

2024 WINTER

四季と、日々と、音羽。

冬の音

音羽の出前カタログ

期 2024 2025
間 12.1 ▶ 2.28

大切な人が集う、冬の食卓
ごちそうの彩りに会話も弾む

特集

【音羽の四季めぐり】

魅せられる冬の「ごちそう」

ウインターセット

カニづくしのちりし寿司／花御膳

寿司・会席・一品・オードブル
創 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周年を迎えました。

※写真は季節を表現したイメージです。
創作寿司の販売はいたしておりません。

音羽の四季めぐり

魅せられる

冬のごちそう



※花御膳(P.3, P.4)に使用されているお料理のイメージです。



年末年始の集いの席に、家族の団らんに、仲間との語らいに、冬の夜長の楽しみに…。
人が集い、会話が弾み、笑顔が広がる。そんな幸せなひとときを、華やかな食卓で彩りたい。
冬のごちそうは、今が旬の海の幸・山の幸を選びすぎり、音羽の職人が丹精を込めて、「極上の逸品」と二品ひとしな作り上げました。冬の味覚の王様「カニ」をはじめ、身も心もあたたまる鍋や味の数々を、冬のごちそうを、この冬も音羽が自信をもってお届けいたします。

CONTENTS

[特集]

音羽の四季めぐり
魅せられる 冬のごちそう

- 03 花御膳 ~冬の美味彩菜~
ウインターセット
カニづくしのちらし寿司
カニとサーモンのごちそう釜飯
海鮮茶碗蒸し~カニ餡かけ~
小鯛笹漬け広島菜押し

05 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

予告 イベント商品多数!!

別途専用メニューは各店へお問合せください



予告

イベント商品多数!!

別途専用メニューは各店へお問合せください

- 15 法事のお食事に
- 17 楽しく選べる
- 18 おもてなしに

- 会席・松花堂
- お子様料理
- 松花堂弁当
オードブル・ご進物

鱈しゃぶみぞれ小鍋

新鮮な旬の鱈をたっぷりのかぶらおろしで。鱈の甘い脂がとろけ、口の中に広がります。



お客様のお声にお応えして!
新登場

ウインターセット

お寿司と天ぷら、えびすもち豚うどん小鍋、甘味。見た目も楽しい食べごたえのあるセット。

カニとサーモンのごちそう釜飯

冬の味覚をふっくらと。炊き上がりましたら、いくらをのせてお召し上がりください。

カニづくしのちらし寿司

たっぷりのほぐし身と脚、いからの調和。冬のおいしさを贅沢に味わい尽くす。





要予約

前日までに
ご予約ください。

毎季節
楽しみです！と
リピーターの方に
大好評！

花御膳

～冬の美味彩菜～ 小卵乳エカ 5500円

冬を楽しむ、音羽の美味尽くし

今が旬の海の幸・山の幸を選りすぐり、音羽の職人が丹精を込めて「極上の逸品」へと仕上げました。小鍋は「えびすもち豚みぞれ」の鍋と、「鱈しゃぶみぞれ」の鍋からお選びいただけます。揚物も「骨付あんこう唐揚げ」から「天麩羅」に変更可能。選ぶ楽しみが増えました。

- ① 先付け カニ味噌豆腐・胡瓜・カニ味噌
- ② 小鉢 りんご酢かぶら・甘海老
- ③ 炊合せ 牛蒡信田巻・菊菜と茸お浸し・梅麩
- ④ 焼八寸 鱈西京焼・ふく白子真丈・蕪餅柚子味噌田楽・黒豆松葉串
【中猪口】イカ柚子ジュレ掛け・くこの実
- ⑤ 造り① 牡丹海老・鯛・マグロ
- ⑥ 造り② 鱈塩麩ジュレポン酢 「骨付あんこう唐揚げ」を「天麩羅」に変更可能
- ⑦ 揚物 骨付あんこう唐揚げ・青唐
- ⑧ 小鍋 下記の2種の中からお選びください
- ⑨ 煮物 イベリコ豚角煮・大根・チンゲン菜・辛子
- ⑩ 替り鉢 海老芋饅頭カニ餡かけ・山葵
- ⑪ 御飯 縮緬山椒御飯
- ⑫ 香の物 贅沢大根・昆布佃煮
- ⑬ 椀物 帆立真丈・若芽・三ツ葉
- ⑭ 甘味 コーヒーゼリー・ホイップ・フレッシュ

1人前より
ご注文
承ります

ピックアップ



鱈塩麩ジュレポン酢
鱈の味わいを、さっぱりポン酢と塩麩のコクと旨みが引き立てます。



イベリコ豚角煮
重厚な甘みと香りが魅力のイベリコ豚を使った贅沢な角煮です。

お好みの
小鍋を
お選び下さい

「さらに」
「骨付あんこう唐揚げ」を
「天麩羅」に変更可能



5510 えびすもち豚みぞれ小鍋
えびすもち豚・白菜・水菜・白葱
占地・人参・かぶらおろし

5520 「骨付あんこう唐揚げ」を
「天麩羅」に変更

5511 鱈しゃぶみぞれ小鍋
鱈・白菜・水菜・白葱・占地・人参
かぶらおろし

5521 「骨付あんこう唐揚げ」を
「天麩羅」に変更



華やぐ
冬の逸品



2114 新商品
ウィンターセット
小卵乳エカ 2500円

- お寿司 マグロ・イカ・海老・鰻・カニちらし
- 天麩羅 海老・牛蒡・蓮根・青唐
- 台の物 えびすもち豚うどん小鍋(白菜・水菜・占地・人参)
- 甘味 柚麩餅



2104 いくら(せ)
カニづくしの
ちらし寿司
小卵カ 2160円



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、いくらをのせてお召し上がりください。



5036 海鮮茶碗蒸し
～カニ餡かけ～
帆立・海老・カニ・銀杏・梅麩・三ツ葉
小卵エカ 750円
※具材は中に入っております



2113 小鯛笹漬け
広島菜押し
刻みしそと白胡麻を混ぜた酢飯
で小鯛笹漬けを押し寿司に仕
上げました。
1100円

おうちで 割烹

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。

1品ずつ
ご注文承ります



5026
えびすもち豚みぞれ小鍋
えびすもち豚・白菜・水菜・白葱・占地・人参・かぶらおろし 小 1200円



5027
鰯しゃぶみぞれ小鍋
鰯・白菜・水菜・白葱・占地・人参・かぶらおろし 小 1200円



5005
冬のお造り5種盛り
マグロ・鯛・イカ・ボタン海老・鱒 小 1800円



5029
冬の天麩羅盛合せ
海老・蓮根・牛蒡・海老芋・青唐・葉地神 小卵乳 1000円



5006
冬の炊き合わせ
南瓜・海老芋・蓮根・牛蒡・赤蒟蒻・梅人参・イペリコ豚角煮・絹さや 小 700円



5004
海老芋饅頭 カニ餡かけ
旬の海老芋を使ったもちりとした食感。カニの餡かけて贅沢な一品に仕上げました。 小卵 650円



5007
冬のごちそう焼き八寸
鰯西京焼き・出汁巻き玉子・ふく白子真丈・蕪餅田楽味噌・鑄込み牛蒡・黒豆串・春菊と茸お浸し・イカ柚子ジュレ掛け 小卵乳 1500円



5037
大人のコーヒゼリー
ほろ苦い 乳 300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
蛤・わかめ・季節の真丈・三つ葉 小卵カ 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・白焼さなぎ・銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉 小卵カ 450円

冬のおすすめ弁当

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。



5130
冬の幸楽弁当
小卵乳カ 上下15×15cm 2段 2000円

- 先付け カニ味噌豆腐・カニ味噌・くこの実
- 小鉢① ほうれん草白和え
- 小鉢② 春菊と茸お浸し
- 小鉢③ イカ柚子ジュレ掛け
- 煮物 カニふわふわ豆腐揚げ・赤蒟蒻・ブロッコリー・梅人参
- 焼物 出汁巻き玉子・チキンステーキ・黒豆串・梅花蓮根
- 揚げ物 海老・蓮根・牛蒡・青唐・紅塩
- 酢の物 帆立・二色なます・蛇腹胡瓜・赤パプリカ
- 蒸し物 梅麩茶碗蒸し
- 御飯 白御飯・縮緬山椒
- 香の物 贅沢大根
- 甘味 柚子麻餅

5131 冬の小雪弁当

小卵乳カ 25×16.5cm 2500円

- 小鉢① 春菊と茸お浸し
- 小鉢② イカ柚子ジュレ掛け
- 煮物 南瓜・海老芋・蓮根・牛蒡信田巻・牛蒡・赤蒟蒻・梅麩・絹さや
- 焼物 出汁巻き玉子・鰯西京焼・黒豆串・葉地神
- 揚げ物 海老・蓮根・牛蒡・青唐・紅塩
- 酢の物 帆立・二色なます・蛇腹胡瓜・赤パプリカ
- 御飯 炊込みご飯・ちらし寿司(カニ・縮緬山椒・胡瓜・おぼろ)
- 香の物 胡瓜浅漬・すくき
- 甘味 柚子餅



要予約

5101
プレミアム弁当「華月」
小卵乳カ 28×17cm 3500円

かげつ
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 1600円



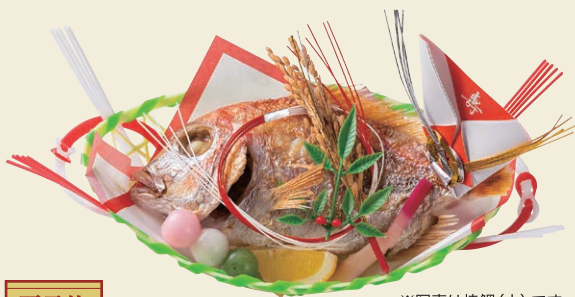
よるこびのうた
5605 祝い膳「慶の詩」 6200円 小卵乳工カ ・36×26cm ※小鍋は季節ごとに内容が変わります。
赤飯 茶碗蒸し 吸物付



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 ・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) 2380円
約25cm前後
※紙箱に入れてお届けいたします。
※写真は焼鯛(小)です。



ゆい
5102 祝い折詰「結」 3000円 小卵乳工カ ・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**

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。

※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

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



寿音羽くん

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.3, P.4)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。



一人前 9貫

旬の桶盛

—冬— 小卵エカ

鱈・鯛・マグロ
中トロ・海老・真ふく炙り
煮穴子・甘海老軍艦・ズワイガニ

3033 三人前 6480円

冬の新品

写真は三人前です。

一人前も
ご用意しております

旬の桶盛

—冬— 小卵エカ

鱈・鯛・マグロ
中トロ・海老・真ふく炙り
煮穴子・甘海老軍艦・ズワイガニ

3031 一人前 2160円

写真は一人前です。



「冬の一品」
ご一緒におすすめ!!

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。

单品 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。

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 330円



1216 赤貝 360円



1218 大海老 400円



1206 つぶ貝 230円



1207 赤海老 280円



1208 穴子 300円



1209 鯛 280円



1210 鰻 300円



1211 カンパチ 280円



1212 ホタテ 280円



1213 イクラ 530円



1215 数の子 530円



1217 ボイルズワイガニ 530円



1219 中トロ 530円



1220 ウニ 530円



1221 特大穴子 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 小卵エカ 430円
- 1234 サーモンサラダ手巻 小卵エカ 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 小卵エカ 海鮮巻ハーフ 1200円
サーモン・鯛・鰻・海老・カニ
玉子・胡瓜・ネギトロ・大葉
- 1004 小卵エカ 音羽巻 1200円
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

- 1222 いなり寿司 小 90円
- 1001 巻ずし 小卵 500円
- 1003 上巻 小卵エカ 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!

小卵工 四人前 6980円

おすすめ



写真は四人前です。

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。

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

写真は一人前です。

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

「冬の一品」ご一緒におすすめ!!

5026 えびすもち豚みぞれ小鍋 小 1200円



5027 鰯しゃぶみぞれ小鍋 小 1200円



5004 海老芋饅頭カニ餡かけ 小カ 650円



5029 冬の天麩羅盛合せ 小卵乳工 1000円



5001 お吸い物 小卵カ 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.3~P.6もご覧ください

大切な集まりや家族の記念日におすすめ

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。

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



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



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



2008 マグロづくし
一人前 4貫
細巻2本
マグロ・鉄火巻
1480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 手巻き寿司
単品はP.10へ
(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



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



1301 穴子の棒寿司
小 1200円



1302 海老の棒寿司
小工 1200円



**2113 小鯛笹漬け
広島菜押し**
1100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

「冬の一品」ご一緒におすすめ!!

**5026 えびすもち豚
みぞれ小鍋**
小 1200円



**5027 鰯しゃぶ
みぞれ小鍋**
小 1200円



**5004 海老芋饅頭
カニ餡かけ**
小カ 650円



**5029 冬の天麩羅
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 **小卵カ 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.3~P.6もご覧ください

**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。

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。



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

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。

はすごぜん 蓮御膳

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。

5513 えびすもち豚みぞれ小鍋

5514 鯛しゃぶみぞれ小鍋

5522 「天麩羅」を
「骨付あんこう唐揚げ」に変更

5523 「天麩羅」を
「骨付あんこう唐揚げ」に変更

要予約

前日までに
ご予約ください。



ききょうぜん 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。



しらぎくぜん 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 3日前まで 要予約



- [明治の森菓面 音羽山荘] **0211** [1個] 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。

ゆりぜん 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、大切な食事のひとときはご家族みなさまと一緒に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。

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

※アレルゲン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

小卵乳エカ ・37×26.5cm ※化粧容器箱(風呂敷付)



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)



5121 かすみ草 4800円

小卵乳エカ ・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
充実のラインアップ



〈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 ・14×9cm
※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 27×19cm ・内寸 20×10cm 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 ・18×18cm 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 1380円
小学校低学年のお子様向け



5115
お子様御膳
小卵乳エ ・30×30cm 2400円
小学校高学年のお子様向け

おうちでお寿司パーティー
なりぎり **すし職人** パーティーセット

追加オプション
3091 すし職人 パーティーセット 小卵乳エ 5000円
3092 すし職人セット 帽子・白衣・手袋 540円
3093 ネットセット [追加一人前] 1450円
 ネット各1貫・手巻海苔2枚・軍艦海苔2枚・すし飯240g

写真は三人前のイメージです。

おすしは私にまかせて！

おすしのにぎりがた動画をみよう▶

●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。

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 るり **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。



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。



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。



賞味期限：常温で約14日
[明治の森 箕面 音羽山荘]
お手づくり最中

- 0211** [1個] 200円
- 0212** [3個入] 680円
- 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。

賞味期限：常温で約14日
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

賞味期限：常温で約14日
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 箕面 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。

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に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。