

高級お届け料理

# 味歳時



春、芽吹き萌え。夏、青葉繁り涼感。

秋、紅葉し実る。冬、熟し暖感。

四季折々の旬、吟味した食材。

おもてなしの心を込めておつくりする

木格懐石「味歳時」の高級仕出し料理を、

お気軽にご用命下さい。

高級お届け弁当

## 味歳時

東京都足立区入谷1-9-17

ご注文・お問い合わせ

電話 03-3896-6088

FAX 03-5647-0124



# 白蘭

びやくらん

<特上4品セット>

- ◎ 特上にぎり鮭
- ◎ 煮物盛り合わせ (上)
- ◎ 天麩羅 (上)
- ◎ お刺身盛り合わせ (上)

26,900円 (税別)



天麩羅 (上)  
4,800円 (税別)



お刺身盛り合わせ (上) 8,000円 (税別)



煮物盛り合わせ (上)  
4,600円 (税別)



特上にぎり鮭  
9,500円 (税別)

99,700円 (税別) 20名様用 14点セット	163,000円 (税別) 30名様用 23点セット	253,200円 (税別) 50名様用 36点セット
①特上にぎり鮭 5点	①特上にぎり鮭 8点	①特上にぎり鮭 12点
②お刺身盛り合わせ (上) 3点	②お刺身盛り合わせ (上) 5点	②お刺身盛り合わせ (上) 8点
③煮物盛り合わせ (上) 3点	③煮物盛り合わせ (上) 5点	③煮物盛り合わせ (上) 8点
④天麩羅 (上) 3点	④天麩羅 (上) 5点	④天麩羅 (上) 8点

# 彩扇

さいおう

<特選4品セット>

- ◎ 特選にぎり鮭
- ◎ 煮物盛り合わせ
- ◎ 天麩羅
- ◎ お刺身盛り合わせ (特選)

21,800円 (税別)



天麩羅  
4,300円 (税別)



特選にぎり鮭  
8,200円 (税別)



お刺身盛り合わせ (特選)  
6,000円 (税別)



煮物盛り合わせ  
3,300円 (税別)

81,800円 (税別) 20名様用 14点セット	133,600円 (税別) 30名様用 23点セット	207,200円 (税別) 50名様用 36点セット
①特選にぎり鮭 5点	①特選にぎり鮭 8点	①特選にぎり鮭 12点
②お刺身盛り合わせ (特選) 3点	②お刺身盛り合わせ (特選) 5点	②お刺身盛り合わせ (特選) 8点
③煮物盛り合わせ 3点	③煮物盛り合わせ 5点	③煮物盛り合わせ 8点
④天麩羅 3点	④天麩羅 5点	④天麩羅 8点

# 華籠

はなご

<上4品セット>

- ◎ 上にぎり鮭
- ◎ 煮物盛り合わせ
- ◎ 天麩羅
- ◎ お刺身盛り合わせ

19,900円 (税別)



煮物盛り合わせ 3,300円 (税別)



上にぎり鮭 7,600円 (税別)



オードブル  
4,700円 (税別)



天麩羅  
4,300円 (税別)

74,900円 (税別) 20名様用 14点セット	122,300円 (税別) 30名様用 23点セット	189,600円 (税別) 50名様用 36点セット
①上にぎり鮭 5点	①上にぎり鮭 8点	①上にぎり鮭 12点
②オードブル 3点	②オードブル 5点	②オードブル 8点
③煮物盛り合わせ 3点	③煮物盛り合わせ 5点	③煮物盛り合わせ 8点
④天麩羅 3点	④天麩羅 5点	④天麩羅 8点



セット料理

# 旬花

しゅんか  
合計 15,600円(税別)



煮物盛り合わせ 3,300円(税別)



にぎり鮭×2  
4,500円(税別)×2



精進揚げ  
3,300円(税別)

78,000円(税別)  
30名様用 20点セット

①にぎり鮭	10点
②煮物盛り合わせ	5点
③精進揚げ	5点

お持ち帰り通夜料理



羽衣 はごろも  
2,100円(税別)

◆季節限定  
11月～3月まで



千鳥 ちどり  
1,650円(税別)

# 温かい御料理



筑前煮  
4,300円(税別)



具沢山とん汁  
4,300円(税別)



酢豚風肉団子  
4,800円(税別)



海鮮五目煮(塩味)  
4,800円(税別)

# 単品料理

- 一、懐石セット盛り合わせの組み合わせは、お客様の要望に応じます。
- 二、箸、おしぼり、グラス、取皿、栓抜き、灰皿、醤油等諸道具はサービスにてお付けいたします。
- 三、配膳人の手配は別途承ります。
- 四、料理に関してご相談があれば係員がお伺いいたします。
- 五、季節等により献立の一部または、容器が変更になる場合がございます。
- 六、保健所から指導によりお料理のお持ち帰りはご遠慮くださいませ。



フルーツ盛り合わせ  
6,000円(税別)



若鶏の唐揚げ  
3,200円(税別)



メロン 600円(税別)



茶碗蒸し  
500円(税別)



お新香  
1,500円(税別)



しおり(御弁当) 3,000円(税別)



お子様松花堂 2,500円(税別)



# 単品料理



サンドイッチ 4,200円(税別)



おにぎり  
1,600円(税別)

# 鮨

五人盛り

- 特上にぎり 15,800円(税別)
- 上にぎり 12,600円(税別)
- 並にぎり 8,000円(税別)



※写真は特上です。

巻き鮨  
3,800円(税別)  
※こちらの商品は約3人前となります。

# お持ち帰り松花堂

この他にもご予算、ご要望に応じた御料理も調理いたします。ご相談下さい。厳選した食材を一枡一枡上品に盛り込んだ料理長おすすめの御弁当です。



白鷺 しらさぎ  
3,400円(税別)



宝珠 ほうじゅ  
3,700円(税別)



雲居 くもい  
4,500円(税別)





# 懐石

食材選びから味付け、季節感に至るまで、  
匠の技が冴える自慢の懐石料理です。

雲龍 うんりゅう 10,000円(税別)



季節により料理内容、器がことなる場合がございます。  
お持ち帰り用もご用意できます。

風雅 ふうが 7,500円(税別)



御献立

- 一先付 胡麻豆腐、菊花蒸
- 一口取 鮑菜煮
- 一吸物 甘海老と帆立の明太和え
- 一盛り 干流そばの実
- 一造り 鯛、クラバ蟹
- 一焼物 鮎照焼
- 一煮物 蟹重和蒸し
- 一強肴 コーストヒラ
- 一揚物 海老天麩羅
- 一茶碗蒸し 帆立歩揚げ
- 一飯事 茶碗蒸し
- 一甘味 葛餅包み
- 一フルーツ メロン、苺

御献立

- 一先付 帆立明太和え
- 一口取 胡麻豆腐
- 一吸物 干流そばの実
- 一造り 鯛、ホタテ海老
- 一焼物 鮎照焼
- 一煮物 蟹重和蒸し
- 一強肴 コーストヒラ香茶巻
- 一揚物 海老天麩羅
- 一茶碗蒸し 鯛、季節の野菜
- 一飯事 季節の混ぜ御飯
- 一甘味 葛餅包み
- 一フルーツ メロン、苺





彩月 さいげつ 4,500円(税別)



星蘭 せいらん 3,700円(税別)



雪花 せつか 5,800円(税別)



花詩 はなうた 3,400円(税別)