
3063 3人前 6900円　**3065** 5人前 11500円

極上

写真は五人前です。

極上盛込み 一人前11貫

小 卵 エ カ

鯛・マグロ・カニ・赤貝・数の子・海老
イカ・ウニ・イクラ・中トロ・穴子・印玉

3071 1人前 3400円　**3074** 4人前 13600円
3073 3人前 10200円　**3075** 5人前 17000円

お子様から大人まで愛される桶盛

人気No.1

写真は五人前です。

お値打ちにぎり 一人前9貫

小 エ

イカ・マグロ・サーモン・海老
カンパチ・イクラ・鰻・ホタテ・さより

3051 1人前 1680円　**3054** 4人前 6720円
3053 3人前 5040円　**3055** 5人前 8400円

写真は三人前です。

すみれ 一人前10貫

小 卵 エ

イカ・マグロ・鯛・玉子・海老・カンパチ
サーモン・ネギトロ軍艦・ツブ貝・鰻

3021 1人前 1450円　**3024** 4人前 5800円
3023 3人前 4350円　**3025** 5人前 7250円

写真は四人前です。

ひまわり 一人前8貫

小 卵 エ

イカ・マグロ・カンパチ・海老
サーモン・イクラ・玉子・ツブ貝

3001 1人前 1260円　**3004** 4人前 5040円
3003 3人前 3780円　**3005** 5人前 6300円

3044 しおり

四人前 24貫 細巻5本 サラダ巻1本

人気の復刻メニュー！

カンパチ・マグロ・イカ・鰻・海老・玉子・胡瓜巻・鉄火巻・海老サラダ巻

小 卵 エ 4人前 5500円

ご一緒におすすめ！
お寿司と一緒に楽しめるあったか小鍋はP.7を、
汁物・一品料理はP.5「おうちで割烹」をご覧ください。

一人前寿司

特別な日も普段も

「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。

急な来客や家族の記念日に
ワンランク上のおもてなし

2004 上寿し(匠) 一人前 6貫
ウニ・中トロ・数の子・鯛・海老・特大穴子
小 エ 1800円

3501 上にぎり 一人前 9貫
イカ・マグロ・鯛・カンパチ・海老
赤貝・ウニ・穴子・トロたく細巻・印玉
小 卵 エ 2100円

3071 極上盛込み 一人前 11貫
鯛・マグロ・カニ・赤貝・数の子・海老
イカ・ウニ・イクラ・中トロ・穴子・印玉
小 卵 エ カ 3400円

3061 上得盛 一人前 10貫
イカ・マグロ・鯛・数の子・海老
イクラ・ホタテ・サーモン・中トロ・鰻・印玉
小 卵 エ 2300円

3021 すみれ 一人前 10貫
イカ・マグロ・鯛・玉子・海老・カンパチ
サーモン・ネギトロ軍艦・ツブ貝・鰻
小 卵 エ 1450円

2006 まんぷくにぎり 一人前 9貫 細巻1本
イカ・マグロ・鯛・サーモン・海老・玉子・ネギトロ軍艦
コハダ・鰻・鉄火巻
小 卵 エ 1680円

3051 お値打ちにぎり 一人前 9貫
イカ・マグロ・サーモン・海老
カンパチ・イクラ・鰻・ホタテ・さより
小 エ 1680円

2001 とくとくにぎり 一人前 10貫
イカ・マグロ・海老・玉子・サーモン 小 卵 エ 1450円

手軽に出前をしたい時に

3001 ひまわり 一人前 8貫
イカ・マグロ・カンパチ
海老・サーモン・イクラ
玉子・ツブ貝
小 卵 エ 1260円

2000 にぎり 一人前 8貫
イカ・マグロ・カンパチ・海老
玉子・サーモン・コハダ・鰻
小 卵 エ 1100円

2002 盛合せ 一人前 6貫 巻物5貫
イカ・マグロ・カンパチ・海老
コハダ・いなり・胡瓜巻・巻寿司
小 卵 エ 980円

2008 マグロづくし 一人前 4貫 細巻2本
マグロ・鉄火巻
1330円

2007 サーモンづくし 一人前 4貫 サラダ巻1本
サーモン・炙りサーモン
サーモンサラダ巻
小 卵 1230円

2009 ちらし
小 卵 乳 エ 1080円

2010 穴子ちらしとお造り
小 卵 乳 エ 2100円

2011 特上ちらし
小 卵 乳 エ カ 3080円

1006 トロたく中巻 [1本]
小 680円

1007 海老・サーモンサラダ巻 [1本]
小 卵 エ 680円

1300 焼さばバッテラ
小 880円

1302 海老の棒寿司
小 エ 1100円

1301 穴子の棒寿司
小 1100円

写真は1本です。

特選巻 小 卵 エ
3081 1本 1100円
3083 3本 3300円

2012 ちらしと細巻
小 卵 乳 エ 980円

2013 助六と細巻
小 卵 780円

5002 赤だし 250円
5001 お吸い物 小 卵 カ 250円
5000 茶碗蒸し 小 卵 エ 450円

ご一緒におすすめ!
お寿司と一緒に楽しめるあったか小鍋はP.7を、
汁物・一品料理はP.5「おうちで割烹」をご覧ください。

お祝い

人生の節目に、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。

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（としいわい）」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す。
両親や祖父母のお祝いを、祝い膳で家族の最高の思い出に。

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	

5602 6800円 ・48㎝φ

要予約 3日前までのご予約

※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わります。
※門戸店はお取り扱いしておりません。

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

5600 男の子用
5601 女の子用
・34×34㎝ 5000円
※アレルゲン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
想い出づくり
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が、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

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。

5100 5300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。

◇祝い三段重

蛤の吸物付

要予約 **5606** 6230円 小卵乳エカ ・15×15㎝ ・2人前

セットなら550円お得！

5607
「お食い初め」又は「一升餅」をご注文のお客様
限定価格 5680円 でご購入いただけます。

人気No.1

赤飯 茶碗蒸し 吸物付

5604 祝い膳「華の詩（はなのうた）」5000円

小卵乳エ酒 ・49×25㎝

※お料理をお持ち帰り用のパックでお届けの場合は、お吸い物はつきません。
茶碗蒸しはカップになります。

赤飯 吸物付

5603 祝い膳「幸の詩（しあわせのうた）」4000円

小卵乳エ ・30×30㎝

※お料理をお持ち帰り用のパックでお届けの場合は、お吸い物はつきません。

赤飯 茶碗蒸し 吸物付

5605 祝い膳「慶の詩（よろこびのうた）」6200円

小卵乳エ ・36×26㎝

※小鍋は季節ごとに内容が変わります。

5102 祝い膳「結（ゆい）」
小卵エカ
・21×21㎝ 2630円
※器は折箱となります。

要予約

5104 焼鯛(小) 1730円
・約25㎝前後

5105 焼鯛(大) 5680円
・35㎝～40㎝前後
※風呂敷に包んでお届けいたします。

P.13、14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。

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、親族が集まる
貴重な時間に寄り添います。

無料で貸し出しいたします。

- グラス
- 湯呑み
- お銚子
- お膳

法事の際の食事やお料理

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

蓮御膳（はすごぜん）

5513 海鮮いしる小鍋　**5514** 豚ロース味噌小鍋

5500円 小卵乳エカ

詳細はP.4の花御膳をご確認ください。

3人前以上ご注文で【陰膳】を無料でお届けいたします。

完全要予約
3日前までにご予約ください。

桔梗膳（ききょうぜん）

吸物
茶碗蒸し付

3人前以上ご注文で【陰膳】を無料でお届けいたします。

5501 5000円 小卵乳エカ ・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パックでお届けの場合は、お吸い物はつきません。茶碗蒸しはカップになります。

白菊膳（しらぎくぜん）

にぎり寿司
吸物
茶碗蒸し付

3人前以上ご注文で【陰膳】を無料でお届けいたします。

5502 6200円 小卵乳エカ ・38×38cm

※お料理をお持ち帰り用のパックでお届けの場合は、お吸い物はつきません。茶碗蒸しはカップになります。

百合膳（ゆりぜん）

吸物付

3人前以上ご注文で【陰膳】を無料でお届けいたします。

5500 4000円
小卵乳エカ ・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パックでお届けの場合は、お吸い物はつきません。

◆ご進物◆ 2日前まで 要予約

［明治の森 音羽山荘］
お手づくり最中

0211 ［3個入］ 680円
0212 ［6個入］ 1400円
0213 ［12個入］ 2600円

※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］
バウムクーヘン

0215 ［9個入］ 1950円

※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。

お持ち帰りのおもてなし

お得なスタンプ 店舗受取

こちらの3種のお持ち帰り弁当は店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙をご覧ください。

5121 かすみ草 4650円
小卵乳エ ・上下16×16cm ※化粧容器箱（紙袋付）

5133 京香弁当（きょうかべんとう） 4080円
小卵乳エカ ・上下17×17cm ※化粧容器箱（紙袋付）

5120 杜若（かきつばた） 3680円
小卵乳エカ ・37×26.5cm ※化粧容器箱（風呂敷付）

P.15、P.16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。

お供え用のお料理

故人様に想いを馳せて、大切なお食事のひとときはご家族みなさまご一緒にお過ごしいただけますようご用意させていただいております。

3人前以上ご注文で【陰膳】を無料でお届けいたします。
◀こちらのマークが付いている対象商品に限り
3人前以上ご注文で**無料**でお届けします

4000 陰膳 1000円
小卵カ ・36×36cm

お子様料理

お子様の成長にあわせて充実のラインアップ

＼選べるご飯／

お子様弁当（2段BOX）

5116 ちらし寿司
小卵乳エカ 1000円

5117 おにぎり
小卵乳 830円

3〜6歳のお子様向け ・14×9cm
※お持ち帰り可能な容器を使用しています。

5118 小卵乳エカ
お子様弁当（ロケット） ・外寸 27×19cm ・内寸 20×10cm 1000円
小学校低学年のお子様向け ※お持ち帰り可能な容器を使用しています。

5119 小卵乳エカ
お子様弁当（くまさん） ・18×18cm 1000円
小学校低学年のお子様向け ※お持ち帰り可能な容器を使用しています。

5114 小卵乳エ
お子様すし 1250円
小学校低学年のお子様向け

5115 小卵乳エ
お子様御膳 ・30×30cm 2280円
小学校高学年のお子様向け

みんなでワイワイ！
おうちdeすし職人

クリスマス / お誕生日 / ひな祭り

要予約
※写真は3人前のイメージです。

3091 すし職人パーティーセット 4600円
小卵エ ネタセット（10種）3人前＋すし職人セット1人分

追加オプション

3093 ネタセット［追加1人前］ 1300円
ネタ各1貫・手巻海苔2枚
軍艦海苔2枚・すし飯240g

3092 すし職人セット
帽子・白衣・手袋 540円

おすしのにぎりかた 動画を見よう

P.17のお弁当は当日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。

集いのお手伝い

5505
すし定食 2480円
小卵乳エ ・36×12.5cm（二段）

5504
松花堂〈瑠璃〉 2480円
小卵乳エ ・25×25cm

オードブル

小卵乳エカ

煮物（お浸し、南瓜、小芋
赤蒟蒻、ブロッコリー
レンコン、人参）
ポテトフライ・鮭塩焼
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

5022 2人前 2400円
5023 3人前 3600円
5024 4人前 4800円
5025 5人前 6000円

※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。

ローストビーフ入り オードブル（集）

小卵乳エカ

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
プチトマト・レタス

5012 2人前 2800円
5013 3人前 4200円
5014 4人前 5600円
5015 5人前 7000円

※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］
お手づくり最中
0211 ［3個入］ 680円
0212 ［6個入］ 1400円
0213 ［12個入］ 2600円
※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。

0215
［明治の森 音羽山荘］
バウムクーヘン ［9個入］ 1950円
※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］
焼さば寿し 小
限定販売
0202 ［桐箱入］ 2700円
0201 ［紙箱入］ 2300円

0200
鯖寿し 小 1680円

●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。
●「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、お吸い物はつきません。

ご注文方法

WEBサイトから　クレジットカードの事前決済ができて便利！

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	ビニールバック ビニール風呂敷	紙袋各種 風呂敷
1枚5円	1枚10円	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

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。

表示価格はすべて税込価格です。
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。

アレルゲン表記について

特定原材料を使用しているお料理には、アレルゲン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 乳成分　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いたします。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、ご予約はお早めにお願いいたします。
◆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・金額に問わず、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、ご予約はお早めにお願いいたします。

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。

お得な店舗受取　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。

P.6（お弁当）、P.7-12（寿司）、P.15-16（お弁当）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）　※全てパ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

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。