

2025 AUTUMN

秋 の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期 2025 2025
間 9.1 ▶ 11.30

一品ひとしなに
秋景を映す、美味づくし



特集

音羽鮨の秋のお弁当

秋麗／秋の陽たまり弁当／花御膳

寿司・会席・一品・オードブル

割 鮨 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2025年9月25日に創業55周年を迎えます。

秋麗～あきうらら～ ▶ P.1、P.2掲載商品



心地よく吹き抜ける風、澄み渡る空、
赤や黄に色づく木々の小路。
そんな秋の美しい景色に誘われて
五感で味わう行楽日和に、
こだわりのお弁当を持って出かけしてみませんか？
ご家族やご友人の語らい、自分へのご褒美に。
音羽の職人が丹精込めて仕上げた、自慢の特製弁当。
秋だけの贅沢なひとときを、お楽しみください。

一口ごとに 秋の美味深まる

「お弁当」
店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙を
ご覧ください。
※千里山店は除く

音羽鮭の秋のお弁当

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。



あき うらら

5129 秋麗 小卵乳・25x17.5cm **3600円**

小鉢① 丹波栗胡麻豆腐ジュレ掛け・山葵
小鉢② ほうれん草と舞茸菊花のお浸し・くこの実
焼八寸 銀鮭西京焼・奥丹波鶏照り焼・南瓜松風・銀杏松葉串
出汁巻玉子・牛蒡餅田菜・秋刀魚八幡巻・茗荷甘酢漬
【中猪口】鮭の吟醸山葵漬・いくら
煮物 里芋松茸・舞茸・茸信田巻・茄子オランダ煮
赤菰蒟・隠元・紅葉麩
強肴 ローストビーフ(玉葱・茄子・南瓜・占地・トマト)
御飯 彩り炊込み御飯
(いちよう南瓜・紅葉人参・蓮根・占地・むかご・絹さや)
香の物 胡瓜浅漬

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

ひ

5326 秋の陽だまり弁当 小卵土・直径13.5cm **3000円**

55周年
記念商品

小鉢① 薩摩芋ずんだ和え・くこの実
小鉢② ほうれん草と舞茸菊花のお浸し・いくら
焼八寸 銀鮭西京焼・出汁巻玉子・海老艶煮・帆立照焼・南瓜松風
合鴨ロース煮・蛸旨煮・赤菰蒟胡瓜串・茗荷甘酢漬・隠元
煮物 南瓜・小芋・豆乳南瓜彩り真丈・紅葉麩
御飯 赤飯・彩り炊込み御飯
(いちよう南瓜・紅葉人参・栗・銀杏・占地・むかご・絹さや)
香の物 胡瓜浅漬
甘味 おはぎ

やわらかな秋陽に包まれて、秋のごちそう弁当を。
選び抜かれた素材を、職人の手で丁寧に仕立て、
趣ある「わっぱ」に詰めました。
上質なひとときを、秋の陽だまりの中で。

CONTENTS

[特集]

音羽鮭の秋のお弁当

- 01 秋麗 (あきうらら)
秋の陽だまり弁当
- 03 花御膳 ～秋の美味彩菜～
お寿司とじっくり頼みたい
おうちで割烹
- 05 秋のおすすめ弁当
オータムセット

[団らんの食卓に]

寿司

- 06 旬の桶盛
- 07 桶盛 一人前～五人前
- 09 一人前
- 11 棒寿司・巻き寿司
- 12 単品

[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



毎季節
楽しみです!と
リピーターの方に
大好評!

花御膳

～秋の美味彩菜～ 小卵乳玉 5500円

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

美味しさ深まる、秋のごちそう

豊穣の秋、実りの秋。丹波栗や銀鮭、季節の茸など、山海の美味が豊かに色づく季節の訪れ。秋の花御膳は、食欲の秋を満たすご馳走三昧。小鍋は3種(内2種・追加料金)をご用意いたしました。家族やご親戚、ご友人が集う華やかな食卓に、音羽の秋の美食を、どうぞお楽しみください。

- ① 小鉢① ほうれん草と舞茸菊花お浸し・くこの実
- 小鉢② 蕪と富有柿の甘酢
- 小鉢③ 丹波栗胡麻豆腐ジュレ掛け・銀杏・山葵
- ② 焼 物 銀鮭西京焼・奥丹波鶏照り焼・南瓜松風・銀杏松葉串・牛蒡餅田楽
秋刀魚八幡巻・茗荷甘酢漬 【中猪口】鮭の吟醸山葵漬・いくらにしん・茄子・木の芽
- ③ 煮 物 鯛・マグロ
- ④ 造 り 里芋松茸・舞茸・豆乳南瓜彩り真丈・絹さや・紅葉人参
- ⑤ 炊合せ 海老・茄子・薩摩芋・青唐
- ⑥ 揚 物 下記③種の中からお選びください
- ⑦ 台の物 萩饅頭餡かけ・紅葉麩・山葵
- ⑧ 替り鉢 茸御飯・鮭フレーク
- ⑨ 御 飯 胡瓜浅漬・日野菜漬
- ⑩ 香の物 菊花真丈・若布・三つ葉
- ⑪ 椀 物 やわらかぶりん みたらし風
- ⑫ 甘 味

1人前より
ご注文承ります

お好みの台の物をお選び下さい



5510
鶏つみれ白湯風
味噌小鍋
鶏つみれ・白葱・玉葱・水菜
人参・占地・きしめん



5521 +800円
で変更可能
牛すき焼小鍋
和牛・白菜・玉葱・占地・人参
三つ葉・生玉子



5511 +1500円
で変更可能
松茸の土瓶蒸し※
松茸・海老・鱧・鶏・銀杏
三つ葉・酢橘

※松茸の土瓶蒸しを選択した場合はお吸い物が茶碗蒸しに変わります。
※松茸が無くなり次第終了します。

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。

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

5026

鶏つみれ
白湯風
味噌小鍋

小卵乳

1200円



5027

松茸の
土瓶蒸し

玉小

1800円



5029

秋の
天ぷら
盛合せ

海老・茄子・薩摩芋
南瓜ふわふわ・青唐・葉地神

小卵乳玉 1000円



5005

秋のお造り5種盛り

鯛・マグロ・サーモン・イカ・赤海老 玉 1800円



5036

秋の味覚
三種盛り

①丹波栗胡麻豆腐・銀杏・山葵
②にしん・茄子・木の芽
③薩摩芋ずんだ和え・くこの実

小 700円



5004

萩饅頭餡かけ

小 650円



5006

秋の収穫焼きハチ

銀鮭西京焼・出汁巻玉子・奥丹波鶏照焼
牛蒡餅田楽・秋刀魚八幡巻・南京松風
小判柿・茗荷甘酢漬・銀杏松葉串
小鉢①ほうれん草白和え
小鉢②鮭の吟醸山葵漬・いくら

小卵乳 1500円



当日注文OK!

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
小卵玉 450円

「お弁当」
店舗受取で
10%OFF
詳しくは裏表紙を
ご覧ください。
※千里山店は除く

秋のおすすめ弁当

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

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 2150円



5128 秋の実り弁当

小卵乳工 25×16.5cm 2600円



5101

かげつ
プレミアム弁当「華月」

小卵乳工カ 28×17cm 3600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。



あかね
5110 蒔

小卵乳工カ 17.5×17.5cm 1700円



2114 オータムセット

小卵乳工 2500円

お寿司 鯛・サーモン・鰻・海老
【吹き寄せちらし】
秋刀魚しモン酢め・舞茸・茸お浸し・隠元・紅葉人参
天麩羅 海老・茄子・薩摩芋・青唐
台の物 奥丹波鶏小鍋・きしめん
甘味 蕨餅

オータムセットは店舗受取割引対象外です。

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



写真は三人前です。

旬の桶盛

ー秋ー 小エ

イカ・鯛・サーモン・鰻タタキ
海老・秋刀魚しモン酢め
筋子・中トロ・鰻

3033 三人前 6750円



「秋の一品」
ご一緒におすすめ!!

詳しくはP.3、P.4もご覧ください

一人前も
ご用意しております

旬の桶盛

ー秋ー 小エ

イカ・鯛・サーモン・鰻タタキ
海老・秋刀魚しモン酢め
筋子・中トロ・鰻

3031 一人前 2250円

写真は一人前です。





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・赤海老
玉子・つぶ貝

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。

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・タイラギ貝・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



人気の
復刻
メニュー！

四人前
24貫
細巻5本
サラダ巻1本

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

小卵E 四人前

6200円

※この商品は
四人前のみです。



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・つぶ貝・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



人気の
復刻
メニュー！

四人前
32貫
中巻1本

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

小卵E 四人前

7280円

※この商品は
四人前のみです。

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。
※千里山店は除く



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	2450円	3504	四人前	9800円
3503	三人前	7350円	3505	五人前	12250円



写真は一人前です。



写真は五人前です。

極上
盛込み

小卵E 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

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E

イカ・マグロ・鯛・数の子
海老・イクラ・タイラギ貝
サーモン・中トロ・鰻・印玉

※ボタテの画像をタイラギ貝風に加工したものです。

3061	一人前	2550円	3064	四人前	10200円
3063	三人前	7650円	3065	五人前	12750円

手軽に出前を
したい時に



2000 にぎり
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



2002 盛合せ
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



3001 ひまわり
イカ・マグロ・カンパチ・海老・サーモン
赤海老・玉子・つぶ貝
小卵工 1450円



2007 サーモンづくし
サーモン・炙りサーモン
サーモンサラダ巻
小卵 1350円



2008 マグロづくし
マグロ・鉄火巻
小 1550円



2011 特上ちらし
数量限定
小卵乳工カ 3480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

1235 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

「秋の一品」一緒におすすめ!!



5036 秋の味覚 三種盛り
①丹波栗胡麻豆腐・銀杏・山葵
②にしん・茄子・木の芽
③薩摩芋ずんだ和え・くこの実
小 700円



5004 萩饅頭餡かけ
小 650円

当日注文OK!		
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・白焼さうなげ 銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉	小卵工	450円

詳しくはP.3、P.4もご覧ください

●P.10の「秋の一品」は前日15:00までの受付です。ご予約状況により、お受けできない場合がございます。
●秋の一品、お吸い物、赤だし、茶碗蒸しは店舗受取割引対象外です。

急な来客や家族の記念日に
ワンランク上のおもてなし

「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。
※千里山店は除く

一人前寿司

特別な日も普段も



2004 上寿し(匠)
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
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



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・つぶ貝・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
タイラギ貝・サーモン
中トロ・鰻・印玉
小卵工 2550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 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・タイラギ貝・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



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。

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。



要予約 3日前までのご予約 **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。

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

人生100年時代。ともに過ごすひとときを最高の時間に。

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
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。

お祝い

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。

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。



秋限定
5605 祝い膳「慶の詩」
よろこびのうた
小卵乳工カ 6400円

5607 「お食い初め膳(上記商品)」「一升餅(下記商品)」とセットのご購入でお得! 6400円→**5800円**



一升餅
いっしょうもち

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。

リュック付き



5603 祝い膳「幸の詩」 4200円
小卵乳工カ ・30×30cm

※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。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

※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。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
・約25cm前後
※紙箱に入れてお届けいたします。

5105 焼鯛(大) 6500円
・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。



ききょうぜん
桔梗膳

吸物
茶碗蒸し付

5501 5200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。天出汁は塩に、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



5502 6400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。天出汁は塩に、茶碗蒸しはカップになります。

ご進物 3日前まで 要予約



0498 賞味期限：常温で約14日
**抹茶クリームどら焼きと
お手づくり最中セット** 小卵乳
〔抹茶クリームどら焼き…5個入
お手づくり最中 ……6個入〕 **2700円**



ゆりぜん
百合膳

吸物付

5500 4200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。
天出汁は塩になります。

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 4000円
小卵乳工カ ・37×26.5cm ※化粧容器箱(風呂敷付)



きょうかべんとう
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 ・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)

**お得な
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。
※千里山店は除く

お持ち帰りの
おもてなし

法 事

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。

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 **5500円**
5513 鶏つみれ白湯風 味噌小鍋 **5514** すき焼き小鍋 (+800円で変更可能)
松茸の土瓶蒸し (+1500円で変更可能)

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。
詳細はP.3、P.4の花御膳をご確認ください。 ※松茸の土瓶蒸しを選択した場合はお吸い物が茶碗蒸しに変わります。

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

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。



〈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
小卵乳工カ 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)
小卵乳工カ ・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) 小卵乳工カ ・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
小卵乳工 1400円
小学校低学年のお子様向け



5115
お子様御膳
小卵乳工 ・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

要予約
(2日前) **3091**
すし職人 パーティーセット
小卵工 5400円
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
3092 すし職人セット 帽子・白衣・手袋 540円
3093 ネタセット [追加一人前] 1550円
ネタ各1貫・手巻海苔2枚・軍艦海苔2枚・すし飯240g

写真は3人前のイメージです。

ネットセット(10種)3人前

お品書きPOP付

おすしは私に
まかせて!

すし職人
セット
帽子・白衣・手袋
おすしのにぎりがた
動画を見よう▶

P.17のお弁当は前日15:00までの受付です。ご予約状況により、お受けできない場合がございます。

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

しょう か どう あおい
5509 松花堂〈葵〉
小卵乳工カ 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。



しょう か どう るり
5504 松花堂〈瑠璃〉
小卵乳工カ 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 小卵乳工カ

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)

小卵乳工カ

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 3800円

5705 ハーフサイズ 小 2400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] **0219** [8個入] 1800円
0212 [3個入] **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

抹茶クリーム
どら焼き 小卵乳
0497 [5個入] 1300円
0499 [10個入] 2600円
賞味期限：常温で約14日



限定販売
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

◆ 3日前まで 要予約

●P.18の商品は前日15:00までの受付です。ご予約状況により、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いませんので、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。