

春の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期 2025 2025
間 3.1 ▶ 5.31

春の訪れを寿ぐ、美味づくし。
心ときめく食卓を華やかに彩る。



特集

【音羽の四季めぐり】

魅せられる春のごちそう

春らんまん弁当

春の味覚たっぷり茶碗蒸し／花御膳

花御膳 ▶ P.5、P.6掲載商品

寿司・会席・一品・オードブル

割 窓 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。

春のごちそう



花御膳 (P.5、P.6) に使用されているお料理のイメージです。

草花や木々の芽が、いつせいに萌えだし、華やかに色づく、春。
 あたたかな陽ざしに心誘われて、新しいことをはじめたくなる、春。
 そんな春の訪れを寿ぐ、おいしい体験をしてみませんか？
 春のごちそうは、今が「春」の山海の幸を選びすぎり、音羽の職人が技の粋を尽くして作り上げた、心ときめく美味づくし。春の息吹を感じさせる逸品をはじめ、お花見やお祝いの席を彩る、ごちそうの数々…。
 音羽の春づくしを、ぜひご堪能ください。

CONTENTS

[特集]

音羽の四季めぐり
魅せられる 春のごちそう

- 03 音羽の四季 春の一折
春らんまん弁当
- 04 春の幸楽弁当
春の花見弁当
スプリングセット
春の味覚たっぷり茶碗蒸し
- 05 花御膳 ~春の美味彩菜~
お寿司とっしょに頼みたい 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



奥丹波鶏と
みつせ鶏つみれ小鍋

京の奥座敷で育った「奥丹波鶏」と、貴重な赤鶏「みつせ鶏」、野菜が醸す旨みのハーモニー。

▶ P.6掲載商品



スプリングセット

お寿司と天ぷら、みつせ鶏つみれ小鍋。春を寿ぐ、花やかな食べごたえのあるセット。

▶ P.4掲載商品

鯛しゃぶ小鍋

だしの旨みが鯛の味を引き立て、わかめの爽やかな磯の香り。春を告げる、しゃぶしゃぶに。

▶ P.6掲載商品



春の味覚たっぷり
茶碗蒸し

色あざやかな旬の素材を贅沢に…。春らんまん、おいしさ咲き誇る。

▶ P.4掲載商品



春のおすすめ弁当

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。



5122 春の幸楽弁当

小卵乳 上下15×15cm 2段 2150円



5123 春の花見弁当

小卵乳 25×16.5cm 2600円



要予約

5101 プレミアム弁当「華月」

小卵乳 28×17cm 3600円

押し寿司や焼き合せなど、
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 17.5×17.5cm 1700円

2114 新商品
スプリングセット

小卵乳 2500円

お寿司
カンパチ・マグロ・鱈昆布
海老・カップネギト
カップ釜揚げしらす・印玉

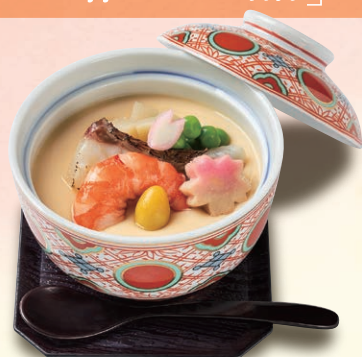
天麩羅
海老・蓮根・筍・青唐

台の物
みつせ鶏つみれ
占地・キャベツ・玉葱
人参・水菜・うどん

甘味
抹茶蕨餅



ご一緒におすすめ「春の一品」



5036

春の味覚たっぷり茶碗蒸し

鯛・海老・筍・うすい豆・銀杏
桜麩・花びら百合根
小卵 750円
※具材は中に入っております

音羽の四季 春の折

家族や仲間が集うお花見の席に、新入学や新生活を祝うひととき。
笑顔あふれる会話と、新しい暮らしへの期待感。
音羽のお弁当で、ワクワクする春を楽しみませんか？
行楽に、お祝いに、自分へのご褒美に。
おいしい幸せを、お届けします。



5124 春らんまん弁当

小卵 3600円

焼八寸 鯖柚庵焼・出汁巻玉子・海老艶煮・桜海老真丈
奥丹波鶏むね肉塩蒸し・菜の花・帆立赤菊弱串
【中猪口】筍木の芽和え

小鉢 キャベツと芹お浸し・釜揚げしらす・くこの実

強肴 ローストビーフ・揚げ野菜(蓮根・甘長唐辛子)・フチトマト

炊合せ 筍・桜生麩オランダ煮・若布・浅利つみれ・蕨・桜麩

御飯 炊込みごはん春の吹寄せ
(菜の花・筍・うすい豆・人参・絹さや・花弁百合根・土筆・桜花塩漬)

香の物 胡瓜浅漬

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

行楽に、お祝いに、春のお弁当を。

新入学のお祝いや、楽しいお花見など
家族やご友人、自分のご褒美に
春を寿ぐ、華やかなお弁当をいかがですか？

毎季節
楽しみです！と
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

～春の美味彩菜～ **小卵乳工カ 5500円**

春らんまん、咲き誇る、美味づくし

今が「春」の山海の幸を選びすぐり、音羽の職人が技の粋を
尽くして作り上げました。小鍋は2種の銘柄鶏が醸す美味共
演「奥丹波鶏とみつせ鶏つみれ」と、春を告げる「鯛しゃぶ
小鍋」の2種からお選びいただけます。春を感じる、心ときめ
く美味づくしを、どうぞお楽しみください。

- ① 先付け うすい豆腐・くこの実・山葵
- ② 小鉢① うすい豆・花弁百合根
小鉢② キャベツと芹お浸し・糸花かつを
小鉢③ 筍木の芽和え・ぶぶあられ
- ③ 焼物 鱈袖庵焼・桜海老真丈・羊羹伊達串・蓮根甘酢漬
- ④ 造り 鯛・マグロ
- ⑤ 炊合せ 筍・若布・桜生麩オランダ煮・浅利つみれ・蔕・桜人参・木の芽
- ⑥ 揚物 海老・蟹風味つみれ・筍・青唐・紅塩
- ⑦ 小鍋 下記の2種の中からお選びください
- ⑧ 替り鉢 玉ねぎそばろカレー風味饅頭・桜麩
- ⑨ サラダ 奥丹波鶏むね肉塩蒸し・玉葱・プチトマト・ドレッシング
- ⑩ 御飯 刻み紫蘇御飯・釜揚げしらす・木の芽
- ⑪ 香の物 浅漬セロリ・梅かつを大根
- ⑫ 椀物 若布真丈・若布・三つ葉
- ⑬ 甘味 桜牛乳寒天・小豆・苺・桜花漬

ピックアップ



炊き合わせ
筍・若布・蔕・桜生麩オランダ煮・桜
人参・浅利つみれ。春を彩る、山の旬
と海の旬を炊き合わせに。



**春キャベツと芹の
お浸し・糸花かつを**
甘くてやわらかい春キャベツと、せ
りのさわやかな香りをお楽しみくだ
さい。

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

奥丹波鶏と
みつせ鶏
つみれ小鍋

奥丹波鶏・みつせ鶏つみれ・占地・キャベツ・玉葱・人参・水菜



5511

鯛しゃぶ
小鍋

鯛・若芽・占地・キャベツ・玉葱・人参・水菜



おうちで 割烹

食卓に彩りを春の一品
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

奥丹波鶏と
みつせ鶏つみれ小鍋 **小 1200円**



5027

鯛しゃぶ小鍋 **小 1200円**



5007

春の彩り焼きハチ
鱈袖庵焼き・出汁巻玉子・桜海老真丈
ホタテ八幡巻き串・奥丹波鶏むね肉塩蒸し
プチ焼き芋・蓮根甘酢漬・筍木の芽和え
生ホタテ梅和え **小卵 1500円**



5006

春の
炊合せ

筍・若芽・小芋・海老
浅利つみれ・赤蒟蒻
蔕・うすい豆・桜麩
小工 700円



5004

玉ねぎ
そばろ饅頭
～カレー風味
仕立て～
小 650円



5005

春のお造り
5種盛り

鯛・マグロ・カンパチ
イカ・赤海老
小 1800円



5029

春の天麩羅
盛合せ

海老・蓮根・筍
蟹風味真丈・青唐
**小卵乳工カ
1000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



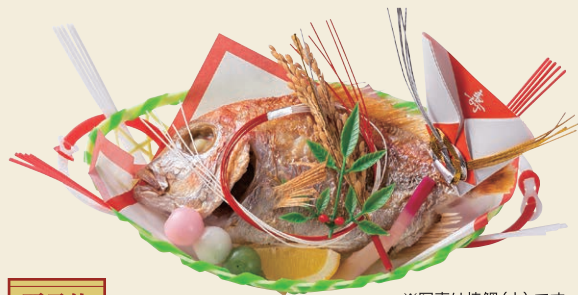
5605 祝い膳「慶の詩」6400円 小卵乳工カ ・36×26cm ※小鍋は季節ごとに内容が変わります。
 赤飯 茶碗蒸し 吸物付



5603 祝い膳「幸の詩」4200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。天出汁は塩になります。



5604 祝い膳「華の詩」5200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。天出汁は塩に、茶碗蒸しはカップになります。



5104 焼鯛(小)2400円 **5105** 焼鯛(大)6500円
 要予約
 ・約25cm前後 ※紙箱に入れてお届けいたします。
 ・35cm～40cm前後 ※紙箱に入れてお届けいたします。



5102 祝い折詰「結」3200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。

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



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 **5500**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。

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

※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。 ※アレルゲンについてはスタッフにおたずねください。 ※門戸はお取り扱っておりません。

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。



春の新商品

旬の桶盛

一人前 9貫

サーモン・中トロ・柚子香る鰹
鯛・海老・鱈昆布
赤海老・赤貝・鰻

3033 三人前 6750円

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

一人前 9貫

サーモン・中トロ・柚子香る鰹
鯛・海老・鱈昆布
赤海老・赤貝・鰻

3031 一人前 2250円

写真は一人前です。



「春の一品」
ご一緒におすすすめ!!

詳しくはP.4〜P.6もご覧ください

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!



[1貫]の料金です。

※一例です。



1200 玉子 小卵 160円



1201 イカ 160円



1202 コハダ 160円



1203 サーモン 250円



1204 マグロ 250円



1205 ねぎとろ軍艦 250円



1214 海老 350円



1216 赤貝 380円



1218 大海老 450円



1206 つぶ貝 250円



1207 赤海老 330円



1208 穴子 330円



1209 鯛 330円



1210 鰻 330円



1211 カンパチ 330円



1212 ホタテ 330円



1213 イクラ 550円



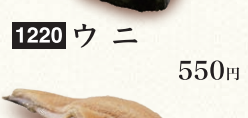
1215 数の子 550円



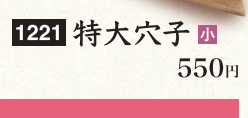
1217 ボイルズワイガニ 550円



1219 中トロ 650円



1220 ウニ 550円



1221 特大穴子 550円

のりパリ手巻

[1本]の料金です。



- 1224 納豆手巻 300円
- 1226 しそ手巻 300円
- 1227 鉄火手巻 350円
- 1232 ネギトロ手巻 500円
- 1229 穴胡手巻 小 480円
- 1230 うな胡手巻 小 480円
- 1231 いか胡手巻 480円
- 1233 海老サラダ手巻 小卵 480円
- 1234 サーモンサラダ手巻 小卵 480円

細巻

[1本]の料金です。

- 1100 胡瓜細巻 300円
- 1101 納豆細巻 300円
- 1102 新香細巻 小 300円
- 1103 しそ細巻 300円
- 1104 鉄火細巻 350円
- 1106 穴胡細巻 小 480円
- 1107 うな胡細巻 小 480円
- 1108 いか胡細巻 480円
- 1109 ネギトロ細巻 500円

その他

- 1005 小卵エカ 海鮮巻ハーフ 1350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 1350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 100円
- 1001 巻ずし 小卵 600円
- 1003 上巻 小卵 1100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 1630円 **3024** 四人前 6520円
3023 三人前 4890円 **3025** 五人前 8150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 1880円 **3054** 四人前 7520円
3053 三人前 5640円 **3055** 五人前 9400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 7280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 2450円 **3504** 四人前 9800円
3503 三人前 7350円 **3505** 五人前 12250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 6200円



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・赤海老・玉子・ツブ貝

写真は四人前です。

写真は一人前です。

3001 一人前 1450円 **3004** 四人前 5800円
3003 三人前 4350円 **3005** 五人前 7250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 3850円 **3074** 四人前 15400円
3073 三人前 11550円 **3075** 五人前 19250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 2550円 **3064** 四人前 10200円
3063 三人前 7650円 **3065** 五人前 12750円

「春の一品」ご一緒におすすめ!!

5026 奥丹波鶏とみつせ鶏
つみれ小鍋
小 1200円



5029 春の天麩羅
盛合せ
小卵乳工カ 1000円



5004 玉ねぎそばろ饅頭
～カレー風味仕立て～
小 650円



5006 春の炊合せ
小工 700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.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 2150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 3850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
小卵工 1320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・赤海老・玉子・ツブ貝
小卵工 1450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 1200円

手軽に出前を
したい時に



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 1630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 2450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 2550円



2010 穴子ちらしとお造り 小卵乳工 2300円



2009 ちらし 小卵乳工 1300円



2011 特上ちらし 小卵乳工カ 3480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 750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 1880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 1880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 1620円



1301 穴子の棒寿司 小 1320円



1302 海老の棒寿司 小工 1320円



2113 小鯛笹漬け 広島菜押し 1100円



1300 焼さば バッテラ 小 980円



1007 海老・サーモン サラダ巻 [1本] 小卵工 800円



1006 トロたく中巻 [1本] 小 800円

「春の一品」ご一緒におすすめ!!

5026 奥丹波鶏とみつせ鶏 つみれ小鍋 小 1200円

5029 春の天麩羅 盛合せ 小卵乳工カ 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

5004 玉ねぎそばろ饅頭 ~カレー風味仕立て~ 小 650円

5006 春の炊合せ 小工 700円

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

2013 助六と細巻 小卵 980円



2012 ちらしと細巻 小卵乳工 1200円



特選巻 小卵工
3081 1本 1350円
3083 3本 4050円
写真は1本です。

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

はすごぜん 蓮御膳

小卵乳工カ 5500円

5513 奥丹波鶏とみつけ鶏つみれ小鍋

5514 鯛しゃぶ小鍋 詳細はP.5、P.6の花御膳をご確認ください。

五人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。

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

五人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。

5501 5200円 小卵乳工カ ・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、
お吸い物につきません。天出汁は塩に、茶碗蒸しはカップ
になります。
※写真はイメージです。

しらぎくぜん 白菊膳

にぎり寿司
吸物
茶碗蒸し付

五人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。

5502 6400円 小卵乳工カ ・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、
お吸い物につきません。天出汁は塩に、茶碗蒸しはカップになります。
※写真はイメージです。

ご進物 3日前まで 要予約



【明治の森箕面 音羽山荘】 賞味期限：常温で約14日

お手づくり
最中
0211 [1個] 200円
0212 [3個入] 680円
0219 [8個入] 1800円
0213 [12個入] 2700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

五人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。

5500 4200円

小卵乳工カ ・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、お吸い物につきませ
ん。
天出汁は塩になります。
※写真はイメージです。

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いただ
けますようご用意させていただいております。

五人前以上ご注文で
【心づくし膳】を無料
でお届けいたします。
五人前以上ご注文で**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 4000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 4300円

小卵乳工カ ・上下17×17cm ※化粧容器箱(紙袋付)



5121 かすみ草 4880円

小卵乳工カ ・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)

お持ち帰りの
おもてなし

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 1080円

5117
おにぎり
小卵乳 1000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 1100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 1100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 1400円

小学校低学年のお子様向け



5115
お子様御膳
小卵乳エカ ・30×30cm 2450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 小卵乳エカ 5300円
 ネットセット(10種)3人前+すし職人セット1人分
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] 1550円
 ネット各1貫・手巻海苔2枚・車巻海苔2枚・すし飯240g

写真は3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。

5509 しょうか どう あおい **松花堂<葵>**
小卵乳エカ 3550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、お吸い物はつきません。天出汁は塩になります。



5504 しょうか どう るり **松花堂<瑠璃>**
小卵乳エカ 2950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、お吸い物はつきません。天出汁は塩になります。

オードブル 小卵乳エカ

5022 二人前 2800円
5023 三人前 4200円
5024 四人前 5600円
5025 五人前 7000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 3000円
5013 三人前 4500円
5014 四人前 6000円
5015 五人前 7500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]
お手作り最中

0211 [1個] 200円 **0219** [8個入] 1800円
0212 [3個入] 680円 **0213** [12個入] 2700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
0497 [5個入] 1300円
0499 [10個入] 2600円



紙箱入り
[明治の森箕面 音羽山荘]
焼さば寿し 小
0202 [桐箱入] 2800円
0201 [紙箱入] 2480円

紙箱入り
0200 ※鯖寿しは2日前まで要予約 **鯖寿し** 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。

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 **く** くるみ

※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。