

2025 WINTER

冬の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期間 2025 2026
12.1 ▶ 2.28

華やかに和やかに
冬の団らんを彩る
美味づくし

特集

冬のあったかメニュー

カニとサーモンのごちそう釜飯

冬の海鮮茶碗蒸し／花御膳

旬の桶盛-冬- ▶ P.6掲載商品

寿司・会席・一品・オードブル

割烹 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周年を迎えました。



5038
カニとサーモンのごちそう釜飯 小力 2500円

ズワイガニ・サーモン・イクラ・三つ葉 炊き上がりましたら、イクラをのせてお召上がりください。

二つの口福 幸せなひとときを

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

1 合わせてのご注文でお得! /

・カニとサーモンのごちそう釜飯
+
・冬の海鮮茶碗蒸し **250円お得!**

5042 ~~3250円~~ ▶ **3000円**

蓋を開けると、ふわっと広がる湯気と香りのハーモニー。
ふつくらとした口当たりと脂の旨みのサーモン。
繊細な甘みとカニ本来の旨みが身上的ズワイガニ。
炊き上がりましたら、イクラを乗せてお召し上がりください。
素材の旨みと香りが渾然一体となる「これぞ、釜飯の醍醐味」。
茶碗蒸しは、海老とズワイガニ、アサリ、しめじ、
銀杏などの具沢山を、音羽自慢の出汁で。
贅沢な一品を、さらに贅沢に重ねて、二品セットで
お得にご提供いたします。

この機会に、ぜひお試しください。

「冷凍グルメ」始めました! 第一弾

音羽特製 至極のスープで食べる本格もつ鍋



セットで
お届け

北海道十勝産の国産牛もつと、コラーゲンたっぷり
牛すじでじっくり煮込んだ音羽特製牛すじスープが自慢。処理済みの牛もつと、
カット済みの野菜と麺のセットで、簡単に本格的な味が楽しめます。

商品名	もつ鍋セット 2人前(野菜付き)
セット内容	牛もつ (200g) x1袋、スープ (800ml) x1袋、 キャベツ (250g)、ニラ (150g) x1袋、麺 (200g)
商品コード	0309
販売価格	2900円(税込)

要予約 **5日前**までに
ご予約ください。

※5日前までの要予約になります。 ※こちらの商品は冷凍のままお届けいたします。



5036
冬の海鮮茶碗蒸し 小卵エカ 750円

ズワイガニ・海老・アサリ・占地・銀杏・梅麴・三つ葉
※具材は中に入っております

CONTENTS

[特集]

冬のあったかメニュー

- 01 カニとサーモンのごちそう釜飯
冬の海鮮茶碗蒸し
- 03 花御膳 〜冬の美味彩葉〜
お寿司といっしょに頼みたい
おうちで割烹
- 05 冬のおすすめ弁当
ウィンターセット

[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

～冬の美味彩菜～ 小 卵 乳 工 力 5500円

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。

晴れの日を彩る、冬のごちそう

今が旬の「縁起のいい」海の幸・山の幸を選びすぐり、音羽の職人が腕によりをかけて調理した「冬のごちそう」。冬の花御膳は、ハレの日を彩る美味尽くし。小鍋は3種(内2種・追加料金)をご用意いたしました。年末年始のお祝いの席に、団らんのひとときに、ハレやかな食卓に。音羽の冬の美食を、どうぞお楽しみください。

- ① 先付け あずき豆腐・くこの実・しろ菜と占地のお浸し
- ② 小鉢① かぶら甘酢漬・カニ・柚子
- 小鉢② 甘海老オニオンソース掛け・松葉胡瓜
- ③ 焚合せ 蕪・海老芋・蟹とほうれん草信田巻・梅麩・隠元
- ④ 焼八寸 銀鱈西京焼・蟹袷紗・蕪餅柚子味噌・黒豆松葉串・梅花蓮根【中猪口】柚子味噌烏賊
- ⑤ 造り 生海老(極)・鯛・鰯
- ⑥ 揚物 海老・蓮根・牛蒡・青唐
- ⑦ 台の物 下記の3種の中からお選びください
- ⑧ 煮物 蓮根饅頭カニ餡かけ
- ⑨ 御飯 五目御飯・縮緬山椒
- ⑩ 香の物 柚子大根・壬生菜
- ⑪ 椀物 海老真丈・若布・三つ葉
- ⑫ 甘味 ほうじ茶プリン・ホイップ

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
えびすもち豚
ちゃんぽん小鍋
えびすもち豚・浅利・蒲鉾
木耳・白菜・白葱・玉葱・水菜
人参・ちゃんぽん麺



5511 +500円
で変更可能
鰯しゃぶ小鍋
鰯・白菜・白葱・玉葱・水菜
占地・人参・ちゃんぽん麺



5521 +1200円
で変更可能
カニしゃぶ小鍋
ズワイガニ・白菜・白葱・玉葱
水菜・占地・人参・ちゃんぽん麺

割烹

おうちで

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。

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。



5026
えびすもち豚
ちゃんぽん
小鍋
小 卵 1000円



5027
鰯しゃぶ小鍋 小 卵 1500円



5028
カニしゃぶ小鍋 小 卵 力 2200円



5005
冬のお造り5種盛り
鰯・鯛・マグロ・イカ・生海老(極) 工 1800円



5007
冬の味覚
三種盛り
①あずき豆腐・くこの実
②しろ菜と占地のお浸し
③かぶら甘酢漬・カニ・柚子 小 力 650円



5029
冬の天ぷら盛合せ
海老・蓮根・牛蒡・南瓜
カニふわふわ・青唐
小 卵 乳 工 力 1000円

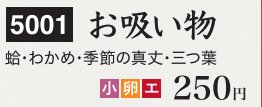


5004
蓮根饅頭
カニ餡かけ
小 力 650円

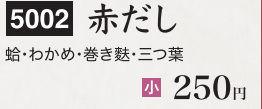


5006
ほうじ茶
プリン
乳 300円

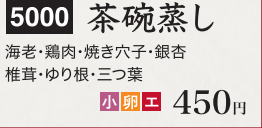
当日注文OK!
定番の「もう1品」メニュー



5001 お吸い物
蛤・わかめ・季節の真丈・三つ葉
小 卵 工 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・焼き穴子・銀杏
椎茸・ゆり根・三つ葉
小 卵 工 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

冬のおすすめ弁当

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。



5130 冬の幸楽弁当

小卵乳エカ ・上下15×15cm 2段 **2150円**



5131 冬の小雪弁当

小卵乳エカ ・25×16.5cm **2600円**



5101

かげつ
プレミアム弁当「華月」

小卵乳エカ ・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 茜

小卵乳エカ ・17.5×17.5cm **1700円**



2114 ウィンターセット

小卵乳エカ **2500円**

お寿司 サーモン・イカ・海老・鰻・カニちらし
天麩羅 海老・牛蒡・蓮根・南瓜・青唐
台の物 えびすもち豚ちゃんぽん小鍋
(えびすもち豚・白菜・白葱・玉葱・水菜・人参・ちゃんぽん麺)
甘 味 柚子蔵餅

ウィンター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。

冬の新品

「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



旬の桶盛

冬 小卵エカ

マグロ・鯛・鰯・真ふぐ炙り
海老・ローストビーフ
ズワイガニ・中トロ・鰻

3033 三人前 **6750円**

一人前も
ご用意しております

旬の桶盛

冬 小卵エカ

マグロ・鯛・鰯・真ふぐ炙り
海老・ローストビーフ
ズワイガニ・中トロ・鰻

3031 一人前 **2250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.4もご覧ください



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



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・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。



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。



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



大切な集まりや家族の記念日におすすめ



おすすめ

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 一人前 11貫
小卵E
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

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

「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

手軽に**出前**を
したい時に



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



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



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 単品はP.12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



リニューアル
5112 ちびっ子くまさん
小卵工 ・18x18cm 950円
3歳～6歳のお子様向け **当日注文OK!**
※お持ち帰り可能な容器を使用しています。



リニューアル
5114 ちびっ子すし
小卵工 1250円
小学校低学年のお子様向け **当日注文OK!**



新商品
2015 お誕生日すし(1人前)
カップ寿司(鯛・玉子・サーモン)
イカ・数の子・ウニ・海老・中トロ・穴子 **小卵工** 3000円

新商品・リニューアル



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
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
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
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
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
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
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。

「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

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！

【1貫】の料金です。

小学一年生のお子様がセレクト！

※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



1206 つぶ貝 250円



1209 鯛 330円



1211 カンパチ 330円



1220 ウニ 550円



1204 マグロ 250円



1207 赤海老 小 330円



1210 鰻 小 330円



1214 海老 小 350円



1221 特大穴子 小 550円



1205 ねぎとろ軍艦 250円



1208 穴子 小 330円



1236 タイラギ貝 330円



1216 赤貝 380円



1219 中トロ 650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



1218 大海老 小 450円



1213 イクラ 小 550円



1215 数の子 小 550円



1217 ボイルズワイガン 小 550円



1222 いなり寿司 小 100円



1222 いなり寿司 小 100円

もう一品に、おすすめ寿司

「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



1301 穴子の棒寿司 小 1320円



1302 海老の棒寿司 小 1320円



2113 うな玉広島菜押し 小卵 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 800円



1006 トロたく中巻 [1本] 小 800円



1005 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 小卵 1350円



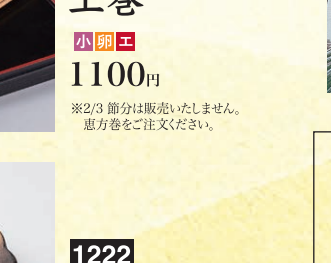
1003 上巻 小卵 1100円



1001 巻ずし 小卵 600円



1004 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 小卵 1350円



5001 お吸い物 蛤・わかめ・季節の真丈・三つ葉 小卵 250円

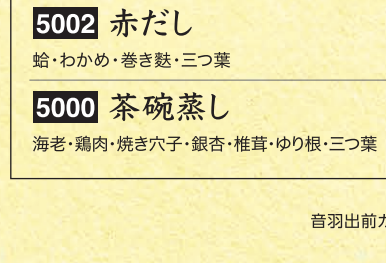


5002 赤だし 蛤・わかめ・巻き麩・三つ葉 小 250円

棒寿司・巻き寿司



通常巻ずしの1.5倍のビッグサイズ！



5000 茶碗蒸し 海老・鶏肉・焼き穴子・銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉 小卵 450円

お吸い物、赤だし、茶碗蒸しは店舗受取割引対象外です。

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

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 男の子用 女の子用

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。

※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。

お祝い

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。



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 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。



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。



桔梗膳
ききょうぜん

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。

白菊膳
しらぎくぜん

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。

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



百合膳
ゆりぜん

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、お吸い物はつきません。
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たいだ
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

小卵乳工カ ・上下16×16cm ※化粧容器箱(紙袋付)

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。



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

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。



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



5112 ちびっ子くまさん リニューアル
小卵エカ ・18×18cm 950円
3歳～6歳のお子様向け ※お持ち帰り可能な容器を使用しています。



5114
ちびっ子すし
小卵エカ 1250円
リニューアル
当日注文OK!
小学校低学年のお子様向け

おうちでお寿司パーティー

なりきり
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
小卵エカ 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。

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。

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 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] 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。



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 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ございません。詳しくは当社ホームページでご確認ください。