

# 初盆の大切なおもてなしは料理専門店におまかせ下さい。

2019年

心やすらぐ  
老舗の味わい

## お子様メニュー



チュリップ  
1,000円+税  
(税込1,090円)

ハンバーグ・ロスパゲティ、エビフライに  
ナゲット(お子様のご好むお料理がいっぱい!)

## お料理と相合せてどうぞ



バックライス  
150円+税  
(税込162円)



数量限定/回収容器  
お味増し  
150円+税  
(税込162円)



お料理の袋  
10円(税込)

お料理をお取りする場合は、必ずになります。  
残ったお料理をお持ち帰りは随時から  
ご遠慮ください。



刺身(上)  
1,000円+税  
(税込1,090円)

- ・サーモン・カンパチ・マグロ
- ・甘エビ・貝柱・イカ



刺身(並)  
700円+税  
(税込748円)

- ・サーモン・スズキ・マグロ・イカ

**安心!**  
お刺身には  
保冷剤が  
付きます。

**安心!**  
発泡型の容器  
だから、保冷効果  
が嬉しい!

列席着用 隣保・組接待用 念仏団接待用 夕食用

7月10日(水)から7月15日(月)までの期間は、このチラシのお料理のみとなり、通常メニューはお休みとなります。

## スタンダード 暑い時期ですので、刺身を別容器にしました。プラス300円+税で、刺身(上)に変更出来ます。

7/10から  
7/15  
限定  
しょうぶ 高級  
4,000円+税(税込4,320円) **テ膳**  
刺身なしの場合 3,300円+税(税込3,564円) **膳**



刺身(並)

上段 231mm  
211mm  
下段 211mm

7/10から  
7/15  
限定  
あさがお 帆風  
3,500円+税(税込3,780円) **テ膳**  
刺身なしの場合 2,800円+税(税込3,024円)



刺身(並)

352mm  
297mm

7/10から  
7/15  
限定  
りんどう 竜組  
3,000円+税(税込3,240円) **膳**  
刺身なしの場合 2,300円+税(税込2,484円)



刺身(並)

297mm  
297mm

## 新商品 箱美シリーズ 暑い時期ですので、量は少なからず中身を豪華にというコンセプトです。

箱底は全て  
木のサイズ  
298mm  
204mm

7/10から  
7/15  
限定  
わび 和風 **テ膳**  
4,000円+税(税込4,320円)



- ・ベビーロースターとナスとミョウガのジュレ
- ・ローストビーフ(ベビーリーフとブチマト添え)
- ・さわらと帆立と蓮根と菊のウニ焼き、花あじさい
- ・カニ爪フライと穴子の南蛮漬け
- ・あわび煮貝と野菜の炊合せ
- ・湯葉と蓮子鯛の吸物あんかけ

7/10から  
7/15  
限定  
おび 赤糸 **テ膳**  
3,500円+税(税込3,780円)



- ・ベビーロースターとナスとミョウガのジュレ
- ・鴨ロースと焼きナスと焼きズッキーニのバルサミソースかけ
- ・さわらと帆立と蓮根と菊のウニ焼き、花あじさい
- ・カニ爪フライと穴子の南蛮漬け
- ・有頭えびと野菜の炊合せ
- ・湯葉と蓮子鯛の吸物あんかけ

7/10から  
7/15  
限定  
むすび 訪美 **膳**  
3,000円+税(税込3,240円)



- ・海鮮コキユとスイートコーン
- ・鴨ロースと焼きナスと焼きズッキーニのバルサミソースかけ
- ・さわらと帆立と蓮根と菊のウニ焼き、花あじさい
- ・カニ爪フライと穴子の南蛮漬け
- ・蘇葉なすの刺身オクラとシャキシャキ山芋かけ
- ・湯葉と蓮子鯛の吸物あんかけ

7/10から  
7/15  
限定  
あけび 明美  
2,500円+税(税込2,700円)



- ・海鮮コキユとスイートコーン
- ・黒毛和牛のメンチ デミ味噌ソースかけ
- ・若鶏のコンフィ まっぴりレモンジュレ
- ・有頭えびと野菜の炊合せ
- ・蘇葉なすの刺身オクラとシャキシャキ山芋かけ
- ・湯葉と蓮子鯛の吸物あんかけ

7/10から7/15専用カタログ

# 初盆料理

予約・変更 締切  
**7/6(土)**  
7/13・14に配達希望の  
場合は6/30が予約の  
締切となります。  
(前の変更は7/6まで可能です。)

仕出し・宴会  
**おびや**  
東区笠井町

裏面 お取り用のお料理、オードブル、念仏団頭先の料理、お弁当