

四季と、日々と、音羽。

冬の音

音羽の出前カタログ

期間 2023 12.1 - 2024 2.29

しんしんと沈みわたる
冬のごちそう

特集

和歌山・奈良・三重 冬の紀伊地方味紀行

めはり寿司 / かぶら吉野葛饅頭 カニ餡かけ / 伊勢ぶりにぎり / 花御膳

伊勢ぶりにぎり ▶ P.4掲載商品

寿司・会席・一品・オードブル

割 窓 **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2023年9月25日に創業53周年を迎えました。

和歌山

WAKAYAMA



円月島

奈良

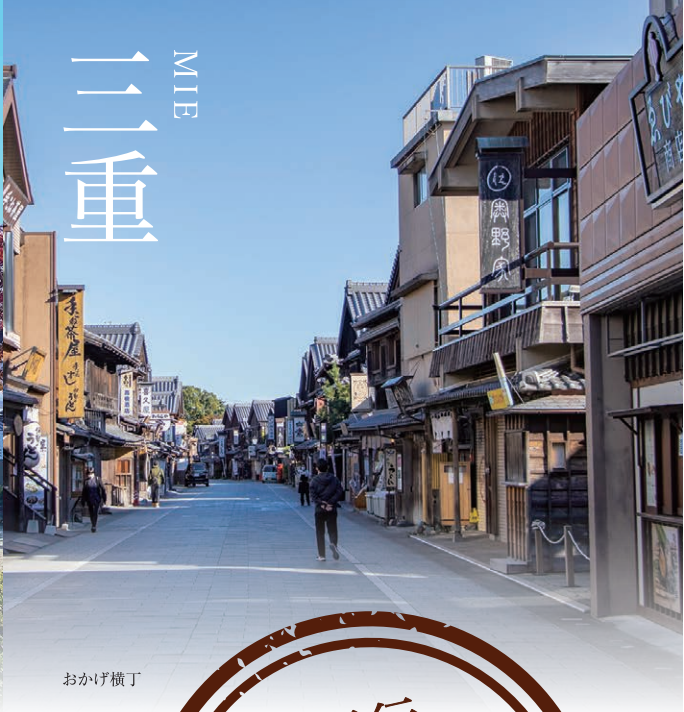
NARA



飛鳥寺

三重

MIE



おかげ横丁

山海の美味古道をめぐる

紀伊のごちそう巡り



木の神様が棲む「木の国」といわれ、古来より信仰の道があった紀伊。奥深い山々と黒潮の恵みを受ける豊かな自然、信仰の歴史とともに、大切に育まれてきた食文化。大切な育まれてきた食文化。交通機関が発達した現代においても、和歌山・奈良・三重をめぐる旅は容易ではありません。冬の「紀伊のごちそう巡り」は、山海の恵みに彩られ、食の多様性を感じさせる、三県の美味古道を訪ねます。



めはり寿司

古くから親しまれてきた逸品。目を見張るほどに大きな口を開けて食べるとか、おいしさに目を見張るなど諸説あります。一口サイズで食べやすく、さっぱりと梅肉を添えました。

鯛しゃぶ 梅出汁小鍋

紀州の最高級ブランド「南高梅」で味わう小鍋。爽やかな酸味と香りが、鯛の旨みを引き出します。しめの「吉野葛入り三輪細うどん」は、小麦粉本来の甘みと香り、吉野葛を使った独自のノンオイル製法のうどんです。

みかんたっぷりジュレ

濃厚な甘味と、爽やかな酸味のハーモニーが特長の有田みかん。太陽の恵みをたっぷりと楽しめるデザートに。



※写真はイメージです

CONTENTS

[特集]

和歌山・奈良・三重 紀伊のごちそう巡り

03 花御膳 ～冬の紀伊地方 味紀行編～

04 飛鳥牛乳小鍋 (豚コース)
鯛しゃぶ梅出汁小鍋
伊勢ぶりしゃぶ梅出汁小鍋
伊勢ぶりにぎり
めはり寿司
かぶら吉野葛饅頭 カニ餡かけ
みかんたっぷりジュレ

05 味、色とりどり。冬のおすすめ弁当

06 お寿司といっしょに頼みたい おうちで割烹

07 思い出に残るお料理を お祝い

[日常に]

09 寿司 09 旬の桶盛
10 単品
11 桶盛 一人前～五人前
13 一人前

[集いに]

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

紀伊地方の食材が楽しめるメニュー

- ・花御膳 (P.3、P.4)
- ・特集ページメニュー (P.3、P.4)
- ・おうちで割烹 (P.6)



南紀勝浦の海



毎季節
楽しみです！と
リピーターの方に
大好評！

要予約
3日前までに
ご予約ください。

花御膳

～冬の紀伊地方 味紀行編～

小皿乳玉カ 5500円

紀伊の美味を、華やかに。
3種の小鍋は、海の幸・山の幸をメインに、紀伊の美味を加えた一味違う鍋つゆで。音羽でしか味わえない自信作です。近いようで遠い、紀伊(和歌山・奈良・三重)の味巡りを存分にお楽しみください。

～1人前よりご注文承ります～

ピックアップ



あおさ蒟蒻の南高梅びしおのせ
磯の香りや色彩や食感、五感で楽しめる一品。南高梅の梅肉でさっぱりと。

伊勢ふりと聖護院かぶら餅
旨味のある伊勢ふり幽庵焼、かぶら餅は「醤油・味噌の祖」といわれる金山寺味噌をのせて。

- | | | | |
|-------|--|-------|-------------------------------------|
| ① 先付 | 百合根豆腐・くこの実 | ⑦ 小鍋 | 下記の3種の中からお選びください |
| ② 小鉢 | ほうれん草と蓮根お浸し | ⑧ 替り鉢 | かぶら吉野葛饅頭カニ餡かけ・梅麩 |
| ③ 焼物 | 伊勢ふり幽庵焼
聖護院かぶら餅金山寺味噌のせ
牛蒡伊勢抹茶マヨ和え・鶏松風串 | ⑨ 酢の物 | 帆立土佐酢・南高梅びしお・あおさ蒟蒻
りんご酢かぶら・酢取り茗荷 |
| ④ 造り | 伊勢ふり・鯛・鮪 | ⑩ 御飯 | しらす佃煮ごはん |
| ⑤ 炊合せ | 高野豆腐・海老芋・柚香るひろうす
梅人参・絹さや | ⑪ 香の物 | 胡瓜浅漬・紀の川漬 |
| ⑥ 揚げ物 | ずわいがに・牛蒡・蓮根・青唐・紅塩 | ⑫ 椀物 | あおさ海苔のお味噌汁・三つ葉 |
| | | ⑬ 甘味 | みかんたっぷりジュレ・苺 |
- ※文字色：■…和歌山産 ■…奈良産 ■…三重産

お好みの小鍋を
お選び下さい



5510
飛鳥牛乳小鍋(豚ロース)
豚ロース・吉野葛入り三輪細うどん
針野菜(レタス・水菜・白葱・人参)



5511
鯛しゃぶ梅出汁小鍋
鯛・吉野葛入り三輪細うどん
針野菜(レタス・水菜・白葱・人参)・梅干し



5512
伊勢ぶりしゃぶ梅出汁小鍋
伊勢ぶり・吉野葛入り三輪細うどん
針野菜(レタス・水菜・白葱・人参)・梅干し

和歌山・奈良・三重 紀伊のごちそう巡り

広大な紀伊山地からの恵みを受け、豊かな漁場を育む、紀伊水道・熊野灘・伊勢湾。山海の滋味が彩る、美味の楽園。飛鳥時代が起源とされる牛乳と出汁の「飛鳥鍋」。三重の特産品「茶葉・かんきつ・海藻」を餌に使った「伊勢ぶり」など、紀伊の美食をお楽しみください。



5028 **奈良**
飛鳥牛乳小鍋
(豚ロース)
小皿 900円



5027 **三重**
伊勢ぶりしゃぶ
梅出汁小鍋
小皿 900円



5026 **和歌山**
鯛しゃぶ
梅出汁小鍋
小皿 900円



2112 **三重**
伊勢ぶりにぎり 500円



2113 めはり寿司 500円 **和歌山**



5004 **奈良**
かぶら
吉野葛饅頭
カニ餡かけ
小皿 650円



5037 **和歌山**
みかんたっぷり
ジュレ
300円

味、色とりどり。冬のおすすめ弁当



5130
冬の幸楽弁当
小卵乳工カ ・上下15×15cm 2段 2000円

- 先付け 百合根豆腐
- 小鉢 ほうれん草と蓮根お浸し・明太帆立
ほうれん草白和え
- 前菜 出汁巻玉子・射込み牛蒡・鶏松風
- 煮物 カニふわふわ豆腐揚げ・ブロッコリー・梅人参
- 揚げ物 海老・蓮根・牛蒡・青唐・紅塩
- 蒸し物 茶碗蒸し・金山寺味噌
- 酢の物 錦紙巻・二色なます・蛇腹胡瓜・赤パプリカ
- 御飯 炊込みご飯・白御飯・鮭フレーク
- 香の物 紀の川漬
- 甘味 柚子蒟餅

5131
冬の小雪弁当
小卵乳工カ ・25×16.5cm 2500円

- 小鉢 ほうれん草と蓮根お浸し・明太帆立・ほうれん草白和え
- 焼物 鱈幽庵焼・出汁巻玉子・姫長芋素揚げ・黒豆串・梅花蓮根
- 煮物 海老芋・柚香るひろうす・赤蒟餅
蓮根・海老団子・絹さや・梅人参
- 揚げ物 海老・蓮根・牛蒡・青唐・玉葱と空豆揚げ・紅塩
- 酢の物 帆立梅肉・二色なます・蛇腹胡瓜・赤パプリカ
- 寿司 ちらし寿司(すくき・縮緬山椒・胡瓜・おぼろ)
- 御飯 炊込みご飯
- 香の物 胡瓜浅漬・紀の川漬



要予約

5101 かげつ
プレミアム弁当「華月」
小卵乳工カ ・28×17cm 3500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 あかね
茜
小卵乳工カ ・17.5×17.5cm 1600円

12月30日～1月3日は一部商品のお取扱いがございません。各店舗へお問合せください。

おうちで割烹

1品ずつ
ご注文承ります

食卓に彩りを冬の一品

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



冬の味覚を
一緒に!
カニづくし



5038 カニとサーモンの
ごちそう釜飯 小カ 2200円
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。



2106
カニづくし
ちらし寿司
小卵カ
2160円



5036
カニ餡かけ
茶碗蒸し
小卵カ
900円



5005
冬のお造り
5種盛り
伊勢ふり・鮪・鯛
イカ・赤海老
工 1800円



5007
冬を味わう焼ハチ
伊勢ふり幽庵焼・出汁巻玉子
黒豆串・酢取り茗荷・鶏松風
高野山聖護院蕪餅(金山寺味噌のせ)
牛蒡野菜巻・明太帆立
小卵乳 1500円



5029
冬の天ぷら
盛合せ
ズワイガニ・海老・蓮根
牛蒡・青唐
小卵乳工カ 1200円



5006
冬の炊合せ
海老芋・柚子香るひろうす
蓮根・絹さや・花人参
赤蒟餅・牛蒡野菜巻
小卵乳カ 700円



5026
鯛しやぶ梅出汁小鍋
小 900円

一緒におすすめ!
定番の「もう1品」メニュー

特集メニュー(P.3、P.4)もおすすめ!

5001 お吸い物
はまぐり・わかめ・季節のつみれ
三つ葉
小卵工カ 250円

5002 赤だし
はまぐり・わかめ・巻き麩・三つ葉
小 250円

5000 茶碗蒸し
海老・鶏肉・白焼さうなご・銀杏
椎茸・ゆり根・三つ葉
小卵工 450円

P.6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 7000円 ・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わります。
※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。
※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。



お祝い

◆ 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

・34×34cm 5000円

※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

歯固めの石と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



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 1週間前までにご予約お願い致します。

5100 5480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。

要予約

5606 6400円 小卵乳工カ ・15×15cm ・二人前

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 5850円 でご購入いただけます。

人気No.1



赤飯
茶碗蒸し
吸物付

はなのうた
5604 祝い膳「華の詩」5000円

小卵乳工カ落 ・49×25cm

※お料理をお持ち帰り用のパック(有料)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

しあわせのうた
5603 祝い膳「幸の詩」4000円

小卵乳工カ ・30×30cm

※お料理をお持ち帰り用のパック(有料)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

よろこびのうた
5605 祝い膳「慶の詩」6200円

小卵乳工カ ・36×26cm

※小鯛は季節ごとに内容が変わります。



5102 ゆい
祝い膳「結」

小卵乳工カ

・21×21cm 3000円

※器は折箱となります。

要予約

5104 焼鯛(小) 1830円

・約25cm前後

5105 焼鯛(大) 5980円

・35cm~40cm前後

※風呂敷に包んでお届けいたします。

大切な集まりや家族の記念日におすすめ

おすすめ



写真は四人前です。

上にぎり 一人前 9貫

小卵E
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 一人前 2280円
- 3502 二人前 4560円
- 3503 三人前 6840円
- 3504 四人前 9120円
- 3505 五人前 11400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

人気の復刻メニュー!
四人前 32貫 中巻1本

小卵E 四人前 6980円

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E
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 一人前 1750円
- 3052 二人前 3500円
- 3053 三人前 5250円
- 3054 四人前 7000円
- 3055 五人前 8750円



写真は一人前です。



写真は三人前です。

すみれ 一人前 10貫

小卵E
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 一人前 1550円
- 3022 二人前 3100円
- 3023 三人前 4650円
- 3024 四人前 6200円
- 3025 五人前 7750円



写真は一人前です。

極上



写真は四人前です。

上得盛 一人前 10貫

小卵E
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 一人前 2430円
- 3062 二人前 4860円
- 3063 三人前 7290円
- 3064 四人前 9720円
- 3065 五人前 12150円

極上



写真は五人前です。

極上盛込み 一人前 11貫

小卵E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 一人前 3580円
- 3072 二人前 7160円
- 3073 三人前 10740円
- 3074 四人前 14320円
- 3075 五人前 17900円



写真は四人前です。

ひまわり 一人前 8貫

小卵E イカ・マグロ・カンパチ・海老・サーモン・イクラ・玉子・ツブ貝

- 3001 一人前 1380円
- 3002 二人前 2760円
- 3003 三人前 4140円
- 3004 四人前 5520円
- 3005 五人前 6900円



写真は一人前です。



3044 しおり

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

人気の復刻メニュー!
四人前 24貫 細巻5本 サラダ巻1本

小卵E 四人前 5800円

「冬の一品」ご一緒におすすめ!!

5027 伊勢ぶりしゃぶ
梅出汁小鍋 小 900円



5029 冬の天ぷら
盛合せ 小卵乳Eカ 1200円



5036 カニ餡かけ
茶碗蒸し 小卵カ 900円



5037 みかんたっぷり
ジュレ 300円



5001 お吸い物
はまぐり・わかめ
季節のつみれ・三つ葉 小卵Eカ 250円

5002 赤だし
はまぐり・わかめ・巻き麩・三つ葉 小 250円

5000 茶碗蒸し
海老・鶏肉・白焼きうなぎ
銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉 小卵E 450円

詳しくはP.3~P.6もご覧ください

一人前寿司

特別な日も普段も



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 上寿司(匠) 一人前 6貫
ウニ・中トロ・数の子・鯛・海老・特大穴子
小皿 1900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
小皿 3580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
小皿 2280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
小皿 2430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
小皿 1780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
小皿 1550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
小皿 1550円

3051 お値打ちにぎり

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
一人前 9貫
小皿 1750円



特選巻 小皿 1本

3081 1本 1200円
3083 3本 3600円

2012 ちらしと細巻

小皿 1080円



2013 助六と細巻

小皿 860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
小皿 1180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
小皿 1380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
小皿 1050円



2008 マグロづくし 一人前 4貫 細巻2本
マグロ・鉄火巻
1480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
小皿 1280円



2009 ちらし 小皿 1180円



2010 穴子ちらしとお造り 小皿 2200円



2011 特上ちらし 数量限定 小皿 3380円



1006 トロたく中巻 小 750円



1007 海老・サーモンサラダ巻 小 750円



1300 焼さばバッテラ 小 930円



1302 海老の棒寿司 小 1200円



1301 穴子の棒寿司 小 1200円

「冬の一品」ご一緒におすすめ!!

5027 伊勢ぶりしゃぶ梅出汁小鍋 小 900円



5029 冬の天ぷら盛合せ 小 1200円



5001 お吸い物 はまぐり・わかめ 季節のつみれ・三つ葉 小 250円

5002 赤だし はまぐり・わかめ・巻き鮓・三つ葉 小 250円

5036 カニ餡かけ茶碗蒸し 小 900円



5037 みかんたっぷりジュレ 300円



5000 茶碗蒸し 海老・鶏肉・白焼きうなぎ 銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉 小 450円

詳しくはP.3~P.6もご覧ください

12月30日~1月3日は一部商品のお取扱いがございません。各店舗へお問合せください。

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



お餅子



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

はすごぜん 蓮御膳

5513 飛鳥牛乳小鍋(豚ロース) **5514** 鯛しゃぶ梅出汁小鍋

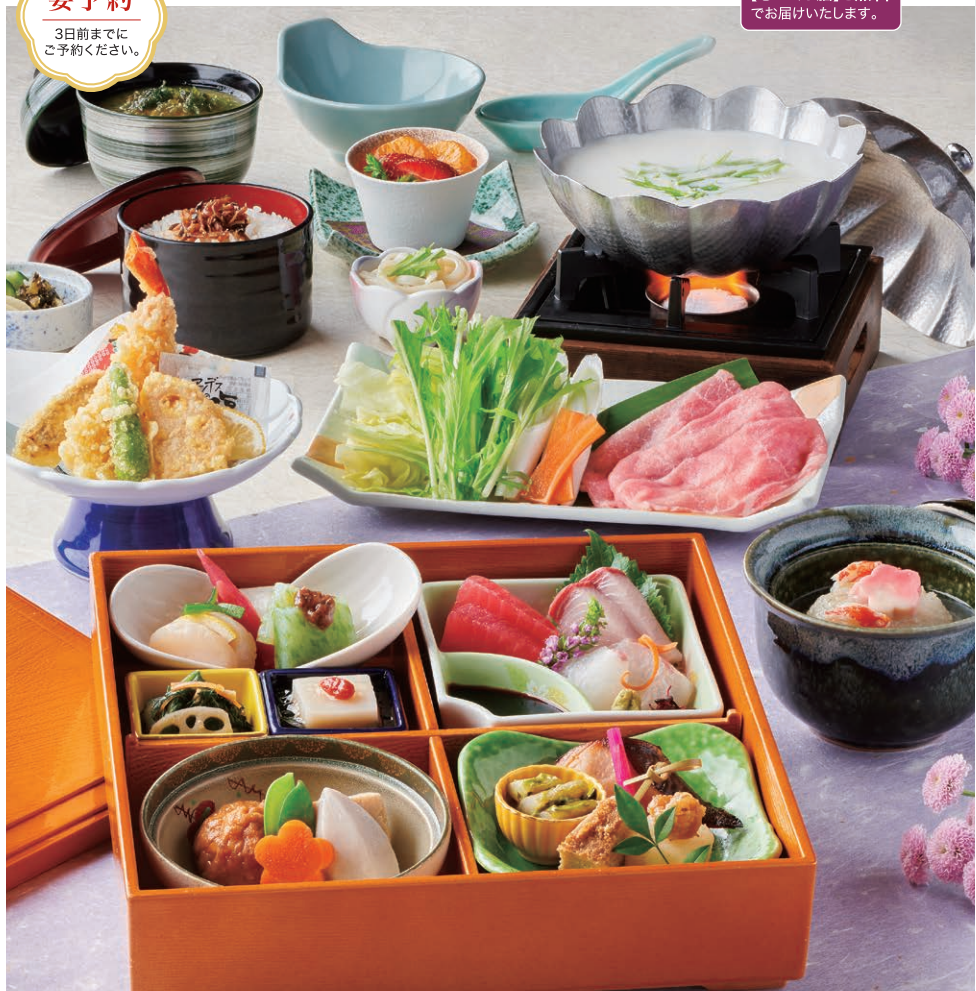
5515 伊勢ぶりしゃぶ梅出汁小鍋 **小卵乳エカ** 5500円

詳細はP.3、P.4の花御膳をご確認ください。

要予約

3日前までに
ご予約ください。

三人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。



桔梗膳 ききょうぜん

吸物
茶碗蒸し付

三人前以上ご注文で
【心づくし膳】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せん。
※お料理をお持ち帰り用のバック(有料)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

三人前以上ご注文で
【心づくし膳】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バック(有料)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。



ご進物 2日前まで 要予約



[明治の森 箕面 音羽山荘]
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。

百合膳 ゆりぜん

吸物付

三人前以上ご注文で
【心づくし膳】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
バック(有料)でお届けの場合
は、お吸い物はつきません。



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と一緒に過ごした
けますようご用意させていただいております。

三人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。
三人前以上ご注文で **無料**でお届けします

4000 心づくし膳
1000円 ・36×36cm

※アレルゲンについてはスタッフにおたずねください。



お持ち帰りの
おもてなし



5121 かすみ草 4800円

小卵乳エカ ・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)



きょうかべんとう
5133 京香弁当 4200円

小卵乳エカ ・上下17×17cm ※化粧容器箱(紙袋付)



かきつばた
5120 杜若 3800円

リニューアル

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。
12月30日～1月3日は一部商品のお取扱いがございません。各店舗へお問合せください。

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

お子様料理

＼ 選べるご飯 / お子様弁当 (2段BOX)

5116 ちらし寿司
小卵乳エカ 1050円

5117 おにぎり
小卵乳 980円

3~6歳のお子様向け ・14x9cm
※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 27x19cm
内寸 20x10cm 1050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) ・18x18cm 1050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 小卵乳エカ
お子様寿司
1380円
小学校低学年のお子様向け



5115 小卵乳エカ
お子様御膳
2400円
小学校高学年のお子様向け

集 いの お手伝い

5504
しょうかどう るり
松花堂<瑠璃>
小卵乳エカ
2800円



5509
しょうかどう あおい
松花堂<葵>
小卵乳エカ
3400円



オードブル

小卵乳エカ

煮物(お浸し、南瓜、小芋、赤麹麹、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 二人前 2640円 **5024** 四人前 5280円
5023 三人前 3960円 **5025** 五人前 6600円

※写真は五人前です。 ※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 二人前 2880円 **5014** 四人前 5760円
5013 三人前 4320円 **5015** 五人前 7200円

※写真は五人前です。 ※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。



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

要予約

3091 すし職人パーティーセット 5000円

小卵乳エカ ネットセット(10種)三人前+すし職人セット1人分



写真は三人前のイメージです。

追加オプション

3093 ネットセット
[追加一人前] 1450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。
●12月30日~1月3日は一部商品のお取扱いがございません。各店舗へお問合せください。

◆ご進物

要予約
2日前まで



[明治の森箕面 音羽山荘]

焼さば寿司 小

限定販売

0202 [桐箱入] 2800円

0201 [紙箱入] 2480円



0200

鯖寿司 小 1780円



[明治の森箕面 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

※製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。
●「松花堂(葵)」、「松花堂(瑠璃)」をお持ち帰り用のバックでお届けの場合は、お扱いはつきません。

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
1枚 5円

ビニールバック
ビニール風呂敷
1枚 10円

紙袋各種
風呂敷
1枚 20円

商品のサイズに合わせてご用意いたします。

新登場 いつものお寿司に+αシリーズ

お客様のお声にお応えて、右記の商品をご用意いたしました。お気軽にご注文ください。

おいしいガリ
10g 10円

しょうゆ(金魚)
1個 10円

わさび
1個 10円

◎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をお願いいたします。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。