

—— ご予約・お問合せはお電話で ——

☎ (0138) 43-5677

●受付時間／午前9:00～午後6:00 日曜・祝日もご予約を受け付けております。

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

お名前

お電話番号

ご希望の商品名

数 量

お支払い方法

前日12時
予約OK

対象メニューは
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

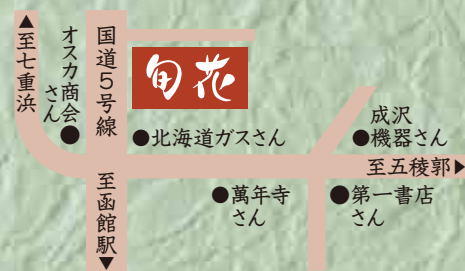
対象マーク以外の商品は、市場仕入れの都合上

2～3日前までのご予約をお願い致します。

❖価格表示について 商品価格は全て税別価格での表記となります。併記の税込価格については以下の内容で表記しております。
[お届けのみ、来店お引取]の場合は お届け配膳なし 価格 + 消費税 8%
[セッティング有り]の場合は お届け配膳あり 価格 + 配膳料(価格の10%) + 消費税(10%)

❖御引き取りの場合ご予約は1個から承ります。
配達に総額 5,000 円(税別)以上から旧函館市内及び北斗市、
七飯町(一部エリアは除く)へお届けいたします。
その他のエリアへは配達日、時間、数量によりご相談承ります。

❖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。
❖ご予算で要望に応じて御調整も可能です。
❖ご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。



四季海鮮 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



市場仕込みの旬の味をお届け

[2025・5月 改訂版]

お弁当(使い切り容器)
Web注文QRコード



<https://shunka.jp/otodoke/>

折詰弁当[巻] (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

※写真はイメージです

前日12時
予約OK

No.1 “季節替わりお弁当”
◆味ごよみ「四季」2,000円+税
お届け配膳なし 2,160円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

春・夏・秋・冬で献立を変更致します。
※季節の献立はホームページをご覧ください

小弁当

前日12時
予約OK

No.2 数の子入り
◆にしん親子小弁当 1,000円+税
お届け配膳なし 1,080円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

各年
数量
限定

前日12時
予約OK

No.3 “松前町白神岬の”
◆岩海苔だんだん 1,400円+税
お届け配膳なし 1,512円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.4 “出し巻玉子を敷いた”
◆ひこま豚たれ焼小弁当 1,400円+税
お届け配膳なし 1,512円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.5 ◆北海道産黒毛和牛めし小弁当 1,500円+税
お届け配膳なし 1,620円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

※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。

前日12時
予約OK

No.6 ◆ばらちらし小弁当 1,400円+税
お届け配膳なし 1,512円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.7 ◆銀鱈西京焼海苔小弁当 1,600円+税
お届け配膳なし 1,728円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.8 ◆鮭いくら小弁当 1,800円+税
お届け配膳なし 1,944円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.9 ◆かに五目ちらし小弁当 1,800円+税
お届け配膳なし 1,944円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

前日12時
予約OK

No.10 ◆うなぎ小弁当 1,800円+税
お届け配膳なし 1,944円税込 [容器サイズ] 20.5×11cm

幕の内弁当

前日12時
予約OK

No.11 ◆海苔弁幕の内(和風) 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(錦糸卵)・鶏唐揚げ・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・海老磯辺揚げ
・季節の焼魚・桜漬・出し巻玉子・一口昆布

前日12時
予約OK

No.12 ◆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(錦糸卵)・ウインナー・ハンバーグ(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
・白身フライ(タルタルソース)・つぼ煮・ポテトサラダ

前日12時
予約OK

No.15 ◆二段幕の内弁当 3,000円+税
お届け配膳なし 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)

前日12時
予約OK

No.13 ◆特製幕の内弁当 1,700円+税
お届け配膳なし 1,836円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm
・鮭風味ふりかけ御飯(錦糸卵、小梅)・さば西京漬焼・帆立照焼
・鶏唐揚げ・タルタル掛け・海老とイカの土佐衣揚げ・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)

前日12時
予約OK

No.14 ◆九重弁当 1,700円+税
お届け配膳なし 1,836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
・鶏照りサラダ・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

前日12時
予約OK

No.16 ◆洋風(お子様)弁当 1,500円+税
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)・スパゲッティ・わらび餅・ミニドック
・若鶏湯浸し・ウインナー・オムライス・ポテトサラダ

お子様もボリュームたっぷり
新鮮で安心な食材に
大満足!

折詰弁当 [式] (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

※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。



No.17 **さば西京焼幕の内 1,800円+税**

お届け配膳なし 1,944円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・さば西京焼・青つぶ含め煮・南瓜素揚げ・桜漬・出し巻玉子・生ハムマリネ
- ・有頭海老・たまふくら串・若鶏唐揚げ・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)



No.19 **銀鱈西京焼幕の内 2,300円+税**

お届け配膳なし 2,484円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・銀鱈西京焼・青つぶ含め煮・南瓜素揚げ・桜漬
- ・出し巻玉子・生ハムマリネ・有頭海老・たまふくら串・若鶏唐揚げ
- ・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)



No.18 **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

- ・鯉浅炊き御飯(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、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、若鶏治部煮、南瓜、生麩、隠元)



No.20 **“出し巻玉子を敷いた”
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

- ・ひこま豚バラたれ焼御飯(敷き出し巻玉子、ブロッコリー、パプリカ)
- ・天婦羅(海老、南瓜、舞茸、ピーマン)・かに焼売・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)



No.21 **鮭いくら折弁当 2,600円+税**

お届け配膳なし 2,808円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・手ほぐし塩鮭といくら御飯・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、南瓜、生麩、隠元)



No.22 **北海道産黒毛和牛折弁当 2,400円+税**

お届け配膳なし 2,592円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・北海道産黒毛和牛御飯(北海道産黒毛和牛時雨煮、北海道産黒毛和牛そぼろ、玉子そぼろ)・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、南瓜、生麩、隠元)



No.24 **かに五目ちらし折弁当 2,700円+税**

お届け配膳なし 2,916円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・かに五目ちらし飯・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)



No.23 **ばらちらし折弁当 2,300円+税**

お届け配膳なし 2,484円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・季節のばらちらし・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、南瓜、生麩、隠元)



No.25 **うなぎ折弁当 2,800円+税**

お届け配膳なし 3,024円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- ・うなぎ・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)

※使用しているうなぎは
海外産となっております

各年
数量
限定

No.26 **岩海苔だんだん折弁当 2,200円+税**

お届け配膳なし 2,376円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm

- “松前町白神岬の”岩海苔だんだん御飯(たらこ)・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)



折詰会席（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

※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。

No.27

前日12時
予約OK◆折詰会席 [匠]
2,800円+税

お届け配膳なし 3,024円税込 お届け配膳あり 3,388円税込 [容器サイズ] 36×19.5cm

- ・銀鰯西京漬焼・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

華やかに数多のお料理を
お詰めする折詰会席なら
お食事もお好みでの組み合わせで
選ぶ楽しみも一層広がります

No.28

前日12時
予約OK

◆折詰会席 [雅] 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] 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
- ・米茄子鶏そぼろ田楽・わらび餅
- ・季節の炊き合わせ・銀鰯西京漬焼
- ・明太グラタン・青つぶ含め煮
- ・出し巻玉子
- ・クリームチーズ胡麻昆布和え



No.29

前日12時
予約OK

◆折詰会席 [輝] 5,000円+税

お届け配膳なし 5,400円税込
お届け配膳あり 6,050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・塩小袋・鰻献珍焼・かに焼売
- ・蝦夷あわび磯焼・マリネ
- ・季節の炊き合わせ・銀鰯味噌漬焼
- ・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



No.30

前日12時
予約OK

◆杉折詰料理 [葵] 3,500円+税

お届け配膳なし 3,780円税込 お届け配膳あり 4,235円税込
[容器サイズ] 19×19cm

- ・牛肉カツ(フォンドボーソース)・生ハム手巻・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・すわいがに身焼・あんこう共和え・笹団子
- ・銀鰯味噌漬焼・茄子鶏そぼろ田楽・青つぶ含め煮



No.31

前日12時
予約OK

◆杉折詰料理 [優] 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] 19×19cm

- ・蝦夷あわび磯焼・明太子グラタン・鳥賊照焼・磯辺巻玉子
- ・身欠き鰯味噌和え・有頭海老塩焼・蓬魁ベーコン巻
- ・しめじ胡麻和え・鰻献珍焼・かに新丈串・荷土佐和え
- ・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

前日12時
予約OK◆杉折二段
[葵・優]
7,300円+税お届け配膳なし 7,884円税込
お届け配膳あり 8,833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 [容器サイズ] 全て17×11.5cm



◆白御飯折 250円+税

お届け配膳なし 270円税込
お届け配膳あり 303円税込

◆炊込み御飯折 450円+税

お届け配膳なし 486円税込
お届け配膳あり 545円税込

◆茶飯折 400円+税

お届け配膳なし 432円税込
お届け配膳あり 484円税込

◆赤飯折(あずき) 550円+税

お届け配膳なし 594円税込
お届け配膳あり 666円税込

◆赤飯折(甘納豆) 600円+税

お届け配膳なし 648円税込
お届け配膳あり 726円税込◆助六寿司折
600円+税お届け配膳なし 648円税込
お届け配膳あり 726円税込◆かに五目ちらし折
750円+税お届け配膳なし 810円税込
お届け配膳あり 908円税込

◆ばらちらし折 1,500円+税

お届け配膳なし 1,620円税込
お届け配膳あり 1,815円税込

◆うなぎ折 1,700円+税

お届け配膳なし 1,836円税込
お届け配膳あり 2,057円税込◆季節のおまかせ生寿司10貫折
2,300円+税お届け配膳なし 2,484円税込
お届け配膳あり 2,783円税込【別注料理】 地元新鮮魚介のお刺身などプラス一品の華やかさ。
※お刺身内容は季節によって変わります。

◆刺身3種盛 800円+税

お届け配膳なし 864円税込
お届け配膳あり 968円税込
[容器サイズ] 17.5×9.5cm

◆刺身5種盛 1,300円+税

お届け配膳なし 1,404円税込
お届け配膳あり 1,573円税込
[容器サイズ] 19.5×13.5cm

◆刺身7種盛 1,800円+税

お届け配膳なし 1,944円税込
お届け配膳あり 2,178円税込
[容器サイズ] 22×14.5cm

◆茶碗蒸し

250円+税
お届け配膳なし 270円税込
お届け配膳あり 303円税込

◆海鮮茶碗蒸し

400円+税
お届け配膳なし 432円税込
お届け配膳あり 484円税込

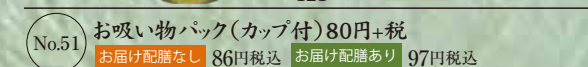
◆お茶

500ml
150円+税
お届け配膳なし 162円税込
お届け配膳あり 182円税込

◆お茶紙パック

250ml
100円+税
お届け配膳なし 108円税込
お届け配膳あり 121円税込

◆一合酒

400円+税
+税 432円税込

◆お吸い物パック(カップ付)

80円+税
お届け配膳なし 86円税込 お届け配膳あり 97円税込

温かいお弁当 (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



前日12時予約OK
No.52 出し巻玉子を敷いた
◆ひこま豚たれ焼弁当
[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



前日12時予約OK
No.55 ◆北海道産黒毛和牛めし弁当
[加熱容器] 1,700円+税
お届け配膳なし 1,836円税込
[容器サイズ] 27×18.5cm



前日12時予約OK
No.53 松前町白神岬
◆岩海苔だんだん弁当
[加熱容器] 1,700円+税
お届け配膳なし 1,836円税込
[容器サイズ] 27×18.5cm



前日12時予約OK
No.54 ◆銀鱈西京焼海苔弁当
[加熱容器] 1,800円+税
お届け配膳なし 1,944円税込
[容器サイズ] 27×18.5cm

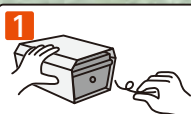


前日12時予約OK
No.56 ◆牛ステーキ弁当
[加熱容器] 2,200円+税
お届け配膳なし 2,376円税込
[容器サイズ] 27×18.5cm



前日12時予約OK
No.57 ◆うな重弁当
[加熱容器] 2,200円+税
お届け配膳なし 2,376円税込
[容器サイズ] 27×18.5cm

その場で簡単あったか加熱容器の使用方法

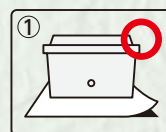


1 平らな所に置き、パッケージをしたまま正面のヒモを水平にさっと引き抜いてください。



2 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ください。

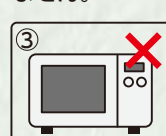
取り扱い注意事項



① 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。



② 航空機内(手荷物)に持ち込みません。



③ 電子レンジでの加熱は大変危険です。おやめください。



④ 自動車等の不安定な場所、ガラスやビニールの上での使用、傾けての使用は大変危険です。おやめください。



⑤ 高温注意
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扱いは禁止して下さい。



⑥ 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。

釜飯 (容器は回収させていただきます)

※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。



釜飯御膳

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

炊立て釜飯の楽しみ方

一 まずはそのまま

◎熱々の炊立て釜飯を具材の香りと共に御賞味あれ

二 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

三 特製醤油タレバターを加えて

◎釜飯の中へ特製醤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!

[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

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・油揚げ

No.58 ◆釜飯セット
1,500円+税
お届け配膳なし 1,620円税込
お届け配膳あり 1,815円税込

No.59 ◆釜飯御膳
2,800円+税
お届け配膳なし 3,024円税込
お届け配膳あり 3,388円税込



北海道産黒毛和牛時雨煮釜飯

・北海道産黒毛和牛時雨煮・筍・椎茸・油揚げ

No.62 ◆釜飯セット
1,700円+税
お届け配膳なし 1,836円税込
お届け配膳あり 2,057円税込

No.63 ◆釜飯御膳
3,000円+税
お届け配膳なし 3,240円税込
お届け配膳あり 3,630円税込



ずわい蟹釜飯

・ずわい蟹・筍・椎茸・油揚げ

No.60 ◆釜飯セット
2,000円+税
お届け配膳なし 2,160円税込
お届け配膳あり 2,420円税込

No.61 ◆釜飯御膳
3,300円+税
お届け配膳なし 3,564円税込
お届け配膳あり 3,993円税込



海鮮五目釜飯

・海老・蟹・紅鮭・帆立バター・鮭いくら・筍・椎茸・油揚げ

No.64 ◆釜飯セット
2,200円+税
お届け配膳なし 2,376円税込
お届け配膳あり 2,662円税込

No.65 ◆釜飯御膳
3,500円+税
お届け配膳なし 3,780円税込
お届け配膳あり 4,235円税込

[すべての釜飯は着火後、30分で炊き上がります]

折詰会席(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

※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。

※写真はイメージです

春・夏・秋・冬で献立を変更致します。
※季節の献立はホームページをご覧ください。[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し
・直径8cm

No.66

◆味ごよみ「旬折会席」季節替り折詰 3,500円～4,000円＋税

お届け配膳なし 3,780円～4,320円税込 お届け配膳あり 4,235円～4,840円税込

一例

・さくらます西京菜種焼・帆立バター醤油焼・蓬鮎みたらし餡・ほたるいか辛子酢味噌掛け
・出し巻玉子・アスパラひこま豚生ベーコン巻・炭焼鶏ふきのとう味噌掛け・天婦羅(海老、
いか、野菜)・噴火湾産ずわいがに甲羅焼・牛ステーキ(フォンドボーソース)・若筍煮
*さくらますのばらちらし寿司*茶碗蒸し桜海老餡

【無料貸出致します】

小御膳へのセットも
可能でございます。[サイズ]
縦42×横54×高さ23cm[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し
・直径8cm

No.67

◆助六寿司折会席 3,400円＋税

お届け配膳なし 3,672円税込 お届け配膳あり 4,114円税込

・助六寿司(稲荷・太巻き)・銀鱈西京焼・かに甲羅焼・若鶏南蛮
・出し巻玉子・さつま揚げ・丸十甘煮・蓬鮎ベーコン巻・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、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、生鮎)・茶碗蒸し[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し
・直径8cm

No.68

◆ばらちらし折会席 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

・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・さつま揚げ・丸十甘煮・蓬鮎ベーコン巻・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、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、生鮎)・茶碗蒸し

No.69

◆かに五目ちらし折会席 3,800円＋税

お届け配膳なし 4,104円税込 お届け配膳あり 4,598円税込

・かに五目ちらし・銀鱈西京焼・かに甲羅焼・若鶏南蛮
・出し巻玉子・さつま揚げ・丸十甘煮・蓬鮎ベーコン巻・
・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、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、
生鮎)・茶碗蒸し[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し
・直径8cm[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し・直径8cm

No.70

◆うなぎ折会席 4,200円＋税

お届け配膳なし 4,536円税込 お届け配膳あり 5,082円税込

・うなぎ重・銀鱈西京焼・かに甲羅焼・若鶏南蛮・出し巻玉子
・さつま揚げ・丸十甘煮・蓬鮎ベーコン巻・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、
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、生鮎)・茶碗蒸し

No.71

◆寿司折会席 4,900円＋税

お届け配膳なし 5,292円税込 お届け配膳あり 5,929円税込

・季節の握り寿司10貫・銀鱈西京焼・かに甲羅焼
・若鶏南蛮・出し巻玉子・さつま揚げ・丸十甘煮・蓬鮎
・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、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、生鮎)
・茶碗蒸し[容器サイズ]
折詰36×19.5cm
寿司22×14.5cm
茶碗蒸し・直径8cm

松花堂弁当（容器は回収させていただきます）

儀式（慶弔）/ おもてなし / 新年会
忘年会 / 歓送迎会

※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。



No.72 ◆松花堂弁当 3,000円＋税
 [お届け配膳なし] 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、ピーマン）・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・青つぶ含め煮
 ・わらび餅・クリームチーズ胡麻昆布和え・炊合せ
 ・本日のお刺身3種盛・茶碗蒸し・汁物・白御飯・香の物



No.73 ◆松花堂弁当… 4,200円＋税
 [お届け配膳なし] 4,536円税込 [お届け配膳あり] 5,082円税込
 [容器サイズ] 37×27.5cm
 ・天婦羅（海老、南瓜、ピーマン）・季節の焼魚・叩き牛蒡・蓬鮎田楽
 ・季節の炊合せ・ずわいがに甲羅焼・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



No.74 ◆松花堂弁当… 5,200円＋税
 [お届け配膳なし] 5,616円税込 [お届け配膳あり] 6,292円税込
 [容器サイズ] 37×27.5cm
 ・天婦羅（海老、南瓜、ピーマン）・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・白御飯・香の物

【無料貸出致します】



小御膳へのセットも
可能でございます。
 [サイズ] 縦42×横54×高さ23cm



No.75 ◆お子様松花堂
 … 2,200円＋税
 [お届け配膳なし] 2,376円税込 [お届け配膳あり] 2,662円税込
 [容器サイズ] 37×27.5cm
 ・海老フライ2本・若鶏唐揚げ2貫
 ・タルタルソース・ポテトサラダ
 ・たまふくら甘煮・わらび餅
 ・ウインナー・スパゲティグラタン
 ・ハンバーグ・オムライス
 ・ミニドッグ・季節の果物
 ・茶碗蒸し・汁物

配膳サービス料について

お届け配膳なし
 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
 ます

※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。

【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



No.76 ◆北海道産黒毛和牛サーロインすき焼陶板
 [直径] 19.5cm 1,800円＋税
 [お届け配膳なし] 1,944円税込 [お届け配膳あり] 2,178円税込



No.77 ◆道産黒毛和牛陶板焼
 [直径] 19.5cm 1,200円＋税
 [お届け配膳なし] 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



No.78 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



No.78 ◆刺身5種盛…プラス550円＋税
 [お届け配膳なし] 594円税込 [お届け配膳あり] 666円税込
 [容器サイズ] 13.5×13.5cm



No.79 ◆刺身7種盛…プラス1,050円＋税
 [お届け配膳なし] 1,134円税込 [お届け配膳あり] 1,271円税込
 [容器サイズ] 13.5×13.5cm



No.80 基本設定白御飯を
 [直径] 11cmより格上げ
 変更いただく場合



No.80 ◆炊込み御飯プラス250円＋税
 [お届け配膳なし] 270円税込 [お届け配膳あり] 303円税込
 [容器サイズ] 13×11cm



No.81 ◆茶飯…プラス200円＋税
 [お届け配膳なし] 216円税込 [お届け配膳あり] 242円税込
 [容器サイズ] 13×11cm



No.82 ◆赤飯折(あずき)プラス350円＋税
 [お届け配膳なし] 378円税込 [お届け配膳あり] 424円税込
 [容器サイズ] 17×11.5cm



No.83 ◆赤飯折(甘納豆)プラス400円＋税
 [お届け配膳なし] 432円税込 [お届け配膳あり] 484円税込
 [容器サイズ] 17×11.5cm



No.84 ◆太巻いなり寿司プラス400円＋税
 [お届け配膳なし] 432円税込 [容器サイズ] 13×11cm
 [お届け配膳あり] 484円税込



No.85 ◆五目ちらし寿司プラス450円＋税
 [お届け配膳なし] 486円税込 [容器サイズ] 13×11cm
 [お届け配膳あり] 545円税込



No.86 ◆ばらちらし…プラス1,200円＋税
 [お届け配膳なし] 1,296円税込 [容器サイズ] 15×15cm
 [お届け配膳あり] 1,452円税込



No.87 ◆五目釜飯(小)プラス600円＋税
 [お届け配膳なし] 648円税込 [直径] 9.5cm
 [お届け配膳あり] 726円税込



No.88 ◆生寿司握り10貫…プラス2,000円＋税
 [お届け配膳なし] 2,160円税込 [お届け配膳あり] 2,420円税込
 [容器サイズ] 15×15cm



No.89 ◆かに五目ちらし寿司プラス1,200円＋税
 [お届け配膳なし] 1,296円税込 [容器サイズ] 15×11cm
 [お届け配膳あり] 1,452円税込



No.90 ◆うな重…プラス1,500円＋税
 [お届け配膳なし] 1,620円税込 [容器サイズ] 13×11cm
 [お届け配膳あり] 1,815円税込

※お茶碗一膳程度

松花堂御膳（容器は回収させていただきます）

※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

お届け配膳なし

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
ます

※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。



No.91 ◆松花堂御膳 8,000円＋税
お届け配膳なし 8,640円税込
お届け配膳あり 9,680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
・蓬魁みたらし餡・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・銀鯉味噌漬焼・かに焼売・帆立煮・笹団子・鰻串
・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、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.92 ◆松花堂御膳 9,000円＋税
お届け配膳なし 9,720円税込
お届け配膳あり 10,890円税込

・天婦羅（海老、南瓜、ピーマン）・銀鯉味噌漬焼・叩き牛蒡・青つぶ合め煮・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

会席御膳

儀式（慶弔）/ おもてなし / 新築



No.93 ◆季節の会席御膳 12,000円＋税
お届け配膳なし 12,960円税込
お届け配膳あり 14,520円税込

*画像は12,000円＋税のイメージです。季節素材を使用し
*季節の会席御膳は8,000円より承ります。 献立お作り致します

お食い初め（容器は回収させていただきます）

大切なお子様が、「生涯食べ物に困らぬよう」
との願いを込めた『お食い初め』。
平安の時代から続く
日本らしい祝いの席を、
美しく飾る漆塗り膳で
お届けします。

お食い初め
（百日祝い）

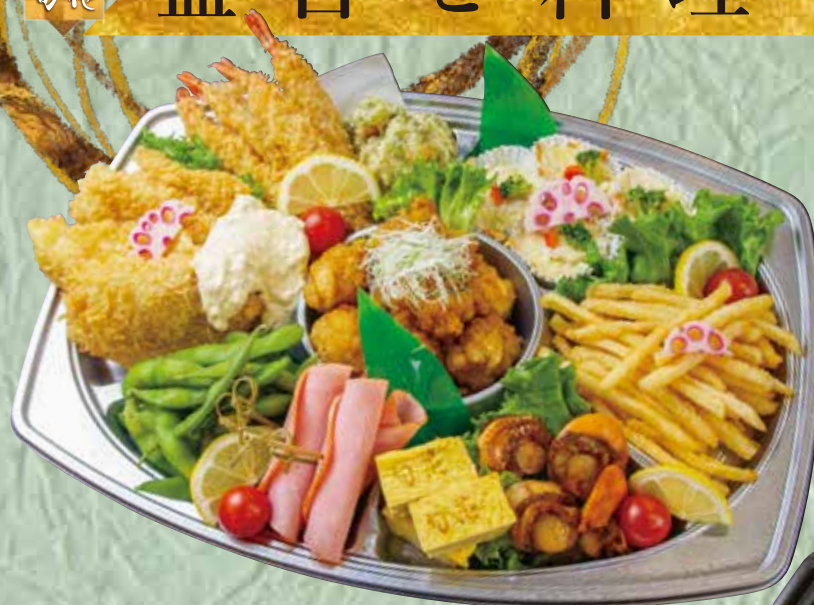


鯛一尾は姿焼きまたは刺身盛りを
お選びいただけます

No.94 ◆お食い初めセット 6,500円＋税
お届け配膳なし 7,020円税込
お届け配膳あり 7,865円税込
*鯛は1.1～1.2kg前後サイズを使用

盛合せ料理 (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



No.95

◆おつまみオードブル盛合せ

4,200円+税

お届け配膳なし 4,536円税込 お届け配膳あり 5,082円税込

[容器サイズ] 40×40cm

- ・鶏甘辛ザンギ・出し巻玉子・たらフライ
- ・チキンマカロニグラタン・海鮮焼売磯辺揚げ
- ・海老フライ・帆立照焼・枝豆
- ・ポテトフライ・ロースハムチーズ巻



No.98

◆季節のおまかせ
刺身盛合せ

7,500円+税

お届け配膳なし 8,100円税込

お届け配膳あり 9,075円税込

[直径] 36.5cm

No.96

◆オードブル盛合せ 6,000円+税

お届け配膳なし 6,480円税込 お届け配膳あり 7,260円税込

[容器サイズ] 44×44cm

- ・鶏甘辛ザンギ・たらチーズ巻フライ
- ・海老チリソース・鯖西京焼
- ・明太子グラタン・青つぶ含め煮
- ・生ハム手巻・帆立照焼・海老フライ
- ・磯辺巻玉子



No.97

◆オードブル盛合せ 9,200円+税

お届け配膳なし 9,936円税込 お届け配膳あり 11,132円税込

[容器サイズ] 44×44cm

- ・蟹甲羅グラタン
- ・ビーフシチュー(ポテト、人参、ブロッコリー)
- ・大海老チーズ巻フライ・手羽先煮付・帆立照焼
- ・銀鱈西京焼・蟹焼売・あんこう共和え
- ・青つぶ含め煮・ひこま豚生ベーコン手巻
- ・鰻串・タコ頭と胡瓜の和風マリネ・磯辺巻玉子

集いの席に賑わい添える
ボリュームたっぷりの盛合せ料理を。

盛合せ料理は全て4名様盛りです



No.99

◆季節のおまかせ刺身盛合せ

12,000円+税

お届け配膳なし 12,960円税込 お届け配膳あり 14,520円税込

[直径] 36.5cm



No.100

◆巻寿司いなり盛合せ 3,000円+税

お届け配膳なし 3,240円税込 お届け配膳あり 3,630円税込

[直径] 36.5cm

※生鮮品については12月29日～1月7日までは
仕入れの都合上お休みとさせていただきます。



※写真はイメージです

函館魚市場選りすぐりの
旬のネタを丹精込めて握る
季節寿司盛合せ

No.101

◆味ごよみ
「季節替りにぎり」
2,500円～3,000円＋税
お届け配膳なし 2,700円～3,240円税込



No.102

◆にぎり寿司 [特上] 1人盛 3,600円＋税
[1人盛容器サイズ] 20×10cm お届け配膳なし 3,888円税込
・本鮪・本日の白身・はまち・はまち・帆立貝・北寄貝・蝦夷あわび
・牡丹海老・数の子・自家製煮穴子・いくら・雲丹



No.104

◆にぎり寿司 [竹]
1人盛 2,100円＋税
お届け配膳なし 2,268円税込

[1人盛容器サイズ] 20×10cm
・本鮪・いか・サーモン
・本日の白身・えんがわ・メ鯖・甘えび
・玉子・かつぱ・とびっこ・ねぎとろ・鮭とろ



No.103

◆にぎり寿司 [松]
1人盛 2,800円＋税
お届け配膳なし 3,024円税込

[1人盛容器サイズ] 20×10cm
・本鮪・いか・サーモン・本日の白身
・炙りえんがわ・はまち・ずわいかに
・メ鯖・蝦夷あわび・帆立貝
・いくら・ねぎとろ



No.105

◆にぎり寿司 [梅] 1人盛
1,900円＋税 お届け配膳なし 2,052円税込
[1人盛容器サイズ] 20×10cm
・本鮪・いか・サーモン・えんがわ・メ鯖・甘えび
・玉子・稲荷寿司・鮭とろ細巻・ねぎとろ・とびっこ



No.106

◆お子様寿司 1人盛
1,000円＋税 お届け配膳なし 1,080円税込
[1人盛容器サイズ] 20×10cm
・サーモン・帆立貝・蒸し海老
・玉子・いくら・ねぎとろ・納豆巻・プリン



No.107

◆にぎり寿司
[特上] 5人盛
18,000円＋税 [5人盛容器サイズ] 45cm
お届け配膳なし 19,440円税込
・本鮪・本日の白身・はまち・ずわいかに・帆立貝・北寄貝
・蝦夷あわび・牡丹海老・いくら・雲丹・数の子・自家製煮穴子

※盛合せは使い切り容器での御用意になります。
❖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。



No.108

◆天婦羅刺身盛合せ 1,300円＋税
お届け配膳なし 1,404円税込 [容器サイズ] 27×18.5cm



No.109

◆天婦羅盛合せ 600円＋税
お届け配膳なし 648円税込



【別注料理】

おもてなしの食膳に華を添える揚げ物類も
豊富なチョイスでお楽しみください



No.110

◆いか唐揚 300円＋税
お届け配膳なし 324円税込



No.111

◆ポテトフライ(クリスピー)
400円＋税
お届け配膳なし 432円税込



No.112

◆甘辛ザンギ 450円＋税
お届け配膳なし 486円税込



No.47

◆海鮮茶碗蒸し
400円＋税 お届け配膳なし 432円税込



No.113

◆だし巻玉子(1本)
1,000円＋税
お届け配膳なし 1080円税込



No.114

◆だし巻玉子(ハーフ)
550円＋税
お届け配膳なし 594円税込



◆銀鱈西京焼ギフトセット[化粧箱入り]
1枚100g前後5枚入り 5,500円＋税 6,050円税込
[化粧箱サイズ] 42×21.5cm

冷凍品となります

地方発送承ります
送料(別途)御相談ください