#### ご予約・お問合せはお電話で

- ●受付時間/午前9:00~午後6:00 日曜・祝日もご予約を受付けしております。 年末年始お休み 12月29日~1月1日は、年末料理御用意の為お休みとなります。
  - ●お届け・お引渡し時間/午前9:00~午後6:00まで

ご予約時にお伝えください ---

ご利用日時

お届け場所

ご希望の商品名

お支払い方法



左のマークが目印

前日昼12時までのご予約に対応いたします

対象マーク以外の商品は、市場仕入れの都合上 2~3日前までのご予約をお願い致します。

- 別途配送料を頂戴しての配達も承りますので御相談下さい。
- で予算ご要望に応じて御調整も可能です。
- で予約いただいた分の数量変更などは、前日の午前中まで承ります。
- 容器のゴミ回収は通常お伺い出来ません。
- ゴミ処理代1袋(45ℓゴミ袋)550円(税込)にて別途承っております。







四季海岸旬花お届け料理厨房

函館市亀田町1-10 TEL(0138)43-5677·FAX(0138)43-5655

ホームページ https://shunka.jp/ 四季海鮮旬花 検索





# お届け料理

御献立帳





❖季節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。 予めご了承くださいませ。



◆にしん親子小弁当 1,000円+税 1,080円税込[容器サイズ] 20.5×11cm

No.2

予約OK

"松前町白神岬の" ◆岩海苔だんだん 1,400円+税 お届け配贈なし 1,512円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm



"出し参玉子を敷いた" ◆ひこま豚たれ焼小弁当1,400円+税 , 1,512円税込[容器サイズ] 20.5×11cm



"大沼黒牛使用" ◆牛めし小弁当1,400円+税 1,512円税込[容器サイズ] 20.5×11cm



◆銀鱈西京焼海苔小弁当1,400円+税 BANJRUMなし1,512円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm



◆紅鮭親子小弁当 1,400円+税 1,512円税込[容器サイズ] 20.5×11cm



◆かにちらし小弁当 1,700円+税 あ品け配贈なし 1,836円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm



◆うなぎ小弁当 1.700円+税 1,836円税込[容器サイズ] 20.5×11cm

## 幕の内弁当



◆海苔弁幕の内(和風)1,100円+税 1,188円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

◆海苔弁幕の内(洋風)1,100円+税 お届け配膳なし 1,188円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

・岩海苔御飯(錦糸郎)・ウインナー・ハンパーグ(デミグラスソース、 ポテト)・マカロニ桜海老グラタン・合鴨ロース ・自身フライ(タルタルソース)・つぼ漬・ポテトサラダ

・岩海苔御飯(錦糸卵)・鶏唐揚浸し・クリームチーズ胡麻昆布和え ・煮物かんも、人参、インゲン、筍)・切干大根・海老磯辺揚 ・季節の焼魚・桜漬・出し巻玉子・一口昆布

No.12



お届け配膳なし 1,728円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm 予約〇 ・鮭風味ふりかけ御飯(錦糸卵、小梅)・さば西京漬焼・帆立照焼 ・鶏唐楊浸し〜タルタル掛け・海老とイカの土佐衣揚・海鮮焼売・照焼ハンバーグ・出し巻玉子・有頭塩茹で海老・若竹煮(若竹、生若芽、人参、インゲン、がんも) 予約OK

(No.14)

◆九重弁当**1.600**円+税

お届け配開なし 1,728円税込 [容器サイズ] 19.5×19.5cm ・御飯三種(自家製かにめし・鰻めし・錦糸卵いくらめし) ・真鱈フライ・出し巻玉子・海鮮焼売・いか南蛮・タコ頭和風マリネ ・鶏照サラダ・煮玉子・あさり明太子グラタン・若竹煮 ※使用しているうなぎは海外産となっております

予約OK

予約OK

◆二段幕の内弁当3,000円+税 お届け配置なし 3,240円税込 [容器サイズ] 18×18cmの2段 ・海老フライ(タルタルソース)・季節の炊合せ・季節の焼物・長茄子田楽あられ・若鶏炭焼き ・出し巻玉子・生ハムマリネ・海老グラタン・三色団子・蟹甲羅焼・しめじ胡麻和え・牛肉時雨煮 ・ふりかけ御飯(小梅、一口昆布、大根味噌漬)



お届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm・ハンバーグ・海老フライ(ブロッコリー、タルタルソース、ソース)・スパグラタン・わらび餅・ミニドック・岩鶏揚浸し・ウインナー・オムライス・ポテトサラダ





◆さば西京焼幕の内 1.800円+税 配膳なし 1,944円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

数の子入り

◆にしん親子折弁当 1,900円+税

お届け配膳なし 2,052円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm
・鰊浅炊き御飯 (炭焼き鶏、味付け数の子、ブロッコリー)
・天婦羅 (海老、南瓜、 舞茸、ビーマン)・出し巻玉子・青・生ハムマリネ・有頭海老・帆立グラタン・桜漬
・煮物 (がんも、筍、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)

・さば西京焼・青つぶ合め煮・南瓜素揚・桜漬・出し巻玉子・生ハムマリネ・有頭海老・たまふくら串・若鶏唐揚浸し・煮物(がんも、人参、筍、隠元)・帆立グラタン・茄子みぞれ掛け・野沢菜ちりめん御飯(胡麻、小梅)



◆銀鱈西京焼幕の内 2,100円+税 2,268円税込[容器サイズ] 27×18.5cm

・銀鱈西京焼、青つぶ含め煮、南瓜素揚、桜漬 ・だし巻玉子、生ハムマリネ、有頭海老、たまふくら串、着鶏唐揚浸し、 煮物(がんも、筍、人参、隠元)・帆立グラタン・茄子みぞれ掛け ・野沢菜ちりめん御飯(胡麻、小梅)



出し巻玉子を繋いた

◆ひこま豚たれ、焼 折 弁 当 2,300円 + 税

お届け配膳なし 2,484円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

・ひこま豚パラたれ焼御飯(敷きだし巻玉子、ブロッコリー、パブリカ)

・天麩羅 (海老、南瓜、舞茸、ビーマン)・かに焼売、青つぶ合め煮、生ハムマリネ、

有頭海老、帆立グラタン、桜漬・煮物(がんも、筍、人参、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)



予約OK

◆"大沼黒牛使用"牛めし折弁当 2,300円+税 2,484円税込[容器サイズ] 27×18.5cm

・大沼黒牛御飯(大沼黒牛時雨煮、大沼黒牛そぼろ、玉子そぼろ) ・天麩羅(海老、南瓜、舞茸、ビーマン) ・だし巻玉子、青つぶ含め煮、生ハムマリネ、有頭海老、帆立グラタン、桜漬 ・煮物(がんも、筍、人参、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)



◆かにちらし折弁当 2,600円+税

2,808円税込[容器サイズ] 27×18.5cm

ずわいかにちらし飯(・天婦羅(海老、南瓜、舞茸、ピーマン)・出し巻玉子 ・青つぶ含め煮・生ハムマリネ・有頭海老・帆立グラタン・桜漬 ・煮物(がんも、筍、人参、若鶏治部煮、生麩、隠元)



◆ばらちらし折弁当 2,300円+税 あ届け配膳なし 2,484円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

・季節のばらちらし・天麩羅 (海老、南瓜、舞茸、ピーマン) ・だし巻玉子、青つぶ含め煮、生ハムマリネ、有頭海老、帆立グラタン、桜漬・煮物 (がんも、筍、人参、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)



◆うなぎ折弁当 2,700円+税 2,916円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

うな重・天婦羅(海老、南瓜、舞茸、ビーマン)・出し巻玉子 ・青つぶ合め煮・生ハムマリネ・有頭海老・帆立グラタン・桜漬 ・煮物(がんも、筍、人参、若鶏治部煮、生麩、隠元)



"松前町白神岬の

◆岩海苔だんだん折弁当 2,200円+税

No.21 予約OK

◆紅鮭いくら折弁当

 $\overline{2,300}$ 円+税

-2,484円税込[容器サイズ] 27×18.5cm

・手ほぐし塩鮭といくら御飯・天麩羅 (海老、南瓜、舞茸、ピーマン) ・だし巻玉子、青つぶ合め煮、生ハムマリネ、有頭海老、帆立グラタン、桜漬・煮物 (がんも、筍、人参、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)

※使用しているうなぎは 海外産となっております

❖季節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ

\*折詰会席はお料理のみです。 御飯類は別注料理からご予約下さいませ。



◆折詰会席 [匠] 2,700円+税

2.916円税込 お届け配膳あり 3.267円税込 [容器サイズ] 36×19.5cm

- ・銀鱈西京漬焼・出し巻玉子・マリネ・焼なす土佐和え・季節の炊き物
- ・わらび餅・エビフライ2本(タルタルソース、ソース)・牛肉時雨煮・煮玉子・蟹甲羅グラタン・いか焼売・青つぶ含め煮



◆折詰会席[雅]3,900円+税

4,212円税込 お届け配膳あり 4,719円税込 [容器サイズ] 36×29cm

- ・牛すき焼き(野菜一式、温泉玉子) ・エビフライ2本(タルタルソース、ソース) ・蟹甲羅焼・鰻献珍焼・いか焼売・マリネ ・米茄子鶏そぼる田楽・わらび餅 ・季節の炊き合わせ・銀鱈西京漬焼 ・明太子ママ

- 出し巻玉子 ・クリームチーズ胡麻昆布和え





No.29 予約OK

◆折詰会席[輝]4.900円+税

お届け配膳あり 5.929円税込

[容器サイズ] 36×29cm

- ・牛すき焼き(野菜一式、温泉玉子) ・カニ甲羅焼・明太グラタン・出し巻玉子 ・天婦羅(大海老、いか、南瓜、大葉、椎茸) 天婦羅タレ、塩水袋・鰻酢珍焼・かに焼売
- 、場所な、場所があった。かられた。 ・蝦夷あわび磯焼・マリネ ・季節の炊き合わせ・銀鱈味噌漬焼 ・米茄子胡麻クリーム掛け・青つぶ含め煮 ・クリームチーズ胡麻昆布和え

【別注料理】

◆刺身3種盛 750円+税 810円税込 お届け配膳あり 908円税込 [容器サイズ] 17.5×9.5cm

1.350円稅込 届け配膳あり 1,513円税込 [容器サイズ]19.5×13.5cm

地元新鮮魚介のお刺身などプラス一品の華やかさ。

◆刺身5種盛 1,250円+稅 ◆刺身7種盛 1,750円.

◆杉折詰料理[優] 3,900円+税 お届け配膳なし 4.212円税込 お届け配膳あり 4.719円税込 [容器サイズ] 19×19cm - 蝦夷あわび磯焼・明太子クラタン・烏賊照焼・磯辺巻玉子・身欠き鰊味噌和え・有頭海老塩焼・逢麩ベーコン卷・しめじ胡麻和え・畿献珍焼・かに新丈甲・筍土佐和え・さつま芋甘煮・北寄貝素焼・鮭塩焼・クリームチーズ胡麻昆布和え

No.32 予約OK ◆杉折二段 [葵•優]

6,900円+税 お届け配膳あり 8,349円税込

[容器サイズ] 19×19cmの2段

【別注料理】 慶事・法事などの集いの席に合わせてお選びいただける食事メニューをご用意 [密器サイス] 全て17×11.5㎝

予約OK

No.31



◆白御飯折200円+税 216円税込 6届け配膳あり 242円税込

予約OK

[容器サイズ] 19×19cm

◆杉折詰料理[葵] **3,300**円+稅

3,564円税込 お届け配膳あり 3,993円税込

・牛肉カツ(フォンドボーソース)・生ハム手毬・味付け数の子・含め煮(信田巻、帆立、枝豆新丈、絹さや、麩)・蟹焼売・牛舞茸照焼・ずわいがに身焼・あんこう共和え・笹団子・銀鱈味噌漬焼・茄子鶏そぼる田楽・青つぶ含め煮



◆炊込み御飯折400m+税 ◆茶飯折350m+税 432円税込 お届け配膳あり 484円税込





お届け配膳なし 378円税込 お届け配膳あり 424円税込



◆赤飯折(あずき)500円+税 ◆赤飯折(甘納豆)550円+税 540円税込 605円税込





◆太巻いなり寿司折 550円+税 ◆五目ちらし折550円+税

594円税込



◆ばらちらし折1.500円+税 ◆うなぎ折1.600円+税 1.620円税込 お届け配膳あり 666円税込 お届け配膳あり 1.815円税込



1,728円税込 お届け配膳あり 1,936円税込



◆季節のおまかせ生寿司10貫折 2,300円+税



250円+税 150円+税 270円税込 お届け配膳あり 303円税込

お届け配膳あり 182円税込

380円+税 418円税込 121円税込

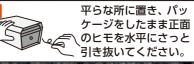
◆一合酒

No.50 お吸い物パック(カップ付)80円+税

## (お持ち帰り容器)

会議/セミナー/研修/学校・PTA おもてなし/説明会/町内会

#### その場で簡単あったか加熱容器の使用方法





そのまま5~6分待って からお召し上がり下さ い。操作時の熱蒸気に ご注意下さい。

> 取り扱い 注意事項

テーブルの上で 操作するときは 新聞紙等を敷い てください。

航空機内(手荷 物)に持ち込め ません。

電子レンジでの 加熱は大変危険 ですのでおやめ ください。

⊙加熱操作はお召し上がり直前に行ってください



予約OK

◆あったかあじわい幕の内 [加熱容器] 1.500円+税

お届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



No.52) ◆ひこま豚たれ焼弁当 [加熱容器] 1.500円+税

あ届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



No.57) 予約OK

◆牛めし弁当 [加熱容器] 1,500円+税

お届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



[加熱容器] 2,100円+税

お届け配膳なし 2,268円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



予約OK

◆ジンギスカン弁当 [加熱容器] 1.600円+税

お届け配膳なし 1,728円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

出し巻玉子を敷いた ◆"炭焼"鶏照焼弁当

お届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

[加熱容器] 1.500円+税



No.54 予約OK

予約OK

松前町白神岬 ◆岩海苔だんだん弁当 [加熱容器] 1,600円+税 カ届け配膳なし 1,728円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

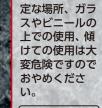


予約OK

No.59) ◆牛ステーキ弁当 [加熱容器] 2,100円+税 <del>お届け配膳なし</del> 2,268円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



[加熱容器] 2,300円+税 お届け配膳なし 2,484円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



自動車等の不安



ヒモを引き抜い た後、熱い蒸気 が出ますのでや けどにご注意く ださい。幼児や お子さまの取り 扱いは禁止し て下さい。



食べ終わった後 の容器は、充分 冷めてから捨て てください。



No.56 ◆銀鱈西京焼海苔弁当 予約OK [加熱容器] 1,600円+税 <del>お届け配膳なし</del> 1,728円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm





予約OK

## (お持ち帰り容器)

儀式(慶弔)/上棟・新築 説明会 / おもてなし 新年会/忘年会/歓送迎会

節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。



折詰36×19.5cm 茶碗蒸し

◆助六寿司折会席 3.200円+税

・助大寿司(稲荷・太巻き)・銀鱈西京焼・かに甲羅焼・若鶏南蛮・出し巻王子・さつま揚・丸十甘煮・蓬麩ベーコン卷・季節のマリネ・たまふくら串・ポテト桜海老グラタン・クリームチーズ味噌漬・天婦羅(海老 いか、南瓜、舞茸、ピーマン)・炊合せ(信田巻、南瓜、鶏治部煮、有頭海老、占地、里芋、絹さや、生麩)・茶碗蒸し

# 容器サイズ] 折詰36×19.5cm 寿司22×14.5cm

◆ばらちらし折会席 3,700円+税 - 産経8cm

お届け配膳なし 3,996円税込 お届け配膳あり 4,477円税込 ・季節のばらちらし・銀鱈西京焼・かに甲羅焼・若鶏南蛮・出し巻玉子・さつま楊・丸十甘煮・蓬麩ベーコン巻・季節のマリネ・たまふくら串・ポテト桜海老グラタン・クリームチーズ味噌漬・天婦羅(海老、いか、南瓜、舞茸、ビーマン)・炊合せ(信田巻、南瓜、鶏治部煮、有頭海老、占地、里芋、絹さや、生麩)・茶碗蒸し



◆かにちらし折会席 3,700円+税 ・直径8cm

・かにちらし・銀鱈西京焼・かに甲羅焼、若鶏南蛮・出し巻玉子、 さつま揚、丸十甘煮、蓬麩ベーコン巻、季節のマリネ、たまふくら串・ポテト桜海老グラタン・クリームチーズ味噌漬・天麩羅(海老、 いか、南瓜、舞茸、ビーマン)・炊合せ(信田巻、南瓜、若鶏治部 煮、有頭海老、占地、里芋、絹さや、生麩) ・茶碗蒸し

#### 【無料貸出致します】



# [容器サイズ] 折詰36×19.5cm

◆うなぎ折会席 4,000円+税

寿司22×14.5cm 茶碗蒸し・直径8cm

お届け配膳なし 4,320円税込 お届け配膳あり 4,840円税込 茶碗蒸し・直径8cm・うな重・銀鱈西京焼・かに甲羅焼、若鶏南蛮・だし巻玉子、さつま揚、 丸十甘煮、蓬麩ベーコン巻、季節のマリネ、たまふくら申・ポテト桜海老グラタン・クリームチーズ味噌漬・天麩羅(海老、いか、南瓜、舞茸、ピーマン)・炊合せ(信田巻、南瓜、若鶏治部煮、有頭海老、占地、里芋、絹さや、生麩)・茶碗蒸し



◆寿司折会席 4.800円+税

折詰36×19.5cm 寿司22×14.5cm

寿司22×14.5cm 寿司22×14.5cm 寿司22×14.5cm 茶碗蒸し・直径8cm ・季節の握り寿司10貫・銀鳕西京焼・かに甲羅焼、若鶏南蛮・だし巻玉子、さつま揚、 丸十甘煮、蓬黙ベーコン巻、季節のマリネ、たまふくら申・ポテト桜海老グラタン ・クリームチーズ味噌漬・天麩羅(海老、いか、南瓜、舞茸、ビーマン)・炊合せ (信田巻、南瓜、若鶏治部煮、有頭海老、占地、里芋、絹さや、生麩)・茶碗蒸し

## る。<br/> 参えい<br/> 参えい<br/> 参えい<br/> 一名<br/> 一名<br/>



天婦羅(海老,いか、野菜二種、天つゆ)

・本日のお刺身三種

■釜飯・特製釜飯タレ・バター・漬物・浅葱・刻み海苔 ・旬花特製出し巻玉子・刻み海苔・茶碗蒸し・特製豚汁

#### [釜飯セット]

■釜飯・特製釜飯タレ・バター・漬物・浅葱・刻み海苔 ・旬花特製出し巻玉子・刻み海苔・茶碗蒸し・特製豚汁

#### ■ 炊立て釜飯の楽しみ方 ■

#### まずはそのまま

共に御賞味あれ

#### 薬味をのせて

◉茶碗に盛った御飯へ浅葱、刻み海苔 トッピング具材をお好みで

### 特製醬油タレ バターを加えて

●釜飯の中へ特製醬油タレとバターを入れ 混ぜ合わせ、味と風味を変えてお召し上がり下さい。コクと香りが一段と増します!

◆季節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

### 釜飯についてはセット、御膳ともにお選びください



◆鶏五目釜飯

鶏炭焼・栗・舞茸・南瓜・筍・椎茸・油揚

 $N_{0.69}$  igstar 金飯セット  $N_{0.70}$  igstar 金飯御膳 2,600円+税 1,512円税込 5届け配膳あり1,694円税込 お届け配膳あり3,146円税込 お届け配膳あり1,815円税込 お届け配膳あり3,267円税込



◆大沼黒牛しぐれ者釜飯

・大沼黒牛時雨煮・筍・椎茸・油揚

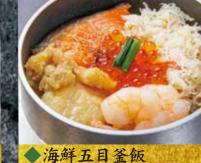
No.71 ◆釜飯セット 1,500円+税 No.72 2,700円+税 1,620円税込



◆ずわい蟹釜飯

・ずわい蟹・筍・椎茸・油揚

◆釜飯セット 1,900円+税 No.74 **3,100**円+税 6届け配膳あり 2.299円税込 お届け配膳あり 3.751円税込



・海老・蟹・紅鮭・帆立バター・鮭いくら

No.75 ◆釜飯セット 2,000円 + 税 お届け配膳なし 2,160円税込 お届け配膳なし 3,456円税 お届け配膳あり 2.420円税込 お届け配膳あり 3.872円税込

【すべての釜飯は着火後、30分で炊き上がります】

# あじわい お重い御膳



・天婦羅(海老,いか,野菜二種,天つゆ) ・本日のお刺身三種

■お重・漬物・茶碗蒸し・特製豚汁

※お重容器は電子レンジ対応しております

## お重についてはセット、御膳ともにお選びください



・松前町自神岬の岩海苔・たら子・白飯

No.77 ◆お重セット 1,600円+税 No.78 2,800円+税 お届け配膳あり 1,936円税込 お届け配膳あり 3,388円税込



鰻蒲焼・うなぎタレ・山椒小袋・白飯

2,808円税込 お届け配膳あり 3,146円税込 お届け配膳あり 4,719円税込

No.79 全お重セット 2,600円+税 No.80 会お重御膳 3,900円+税

## (容器は回収させて頂きます)

節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。



松花堂弁当 3,000円+税 3,240円税込 お届け配膳あり 3,630円税込

- ( 容器サイズ ] 24.5×24.5cm ・ 天婦羅 ( 海老、南瓜、ビーマン)・季節の焼魚・出し巻玉子・合鴨スモーク・マリネ・あさり明太グラタン・青つぶ合め煮・わらび餅・クリームチーズ胡麻昆・布丸・焼きせ
- 本日のお刺身3種盛・茶碗蒸し・汁物・白御飯・香の物

No.83

可能でございます。

[サイズ]縦42×横54×高さ23cm



No.82

松花堂弁当…4,000円+税

**お届け配膳なし** 4,320円税込 お届け配膳あり 4.840円税込 [容器サイズ] 37×27.5cm

・天婦羅(海老、南瓜、ビーマン)・季節の焼魚・叩き牛蒡・蓬麩田楽 ・季節の炊合せ・すわいがに甲羅焼・青つぶ含め煮・あさり明太グラタン ・出し巻玉子・マリネ・わらび餅・サーロインステーキ・本日のお刺身3種盛 ・茶碗蒸し・汁物・白御飯・香の物

配膳サービス料について

消費稅8%加算額 お届け配膳あり

スタッフでの 配膳サービス料10%と 消費税10%が加算され

※弊社スタッフによる 配膳については お料理総額の10%を 配膳サービス料として 頂戴しております。

的な料理人仕込みでお届けし処ならではの松花堂弁当艶やか旬鮮の地元素材で飾る的な仕切り弁当箱を

【無料貸出致します】

No.81

## ◆松花堂弁当…5,000円+税 あ届け配膳なし 5,400円税込 · 天婦羅(

届け配膳あり 6,050円税込 [容器サイズ] 37×27.5cm

ローでない。 ・天婦羅(海老、南瓜、ビーマン)・季節の焼魚・叩き牛蒡 ・笹餅・季節の炊合せ・ずわいがに甲羅焼・生ハム手毬・鰻串 ・出し巻玉子・明太グラタン・青つぶ含め煮・あんこう共和え ・クリームチーズ胡麻昆布和え・牛すき焼き・温泉玉子 ・本日のお刺身3種盛、茶碗蒸し・汁物・白縄飯・香の物

No.84

## ◆お子様松花堂

2,160円稅込

海老フライ2本・若鶏唐揚2貫

## ··· 2,000円+税

お届け配膳あり 2,420円税込 [容器サイズ] 37×27.5cm

ミニドッグ・季節の果物 茶碗蒸し・汁物

【別注料理】 おもてなしの食膳に華を添える陶板焼きも豊富なチョイスでお楽しみください



◆大沼黒牛すきやき陶板 [直径] 19.5cm 1,200円+税

1,296円税込 お届け配膳あり 1,452円税込



◆道産黒毛和牛陶板焼 [直径] 19.5cm 1,200円+税

1,296円税込 お届け配膳あり 1,452円税込

### 【お料理格上げプラン】慶事・法事などの集いの席に合わせてお選びいただける食事メニューをご用意



基本設定お刺身3種を [容器サイズ] 13.5×13.5cm 格上げ変更いただく場合



◆刺身5種盛·····プラス 500円+税 ◆刺身7種盛·····プラス 1,000円+税



 お届け配膳なし
 540円税込
 お届け配膳なり
 540円税込
 お届け配膳なり
 1,210円税込

 [容器サイズ]
 13.5 × 13.5 cm
 [容器サイズ]
 13.5 × 13.5 cm



基本設定白御飯を [直径] 11cmより格上げ 変更いただく場合



◆生寿司握り10貫···プラス2.000円+税



◆炊込み御飯プラス200円+税 ◆茶飯… 216円税込 お届け配膳あり 242円税込 [容器サイズ] 13×11cm [容器サイズ] 13×11cm



162円税込 お届け配膳あり 182円税込



324円税込 363円税込



········ブラス150円+税 ◆赤飯折(あずき)ブラス300円+税 ◆赤飯折(甘納豆)ブラス350円+税 [容器サイズ] 17×11.5cm [容器サイズ] 17×11.5cm



◆太巻いなり寿司ブラス350円+税 ◆五目ちらし寿司ブラス400円+税



378円税込 [容器サイズ] お届け配膳なし 432円税込 [容器サイズ] 424円税込 13×11cm お届け配膳あり 484円税込 13×11cm



◆ばらちらし…プラス1,150円+税 U 1,242円税込 [容器サイズ] U 1,392円税込 15×15cm



お届け配膳なし 594円税込 [直径] お届け配膳あり 666円税込 直径9.5cm



◆かにちらし…プラス 1.400円+税 お届け配膳なし 1,512円税込 [容器サイズ] お届け配膳あり 1,694円税込 15×11cm



◆うな重…プラス1.500円+税 1,620円税込 [容器サイズ] お届け配膳あり 1,815円税込 13×11cm



## (容器は回収させて頂きます)

❖季節により、器、料理内容等が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

❖スタッフによる配膳を推奨しております。



[大名膳サイズ] 縦46.0×横72.5cm 無料貸出しております

配膳サービス料について

#### 消費税8%加算額

#### お届け配膳あり

スタッフでの 配膳サービス料10%と 消費税10%が加算され

※弊社スタッフによる 配膳については お料理総額の10%を 配膳サービス料として 頂戴しております。

◆松花堂御膳 7.500円+税 8,100円税込 お届け配膳あり 9,075円税込

・天婦羅(海老、南瓜、ピーマン)・ずわいがに甲羅焼・あんこう共和え・蓬麩みたらし餡・煮物・北寄貝あられ揚・酢の物(カニ棒、胡瓜、若芽)・明太グラタン・銀鱈味噌漬焼・かに焼売・帆立煮・笹団子・鰻串・大沼黒牛すきやき胸板・温泉玉子・生寿司握り(煮穴子1本、サーモン、いくら軍艦、鮭とろ細巻、ガリ)・本日のお刺身4種盛・茶碗蒸し・汁物・季節の果物

[大名膳サイズ] 縦46.0×横72.5cm 無料貸出しております



(No.101) ◆松花堂御膳 8,500円+税 お届け配膳なし 9,180円税込 お届け配膳あり 10,285円税込

・天婦羅(海老、南瓜、ピーマン)・銀鱈味噌漬焼・叩き牛蒡・青つぶ含め煮・季節の炊合せ・明太グラタン・鰻串・蝦夷あわび磯焼・あんこう共和え・出し巻玉子・かに焼売・笹餅・たまふくら串・ずわいがに甲羅焼・大沼黒牛すきやき陶板・温泉玉子・生寿司握り(煮穴子1本、サーモン、いくら軍艦、帆立貝、鮭とろ細巻)・本日のお刺身4種盛・茶碗蒸し・汁物・季節の果物

儀式(慶弔)/おもてなし/新築



◆季節の会席御膳…11,000円+税 11,880円税込 お届け配膳あり 13,310円税込

\*画像は11,000円+税のイメージです。内容は季節により \*季節の会席御膳は6,000円より承ります。 大きく変更となります。

付 あんこう共和え

煮 物 姫きんき煮付 季節の七種盛合せ

本日の魚市場より

陶板焼 大沼牛すき焼 蒸し物 五目茶碗蒸し

鉢 物 鮑磯焼

酢の物 ずわい甲羅盛

揚 物 大海老天ぷら 季節の揚物二種 ししとう、天然岩塩 かにあん掛け

汁 物 本日のお吸い物 甘 味 季節の果物

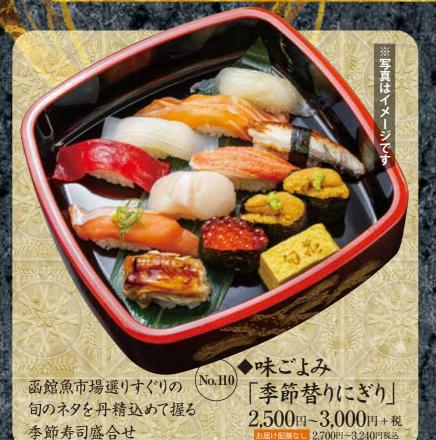
食 事 生寿司にぎり

一本穴子、サーモン ホタテ、いくら

お食い初 (容器は回収させて頂きます)









◆にざり寿司[特上]1人盛 3,500円 + 税 お届け配膳なし 3,780円税込
[1人盛容器サイズ] 20×10cm
・本鮪・本日の白身・牡丹海老・帆立貝・北寄貝・蝦夷あわび・ずわいがに・自家製煮穴子・はまち・数の子・雲丹・いくら



(No.112)

◆にぎり寿司 [松] 1人盛 2,700円+税

ま届け配膳なし 2,916円税込 [1人盛容器サイズ] 20×10cm

- ・本館・いか・サーモン・本日の自身 ・ 〆鯖・蝦夷あわび・帆立貝 ・ずわいがに・炙りえんがわ ・はまち・いくら・ねぎとろ

(No.113) ◆にぎり寿司 [竹]

1人盛 2,000円+税 お届け配膳なし<sup>2</sup>,160円税込 [1人盛容器サイズ] 20×10cm

・本鮪・いか・サーモン・本日の自身・〆鯖・甘えび・えんがわ・玉子・とびっこ・鮭とろ・かっぱ

(No.114)

◆にぎり寿司[梅]1人盛

1,800円+税 お届け配膳なし 1,944円税込 [1人盛春器サイズ] 20×10cm ・本鮪・いか・サーモン・メ鯖・甘えび・えんがわ ・玉子・とびっこ・ねぎとろ・鮭とろ網巻・稲荷寿司



◆お子様寿司 1人盛 950円 + 税 お届け配膳なし 1,026円税は 1人経容器サイズ 20×10cm・ねぎとろ・サーモン・帆立貝・蒸し海老・玉子・いくら・納豆巻・ブリン 1,026円税込

❖仕入れ状況により、ネタが一部変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。

【別注料理】 おもてなしの食膳に華を添える🌉 陶板焼きも豊富なチョイスでお楽しみください



◆ 天婦羅刺身盛合せ 1,200円+税 お届け配膳なし 1.296円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



◆天婦羅盛合せ 550円+税 594円税込[容器サイズ] 27×18.5cm



◆甘辛ザンギ 400円+税



◆ポテトフライ(クリスピー)400円+税 ◆いか唐揚 300円+税

594円税込



324円稅込



◆サバ西京焼 400円+税 432円税込



◆銀鱈西京焼 500円+税



◆かにしゅうまい(自家製) 550円+税 ◆だし巻玉子(1本) 1,000円+税 ◆だし巻玉子(ハーフ) 550円+税 ◆海鮮茶碗蒸し 400円+税 1080円税込 594円税込

