

# 秋の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期 2024 2024  
間 9.1 ▶ 11.30

彩りに魅せられて  
秋の食卓、美味尽くし



特集

【音羽の四季めぐり】

魅せられる秋のごちそう

秋麗／秋の具沢山茶碗蒸し／花御膳

※写真はイメージです

秋麗～あきうらら～ ▶ P.3掲載商品

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2024年9月25日に創業54周年を迎えます。

# 魅せられる 秋のごちそう



CONTENTS

[特集]

音羽の四季めぐり  
魅せられる 秋のごちそう

- 03 秋麗 (あきうらら)
- 04 秋のおすすめ弁当  
秋の具沢山茶碗蒸し  
炙りサンマの広島菜巻  
オートムセット  
なめらかきな粉ぷりん
- 05 花御膳 ~秋の美味彩菜~  
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



実りの秋は、ごちそうの季節。  
馳走(ちそう)とは、「大切なお客さまをもてなすために、季節の野山や海、川を走りまわって、おいしい食材を探し求める」こと。  
秋のごちそうは、選りすぐりの山の幸・海の幸を、音羽の職人が技と思いを込めて、心に残る逸品へと昇華させました。  
地鶏生産日本一の徳島が誇る「阿波尾鶏」や、脂と旨みがのった銀鮭、ほっこりとした甘みが魅力のさつま芋など、秋の味覚を代表する逸品をご用意いたしました。  
秋のごちそうを、音羽が心を込めてお届けいたします。



**徳島県産 阿波尾鶏小鍋**  
口の中で広がる甘みとコク、ほどよい歯ごたえが魅力の阿波尾鶏。鶏好きにはたまらない鍋です。



**オートムセット**  
寿司、天麩羅、うどん小鍋。  
“食欲の秋”を満たす、食べ応えのある秋のセット。



**えびすもち豚 温野菜鍋 胡麻ポン酢**  
「えびす様のほっぺが落ちるほどやわらかい」もち豚を、温野菜とともに、あっさり箸がすすむ鍋です。



**秋の具沢山茶碗蒸し**  
阿波尾鶏や海老、飛魚蒲鉾をはじめ、しめじ、銀杏、紅葉麩、三つ葉。具沢山の贅沢な茶碗蒸し。華やかな秋の紅葉を、この一椀に表現しました。



# 秋のおすすめ弁当

各種団体のお集まりに、下記商品以外にもご予算に合わせた「お料理弁当」のご注文を承っております。  
お気軽にご相談くださいませ。



**5127 秋の幸楽弁当**  
小卵乳工 上下15×15cm 2段 2000円



**5128 秋の実り弁当**  
小卵乳工 25×16.5cm 2500円



**要予約**  
**5101 プレミアム弁当「華月」**  
小卵乳工カ 28×17cm 3500円



**5110 茜**  
小卵乳工カ 17.5×17.5cm 1600円

**5036 秋の具沢山 茶碗蒸し**

阿波尾鶏・海老・飛魚蒲鉾・占地  
銀杏・紅葉麩・三つ葉  
小卵工 600円



**2113 炙りサンマの 広島菜巻** 1300円



**5037 なめらか きな粉ぷりん** 300円



**2114 新商品**  
**オータムセット** 小卵乳工 2500円

お寿司 マグロ・鯛・サーモン・帆立・海老・鰻  
天麩羅 海老・薩摩芋・エリンギ・紅塩・青唐  
台の物 徳島産阿波尾鶏うどん鍋(白菜・水菜・占地・人参)  
甘味 きな粉煎餅

音羽の四季

# 秋の折

芸術の秋、読書の秋、食欲の秋。  
心地よい季節を楽しみながら、  
新しい体験をしたくなる、  
行楽の秋。  
華やかに美しく、  
音羽が織りなす食の芸術を、  
この一折に込めて…。  
ご家族やご友人の語らい、  
自分へのご褒美に。  
音羽の特製弁当が、  
秋のひとときを彩ります。



**要予約**

前日までに  
ご予約ください。



風呂敷包みでお届けいたします

※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

**5129 秋麗** 小卵工 25×17.5cm 3500円

先付け ほうれん草と茸菊花和え・くこの実  
焼八寸 銀鮭利休焼・出汁巻玉子・海老艶煮  
阿波尾鶏西京焼き・飛魚蒲鉾・栗もち・南瓜もち串・蓮根酢漬  
【中猪口】黒豆丹波金山寺味噌和え  
煮物 彩り豆腐・茄子・木の葉南瓜・紅葉麩・隠元  
肴 ローストビーフ・舞茸・南瓜・青唐・ブチトマト  
飯 彩り炊込みご飯  
御飯 (銀杏南瓜・紅葉人参・薩摩芋・銀杏・ぶなしめじ・むかご・絹さや)  
香の物 胡瓜浅漬



毎季節  
楽しみです!  
リピーターの方に  
大好評!

**要予約**  
前日までに  
ご予約ください。

## 花御膳

～秋の美味彩菜～ **小卵乳工 5500円**

秋を彩る、音羽の美味づくし  
秋の味覚を代表する山の幸・海の幸を、音羽の職人が技と思いを込めて、“食欲の秋”を彩る華やかなごちそうに。小鍋は、あっさりとしたやわらかい「えびすもち豚」の鍋と、甘みとコク、ほどよい歯ごたえの「阿波尾鶏」の小鍋からお選びいただけます。

- ① 先付け 丹波黒豆乳豆腐・銀杏・山葵
- ② 小鉢① ほうれん草と茸菊花和え 小鉢② さつま芋ずんだ和え  
小鉢③ エリンギおろし一味 小鉢④ 黒豆丹波金山寺味噌和え
- ③ 造り 鯛・サーモン・炙り帆立いくら乗せ
- ④ 煮物 彩り豆腐・茄子・紅葉麩・隠元
- ⑤ 焼物 出汁巻玉子・銀鮭利休焼・花蓮根酢漬・阿波尾鶏西京焼き  
飛魚蒲鉾・南瓜もち串・栗もち・松葉蕎麦・吹き寄せ麩(紅葉・銀杏)  
【中猪口】茄子の黒豆味噌胡麻和え・くこの実
- ⑥ 揚物 南瓜・薩摩芋・牛蒡・舞茸・青唐・紅塩
- ⑦ 小鍋 右記の2種の中からお選びください
- ⑧ 蓋物 豊年じょうよ饅頭湯葉餡かけ・山葵
- ⑨ 御飯 秋の吹き寄せご飯(紅葉人参・銀杏南瓜  
ぶなしめじ・銀杏・むかご・絹さや)
- ⑩ 香の物 胡瓜の浅漬け
- ⑪ 椀物 菊花真丈・ぶなしめじ・三つ葉
- ⑫ 甘味 なめらかきな粉ぶりん

1人前より  
ご注文  
承ります

### お好みの小鍋を お選び下さい



**5510**  
えびすもち豚温野菜鍋  
胡麻ポン酢  
えびすもち豚・キャベツ・ブロッコリー  
人参・長芋・占地・舞茸



**5511**  
徳島県産阿波尾鶏小鍋  
阿波尾鶏・白菜・水菜・占地・人参

### ピックアップ



**さつま芋ずんだ和え**  
ほっこりとした甘みのさつま芋を、ずんだで和えました。さつま芋の赤と黄、ずんだの緑が美しい一品です。



**黒豆丹波金山寺味噌和え**  
もちりとした食感と甘みの黒豆と丹波産の甘辛い金山寺味噌が相まった香り豊かな一品を。



**ほうれん草と茸菊花和え**  
華やかな色と香り、松尾芭蕉も好んで食したといわれる菊の花を、季節の野菜とともに浸しに。

## おうちで 割烹

食卓に彩りを秋の一品  
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。  
**1品ずつ  
ご注文承ります**



**5026**  
えびすもち豚温野菜鍋  
胡麻ポン酢 **小 1000円**



**5027**  
徳島県産  
阿波尾鶏小鍋 **小 1000円**



**5007**  
秋の収穫  
焼き八寸  
だし巻玉子・銀鮭利休焼き・阿波尾鶏西京焼き  
飛魚蒲鉾・銀杏串・胡麻ポテト・南瓜餅・小判柿・はしかみ  
【中猪口】ほうれん草きのご菊花和え・くこの実  
**小卵 1500円**



**5005**  
秋のお造り 5種盛り  
鯛・マグロ・カンパチ・サーモン・帆立 **1700円**



**5029**  
秋の天麩羅  
盛合せ  
海老・さつま芋・舞茸  
エリンギ・青唐 **小卵乳工 1000円**



**5004**  
豊年じょうよ饅頭  
湯葉餡かけ  
**小 650円**  
黒米もち麦山の芋を葛でじっくり練り上げ、トロツとした湯葉の餡で仕上げました。



**5006**  
秋の  
炊き合せ  
小芋・舞茸・茄子  
木の葉南瓜・赤藓麩・茸信田巻  
隠元・紅葉人参・銀杏  
**小卵乳 700円**

一緒におすすめ!  
定番の「もう1品」メニュー

**5001** お吸い物  
蛤・わかめ・季節の真丈・三つ葉  
**小卵 250円**

**5002** 赤だし  
蛤・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  
**小卵工 450円**



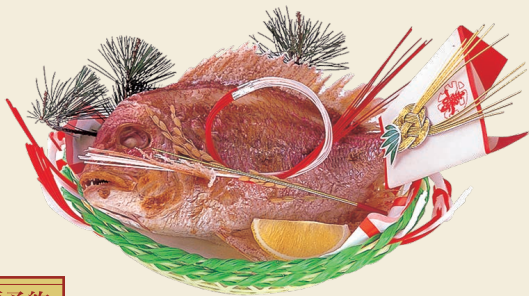
よるこびのうた  
**5605 祝い膳「慶の詩」** 6200円 小卵乳工カ ・36×26cm ※小鍋は季節ごとに内容が変わります。  
赤飯 茶碗蒸し 吸物付



しあわせのうた  
**5603 祝い膳「幸の詩」** 4000円 小卵乳工カ ・30×30cm  
赤飯 吸物付  
※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。



人気No.1  
はなのうた  
**5604 祝い膳「華の詩」** 5000円 小卵乳工カ落 ・49×25cm  
赤飯 茶碗蒸し 吸物付  
※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。



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。



ゆい  
**5102 祝い折詰「結」** 3000円 小卵乳工 ・21×21cm  
※器は折箱となります。 ※季節により一部の食材が変更となる場合がございます。

# 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。

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。

歯固めの石を一緒にお届けします。

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。

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。

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

1週間前までにご予約お願いいたします。

**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。

# 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。

お祝いには花御膳(P.5、P.6)もおすすめ!

長寿の祝い膳



要予約

3日前までのご予約

**5602 7000円** ・48cmφ

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。

※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。

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

# 音羽の桶盛

一人前〜五人前

職人による  
美しい盛り込みが  
自慢の  
音羽の桶盛。

シーンや人数に合わせた  
豊富なラインアップは  
食卓を華やかに彩ります。

秋の新品



一人前  
9貫  
旬の桶盛  
-秋- 小E

いか・連子鯛笹漬け・中トロ  
石垣貝・海老・サンマ炙り  
サーモン・カンパチ・鰻

3033 三人前 6480円

写真は三人前です。



「秋の一品」  
ご一緒におすすすめ!!

詳しくはP.4〜P.6もご覧ください

一人前も  
ご用意しております

旬の桶盛  
-秋- 小E

いか・連子鯛笹漬け・中トロ  
石垣貝・海老・サンマ炙り  
サーモン・カンパチ・鰻

3031 一人前 2160円

写真は一人前です。

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すか?  
お客様だけの特注寿司をお届けします。

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 150円



1201 イカ 150円



1202 コハダ 150円



1203 サーモン 230円



1204 マグロ 230円



1205 ねぎとろ軍艦 230円



1214 海老 E 330円



1216 赤貝 360円



1218 大海老 E 400円



1206 つぶ貝 230円



1207 赤海老 E 280円



1208 穴子 小 300円



1209 鯛 280円



1210 鰻 小 300円



1211 カンパチ 280円



1212 ホタテ 280円



1213 イクラ 小 530円



1215 数の子 小 530円



1217 ボイルズワイガニ E 530円



1219 中トロ 530円



1220 ウニ 530円



1221 特大穴子 小 530円

### のりパリ手巻

[1本]の料金です。



- 1224 納豆手巻 250円
- 1226 しそ手巻 250円
- 1227 鉄火手巻 300円
- 1232 ネギトロ手巻 350円
- 1229 穴胡手巻 小 430円
- 1230 うな胡手巻 小 430円
- 1231 いか胡手巻 430円
- 1233 海老サラダ手巻 小卵E 430円
- 1234 サーモンサラダ手巻 小卵E 430円

### 細巻

[1本]の料金です。

- 1100 胡瓜細巻 250円
- 1101 納豆細巻 250円
- 1102 新香細巻 小 250円
- 1103 しそ細巻 250円
- 1104 鉄火細巻 300円
- 1106 穴胡細巻 小 430円
- 1107 うな胡細巻 小 430円
- 1108 いか胡細巻 430円
- 1109 ネギトロ細巻 480円

### その他



1005 小卵E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



1004 小卵E  
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

- 1200 1200円
- 1200 1200円
- 1222 いなり寿司 小 90円
- 1001 巻ずし 小卵 500円
- 1003 上巻 小卵E 980円



写真は三人前です。

**すみれ** 一人前 10貫  
小卵工

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

写真は一人前です。

**3021** 一人前 1550円 **3024** 四人前 6200円  
**3023** 三人前 4650円 **3025** 五人前 7750円



写真は五人前です。

**お値打ちにぎり** 一人前 9貫  
小工

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

写真は一人前です。

**3051** 一人前 1750円 **3054** 四人前 7000円  
**3053** 三人前 5250円 **3055** 五人前 8750円



**3014** **かえて**

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!

小卵工 四人前 6980円



おすすめ

**上にぎり** 一人前 9貫  
小卵工

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

写真は四人前です。

写真は一人前です。

**3501** 一人前 2280円 **3504** 四人前 9120円  
**3503** 三人前 6840円 **3505** 五人前 11400円



**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

四人前 24貫  
細巻5本  
サラダ巻1本

人気の復刻メニュー!

小卵工 四人前 5800円



写真は四人前です。

写真は一人前です。

**ひまわり** 一人前 8貫  
小卵工

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 **3004** 四人前 5520円  
**3003** 三人前 4140円 **3005** 五人前 6900円



写真は五人前です。

**極上盛込み** 一人前 11貫  
小卵工カ

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

写真は一人前です。

**3071** 一人前 3580円 **3074** 四人前 14320円  
**3073** 三人前 10740円 **3075** 五人前 17900円



写真は四人前です。

**上得盛** 一人前 10貫  
小卵工

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

写真は一人前です。

**3061** 一人前 2430円 **3064** 四人前 9720円  
**3063** 三人前 7290円 **3065** 五人前 12150円

「秋の一品」ご一緒におすすめ!!

**5007** 秋の収穫  
焼きハ寸  
小卵 1500円



**5004** 豊年じょうよ饅頭  
湯葉餡かけ  
小 650円



**5006** 秋の  
炊き合せ  
小卵乳 700円



**5029** 秋の天麩羅  
盛合せ  
小卵乳工 1000円



**5001** お吸い物  
蛤・わかめ  
季節の真丈・三つ葉  
小卵 250円

**5002** 赤だし  
蛤・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  
小卵工 450円

詳しくはP.4~P.6もご覧ください

# 一人前寿司



**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 小工 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 小卵工カ 3580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 小卵工 1550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 小卵工 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 小卵工 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 小卵工 1780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 小工 1750円



**2001 とくどくにぎり** 一人前 10貫  
イカ・マグロ・海老・玉子・サーモン 小卵工 1550円



**2013 助六と細巻** 小卵 860円



**2012 ちらしと細巻** 小卵乳工 1080円



**特選巻** 小卵工  
**3081** 1本 1200円  
**3083** 3本 3600円  
写真は1本です。



手軽に出前を  
したい時に

**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 小卵工 1180円



**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 小卵工 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 小卵工 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 小卵 1280円



**2011 特上ちらし** 数量限定 小卵乳工カ 3380円



**2010 穴子ちらしとお造り** 小卵乳工 2200円



**2009 ちらし** 小卵乳工 1180円  
**1235** 単品はP.10へ  
**手巻き寿司** (海老サラダ・カニカマサラダ) 小卵工 700円  
※カニカマサラダ巻はセット販売のみです



**1301 穴子の棒寿司** 小 1200円



**1302 海老の棒寿司** 小工 1200円



**1300 焼さば バッテラ** 小 930円



**1007 海老・サーモン サラダ巻 [1本]** 小卵工 750円



**1006 トロたく 中巻 [1本]** 小 750円

## 「秋の一品」ご一緒におすすめ!!

**5007 秋の収穫 焼きハ寸** 小卵 1500円



**5004 豊年じょうよ饅頭 湯葉餡かけ** 小 650円



**5006 秋の炊き合せ** 小卵乳 700円



**5029 秋の天麩羅 盛合せ** 小卵乳工 1000円



**5001 お吸い物** 小卵 250円  
蛤・わかめ 季節の真丈・三つ葉

**5002 赤だし** 小 250円  
蛤・わかめ・巻き麩・三つ葉

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

詳しくはP.4~P.6もご覧ください



# 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。



お持ち帰りのおもてなし

## 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

要予約

前日までにご予約ください。



小卵乳工 5500円

5513 えびすもち豚温野菜鍋 胡麻ポン酢

5514 徳島県産阿波尾鶏小鍋

詳細はP.5、P.6の花御膳をご確認ください。

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

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 小卵乳工 ・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(有料)でお届けの場合は、お吸い物につきません。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

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 小卵乳工 ・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、お吸い物につきません。茶碗蒸しはカップになります。



## ご進物 3日前まで 要予約



- [明治の森菓面 音羽山荘] 0211 [1個入] 200円
- お手づくり 0212 [3個入] 680円
- 最中 0219 [8個入] 1800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

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

小卵乳工 ・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、お吸い物につきません。



## お供え用のお料理

故人様に想いを馳せて、大切な食事のひとつときはご家族みなさまと一緒に過ごしたいただ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。 ◀こちらのマークが付いている対象商品に限り 三人前以上ご注文で**無料**でお届けいたします

4000 心づくし膳 1000円 ・36×36cm

※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。



かきつばた 5120 杜若 3800円

小卵乳工カ ・37×26.5cm ※化粧容器箱(風呂敷付)



きょうかべんどう 5133 京香弁当 4200円

小卵乳工カ ・上下17×17cm ※化粧容器箱(紙袋付)



5121 かすみ草 4800円

小卵乳工 ・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)

# お子様料理

お子様の成長にあわせて  
充実のラインナップ



〈ちらし寿司〉

〈おにぎり〉

## ＼ 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**  
お子様弁当  
(ロケット)  
小卵乳エカ ・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** お子様弁当  
(くまさん) 小卵乳エカ ・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**  
お子様すし  
小卵乳エカ 1380円  
小学校低学年のお子様向け



**5115**  
お子様御膳  
小卵乳エカ ・30x30cm 2400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**

敬老の日  
お誕生日  
要予約  
まごの日  
七五三

写真は三人前のイメージです。

**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

**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

おすすめのにぎりかた  
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。

**5509** しょうか どう あおい  
**松花堂〈葵〉**  
小卵乳エカ 3400円  
※お料理をお持ち帰り用のバック(有料)でお届けの場合は、お吸い物つきません。

**5504** しょうか どう りり  
**松花堂〈瑠璃〉**  
小卵乳エカ 2800円  
※お料理をお持ち帰り用のバック(有料)でお届けの場合は、お吸い物つきません。



**5704** 一尾まるごと  
贅沢うな重 小 3500円

**5705** ハーフサイズ 小 2000円  
※写真は 5704「一尾まるごと贅沢うな重」です。

## オードブル 小卵乳エカ

- 5022** 二人前 2640円
- 5023** 三人前 3960円
- 5024** 四人前 5280円
- 5025** 五人前 6600円

※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。  
※写真は五人前のイメージです。



## ローストビーフ入り っとい オードブル(集)

- 小卵乳エカ
- 5012** 二人前 2880円
  - 5013** 三人前 4320円
  - 5014** 四人前 5760円
  - 5015** 五人前 7200円

※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。  
※写真は五人前のイメージです。



[明治の森 音羽山荘]  
**お手づくり最中**  
**0211** [1個入] 200円  
**0212** [3個入] 680円  
**0219** [8個入] 1800円  
※煎斗をご希望のお客様は、1週間前までにご予約ください。

**0498** 抹茶クリームどら焼きと  
お手づくり最中セット 小卵乳 2700円  
抹茶クリームどら焼き...5個入  
お手づくり最中...6個入

**0499** 抹茶クリーム  
どら焼き 小卵乳 2600円  
[10個入]

限定販売  
紙箱入り  
[明治の森 音羽山荘]  
**焼さば寿司** 小  
**0202** [桐箱入] 2800円  
**0201** [紙箱入] 2480円

紙箱入り  
**0200** ※鯖寿司は2日前まで要予約  
**鯖寿司** 小 1780円

◆ご進物 3日前まで要予約

●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〈瑠璃〉」、「松花堂〈葵〉」をお持ち帰り用のバックでお届けの場合は、お吸い物つきません。

# 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して、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  
1900 10円

わさび 1個  
1901 10円

しょうゆ(金魚) 1個  
1902 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。