

2026 SPRING

春の音

四季と、日々と、音羽。

音羽の出前カタログ

期 2026 2026
間 3.1 ▶ 5.31

祝う春、集う春に、
華を添える
旬のごちそう尽くし

特集

音羽鮭の春のお弁当

春らんまん弁当

春の陽だまり弁当 / 花御膳

旬の桶盛-春- ▶ P.6掲載商品

寿司・会席・一品・オードブル

製 音羽 鮭

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。



5124 春らんまん弁当

小皿・25x17.5cm **3600円**

- 先付 桜胡麻豆腐・くこの実・山葵
キャベツと菜の花お浸し
小鉢 筍と榎木の梅肉和え

- 焼八寸 鯖柚庵焼・うすい豆真丈・合鴨ロース煮・蛸やわらか煮
出汁巻玉子・わかさぎレモン煮・蓮根甘酢漬
炊合せ 筍・若布・蔕・桜麩・筍つみれ・桜生麩オランダ煮・菜の花
肴 焼ローストビーフ(蓮根・長芋・こごみ・椎茸・プチトマト)
御飯 炊込み御飯
(筍・ぜんまい・土筆・うすい豆・人参・絹さや・花弁百合根)
香の物 桜漬

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

5326 春の陽だまり弁当

小皿皿・直径13.5cm **3000円**

- 小鉢① キャベツと菜の花お浸し・イクラ
小鉢② ほうれん草白和え
焼八寸 鯖柚庵焼・うすい豆真丈・合鴨蒟蒻串
海老艶煮・出汁巻玉子・奥丹波鶏照焼
酢取り茗荷
炊合せ 筍・ぜんまい信田巻・蔕・桜麩・菜の花
御飯 炊込み御飯
(筍・ぜんまい・土筆・うすい豆
人参・絹さや・花弁百合根)
赤飯・桜花塩漬
香の物 桜漬
甘味 塩豆大福

春の芽生えを感じさせる滋味深い山菜をはじめ、食べごたえのある山海の焼き物や、彩り華やかな品々を、曲げわっぱ風呂敷箱に盛り込みました。



春うららの行楽日和
花咲くごちそう

やわらかな陽ざしに心がほどける春。
花の下へ、緑の中へ、音羽のお弁当を持ってお出かけしてみませんか？
一折一折に心を込めて、職人が仕立てた旬のごちそう。
新入学のお祝いや行楽の席、大切な方との語らいに、
春のひとつときをより豊かに彩ります。
この季節ならではの味わいを、どうぞお楽しみください。

「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

音羽鮭の春のお弁当

要予約
前日15:00までに
ご予約ください。

CONTENTS

[特集]

音羽鮭の春のお弁当

- 01 春らんまん弁当 / 春の陽だまり弁当
- 03 花御膳 ~春の美味彩菜~
お寿司といっしょに頼みたい
おうちで割烹
- 05 春のおすすめ弁当
スプリングセット / 春の焼き八寸

[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

「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



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麵のセットで、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)×1袋、スープ(800ml)×1袋、
キャベツ(250g)、ニラ(150g)×1袋、麵(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。



花御膳

～春の美味彩菜～ 小卵 5500円

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

旬を寿ぐ、春のごちそう

花やかな春を彩る、山海の食材を選び、音羽の職人が真心を込めて調理した「春のごちそう」。春の花御膳は、春の訪れを寿ぐ美味尽くし。小鍋は3種(内2種・追加料金)をご用意いたしました。新入学・新社会人のお祝いの席に、行楽や団らんのひとつときに、彩りを添えます。音羽の旬の美食を、心ゆくまでお楽しみください。

- ① 先付け 桜胡麻豆腐・くこの実・キャベツと菜の花お浸し
- ② 小鉢 ① うすい豆・桜花塩漬
小鉢 ② 筍と榎木の梅肉和え
- ③ 造り 鯉・鯛
- ④ 焼物 鱈焼・うすい豆真丈・合鴨蒟蒻串・蛸やわらか煮
わかさぎレモン煮・蓮根甘酢漬・花卉百合根
- ⑤ 炊合せ ① 筍・若布・露・桜麩・木の芽
炊合せ ② 小羊・筍つみれ・桜生麩オランダ煮・絹さや・桜人参
- ⑥ 替り鉢 桜えび道明寺饅頭餡かけ・山葵
- ⑦ 台の物 下記の3種の中からお選びください
- ⑧ サラダ タイラギ貝の茎わかめドレッシング和え・菜の花・レモン
- ⑨ 揚物 白魚と新玉葱のかき揚げ・青唐・紅塩
- ⑩ 御飯 筍御飯
- ⑪ 香の物 桜漬・野沢菜漬
- ⑫ 椀物 あおさ真丈・若布・三つ葉
- ⑬ 甘味 なめらかプリン・イチゴ・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

名古屋コーチン
つみれ小鍋
名古屋コーチンつみれ
奥丹波鶏・白菜・白葱・玉葱
水菜・占地・人参



5511

鯛しゃぶ小鍋
鯛・白菜・白葱・玉葱・水菜
占地・人参

+300円
で変更可能



5521

牛すき焼き小鍋
和牛・白菜・玉葱・占地・人参
三つ葉・生卵

+800円
で変更可能

毎季節
楽しみです！と
リピーターの方に
大好評！

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。

要予約

前日15:00までに
ご予約ください。

5027
鯛しゃぶ小鍋
小 1300円



5026
名古屋
コーチン
つみれ小鍋
小 1000円



5028
牛すき焼き小鍋 小卵 1800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
春の天ぷら盛合せ
海老・筍・蓮根・茄子・青唐 小卵 1000円



5004
桜えび道明寺
饅頭餡かけ 小 650円



5007
春の味覚
三種盛り
①うすい豆・花卉百合根
②桜胡麻豆腐・くこの実・キャベツと菜の花お浸し・桜花塩漬
③筍と榎木の梅肉和え 小 650円



5006
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



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・焼き穴子・銀杏
椎茸・ゆり根・三つ葉 小卵 450円

お祝い
店舗受取
「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

春のおすすめ弁当

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。



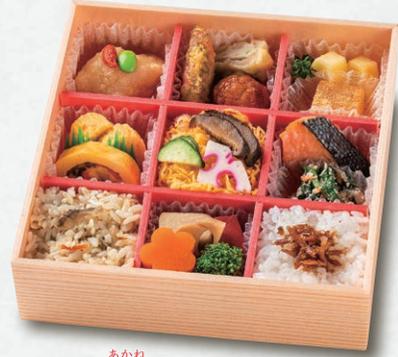
5122 春の幸楽弁当
小卵乳工 ・上下15×15cm 2段 2150円



5123 春の花見弁当
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 ・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 あかね
茜
小卵乳工カ ・17.5×17.5cm 1700円

ご一緒におすすめ 春の一品

2114 スプリングセット
小卵乳工 2500円

- お寿司 鯛・鯉・鯖昆布・サーモン
海老・赤海老
- 天麩羅 海老・蓮根・茄子・筍・青唐
- 台の物 名古屋コーチンつみれ小鍋
(名古屋コーチンつみれ・白菜・白葱
玉葱・水菜・占地・人参・うどん)
- 甘味 あまおう蕨餅



5036 春の焼き八寸
小卵 1500円
出汁巻玉子・鯖袖庵焼・うすい豆真丈
わかざしモン煮・穴子八幡巻・姫長芋
桜生麩田楽・羊羹串・はじかみ・花びら百合根
【猪口】柚子帆立

スプリングセット・春の焼き八寸は店舗受取割引対象外です。
P.5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。

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。



旬の桶盛
-春- 小エ
一人前 9貫
サーモン・鯛・中トロ
鯉・海老・鯖昆布
赤海老・赤貝・穴子
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
-春- 小エ
一人前 9貫
サーモン・鯛・中トロ
鯉・海老・鯖昆布
赤海老・赤貝・穴子
3031 一人前 2250円
写真は一人前です。



「春の一品」
ご一緒におすすめ!!
詳しくはP.3〜P.5もご覧ください

お祝い
店舗受取
「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

春の新品



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

大切な集まりや家族の記念日におすすめ

店舗受取
「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



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

写真は四人前です。



写真は一人前です。



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。

人気の復刻メニュー!



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



極上

写真は五人前です。

極上盛込み 一人前 11貫
小卵E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



極上

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

手軽に出前を
したい時に

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

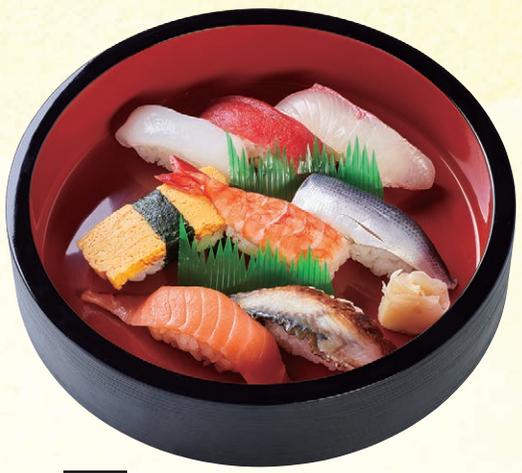
特別な日も普段も



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



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・つぶ貝 小卵工 1450円



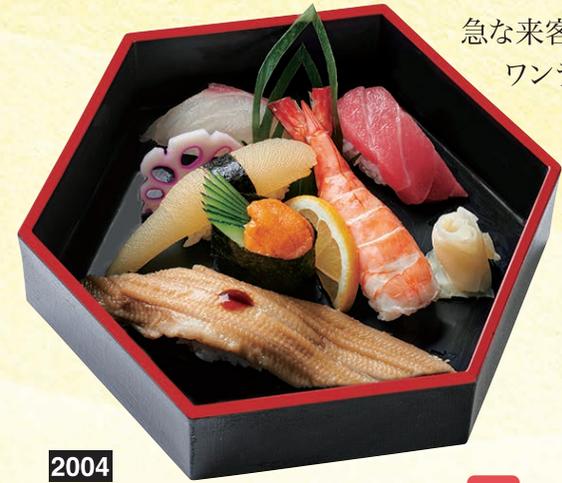
2000 にぎり
一人前 8貫
イカ・マグロ・カンパチ・海老
玉子・サーモン・コハダ・鰻 小卵工 1320円



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 1350円



2008 リニューアル マグロづくし
一人前 7貫 細巻1本
マグロ・鉄火巻
ネギトロ軍艦 小 1550円



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



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



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
単品はP.12へ
(海老サラダ・カニカマサラダ)
小卵工カ 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・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



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。



5114 ちびっ子すし
小卵工カ 1250円
小学校低学年のお子様向け 当日注文OK!



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



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。

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！

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。



細巻

[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

- 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 ボイルズワイガニ 小 550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



1001 巻ずし 小卵 600円



1003 上巻 小卵 1100円



通常巻ずしの1.5倍のビッグサイズ!

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



1222 いなり寿司 小 100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・焼き穴子・銀杏・椎茸・ゆり根・三つ葉 小卵 450円

棒寿司・巻き寿司

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。



長寿の祝い膳

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。

遷暦：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

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。

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。

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方が、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。



春限定

よろこびのうた
5605 祝い膳「慶の詩」
小卵乳工 **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**

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。



しあわせのうた
5603 祝い膳「幸の詩」4200円
小卵乳工 ・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。



人気No.1
はなのうた
5604 祝い膳「華の詩」5200円
小卵乳工 ・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。



要予約
5104 焼鯛(小)2400円 **5105 焼鯛(大)6500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」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。

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。

リュック付き

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
思い出を語る時。
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。

無料で貸出し
いたします。



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

5514 鯛しゃぶ小鍋 (+300円で変更可能)

5513 名古屋コーチンつみれ小鍋

5523 牛すき焼き小鍋 (+800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。



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 ・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。

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 ・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



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 ・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、大切な食事のひとつ
ときはご家族みなさまと一緒に過ごした
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)



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。



＼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。

〈ちらし寿司〉

〈おにぎり〉



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。



5112 ちびっ子くまさん
小卵エカ ・18×18cm 950円 当日注文OK!

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。



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



5114
ちびっ子すし
小卵エカ 1250円

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・車巻海苔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みよう▶

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
[明治の森菓面 音羽山荘]
お手づくり最中

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



限定販売
紙箱入り
[明治の森菓面 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ください。
- ◆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。