

仕出し懐石料理

たまのや

玉乃家



あなたと、あなた達と

葬儀の日、私はたくさん花に囲まれます
その花々よりも、ずっと多くの人々に
出会うことができました。

私の人生の宝物です

そんな皆で私を囲んでください
笑ったこと、泣いたこと、

数えきれない様々なことがありました
そんな話を皆で語り合ってください
そこに、私はいたからですから



大切な人を見送るとき、一番喜ぶことってどんなことだろう。

その人が生きた証は、生きている人々の心の中であって、語り継がれ生き続ける。

だから、その人を知る人たちに集ってもらおう。それが最高の送り方だと思う。

多くの人に、あなたの大切な人の物語をしっかりと語り継いでもらうために。

仕出し懷石料理
たまのや
玉乃家



極上

星

HOSHI



Superfine quality set A "HOSHI"

セットA 極上 星

1名様の場合

5,940円 (本体価格 5,500円)

10名様の場合

59,400円 (本体価格 55,000円)

にぎり鮭・煮物・天ぷら・オードブル、すべての料理を極上ランクでご用意しました。厳選した食材で、丹精こめて仕上げた和・洋の味。美しい季節の彩りと洗練された味わいをどうぞ。

◆「海鮮彩り蒸し」は、お好みで「銘柄牛のローストビーフ」に変更できます。☞ P.13

★ セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★ セットメニューは10名様単位でのご注文をお願いいたします。

- にぎり鮭 極上 3台
- オードブル 極上 1台
- 海鮮彩り蒸し 1台
- 煮物 極上 三人盛 × 1台
- 天ぷら 極上 三人盛 × 2台
- お新香 三人盛 × 1台

特上

空

SORA



- ◆「和風オードブル 特上」は「洋風オードブル 特上」に変更できます。☞ P.10
- ◆「銘柄牛のローストビーフ」は「海鮮彩り蒸し」に変更できます。☞ P.13
- ◆「串焼き」は「あったか筑前煮」「フライ」「から揚げ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「10種の野菜煮浸し」は「銘柄鶏のみそ焼き」「煮物」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いいたします。

10名様の場合

- にぎり鮪 特上 三人前 × 3台
- 銘柄牛のローストビーフ × 1台
- 和風オードブル 特上 三人盛 × 1台
- 10種の野菜煮浸し 三人盛 × 2台
- 串焼き 三人盛 × 2台
- お新香 三人盛 × 1台

Extra special set B “SORA”

セットB 特上 空

1名様の場合

4,860円 (本体価格 4,500円)

10名様の場合

48,600円 (本体価格 45,000円)

大トロ・甘海老・カニ・数の子など美味ネタ満載の特上ににぎり鮪と、一口サイズで食べやすいオードブル、厳選した銘柄牛のやわらかローストビーフ、10種の野菜煮浸しなど、栄養・味わい色々。

上

雲

KUMO

上
セ
ツ
ト

Special set

- ◆「洋風オードブル 特上」は「和風オードブル 特上」に変更できます。☞ P.10
- ◆「銘柄牛のローストビーフ」は「海鮮彩り蒸し」に変更できます。☞ P.13
- ◆「フライ」は「串焼き」「あったか筑前煮」「から揚げ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「煮物」は「銘柄鶏のみそ焼き」「10種の野菜煮浸し」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いいたします。

10名様の場合

- にぎり鮭 上 三人前 × 3台
- 銘柄牛のローストビーフ × 1台
- 洋風オードブル 特上 三人盛 × 1台
- 煮物 三人盛 × 1台
- フライ 三人盛 × 3台
- お新香 三人盛 × 2台

Special set C “KUMO”

セットC 上 雲

1名様の場合

4,320円 (本体価格 4,000円)

10名様の場合

43,200円 (本体価格 40,000円)

一口サイズに美しさを極めた、彩り鮮やかな特上オードブルに、やさしい味わいの煮物、口の中でとろけるほどやわらかな良質銘柄牛のローストビーフ、にぎり鮭、フライなどを盛り沢山に。

上 風 KAZE



- ◆「洋風オードブル」は「和風オードブル」「中華風オードブル」に変更できます。☞ P.11
- ◆「海の幸とり合わせ～白ワイン仕立て～」は「ローストビーフサラダ」に変更できます。☞ P.14
- ◆「から揚げ」は「串焼き」「あったか筑前煮」「フライ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「煮物」は「銘柄鶏のみそ焼き」「10種の野菜煮浸し」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いいたします。

10名様の場合

- にぎり鮭 上 三人前 × 3台
- 海の幸とり合わせ × 1台
- 洋風オードブル 三人盛 × 1台
- 煮物 三人盛 × 2台
- から揚げ 三人盛 × 1台
- お新香 三人盛 × 1台

Special set D “KAZE”

セットD 上 風

1名様の場合

3,780円 (本体価格 3,500円)

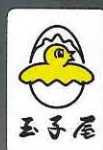
10名様の場合

37,800円 (本体価格 35,000円)

旬の魚貝類を、香り高い白ワインで蒸した海の幸とり合わせや、和・洋・中から選べるオードブル、新鮮ネタのにぎり鮭、味わい深い煮物、2つの味が楽しめるから揚げなどをお手頃価格で。

こだわりの たまごの 玉子焼き

おいしい
玉子焼き
販売しております



卵という素材へのこだわり

厚焼玉子をはじめとする卵料理には、

衛生管理の行き届いた指定農場で生産された

「食菜卵」を使用。動物性原材料（魚粉や動物性油脂等）を

排除した植物性飼料を鶏に与えることにより、

卵独特の臭みが少なく、口当たりなめらかな卵です。

厚焼玉子へのこだわり

化学調味料・合成着色料・合成保存料を

一切使わず、創業（昭和二十八年）以来

守り続けている秘伝のダシで、

伝統を受け継ぐ熟練の職人が、

丹誠込めて一本一本、手焼きする

築地・玉八商店に製造委託しています。





極上

鮨

SUSHI

にぎり鮨専門の職人が、
こだわり抜いたネタとシャリの味わい。

圧倒的な美味しさで、皆さまからご好評頂いている玉乃家のにぎり鮨。特に「極上」は希少なネタを厳選し、ご注文毎に仕入れ、格別の味わいをお届けしております。そのため、当日のご注文や追加のご注文は対応できない場合がございます。予め数量に余裕をもったご注文をおすすめします。

3人前

Nigiri SUSHI of superfine quality

にぎり鮨 極上

うに・甘海老・大トロ・赤貝。
美味を極めたネタを厳選。
特製玉子焼き入り。

9,720円 (本体価格 9,000円)

完全予約
限定商品





3人前

Extra special Nigiri SUSHI

にぎり鮓 特上

3人前 7,776円 (本体価格 7,200円)

5人前 12,960円 (本体価格 12,000円)

大トロ・中トロ、かに、数の子をはじめ、彩り鮮やかな握りです。煮穴子も絶品。



3人前

Nigiri SUSHI of best quality

にぎり鮓 上

3人前 5,940円 (本体価格 5,500円)

5人前 9,720円 (本体価格 9,000円)

中トロ・赤身、いくら軍艦、ネギトロ巻きなど、バランスの良い握りです。

にぎり鮓

Nigiri SUSHI



Extra special hors d'oeuvre - Japanese traditional style -

和風オードブル 特上

3人盛 5,832円 (本体価格 5,400円)

5人盛 9,720円 (本体価格 9,000円)

鴨・海老・うなぎなどをちょっと贅沢につまめる一品。食べやすい一口サイズです。栗ぜんざい付。



Extra special hors d'oeuvre - Western classic style -

洋風オードブル 特上

3人盛 5,832円 (本体価格 5,400円)

5人盛 9,720円 (本体価格 9,000円)

海老、帆立、蟹肉のサラダ、ローストポーク、わかさぎなど、味わい豊かな洋風プレートです。

和風オードブル

Hors d'oeuvre - Japanese traditional style -



5人盛

3人盛

4,212円 (本体価格 3,900円)

5人盛

7,020円 (本体価格 6,500円)

洋風オードブル

Hors d'oeuvre - Western classic style -



5人盛

3人盛

4,212円 (本体価格 3,900円)

5人盛

7,020円 (本体価格 6,500円)

中華風オードブル

Hors d'oeuvre - Chinese modern style -



5人盛

3人盛

4,212円 (本体価格 3,900円)

5人盛

7,020円 (本体価格 6,500円)

オードブル

Hors d'oeuvre

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。



Hors d'oeuvre of superfine quality

オードブル 極上 (2プレート)

柔らかな牛肉のソテーと、帆立のタルタル、
海老のテリーヌ、フルーツの生ハム添えなどを優雅に。

7,776円 (本体価格 7,200円)



Roast beef of a brand cow (A5 rank)

A5ランク

銘柄牛のローストビーフ

7,344円 (本体価格 6,800円)

銘柄牛(A5ランク)の柔らかで深みのある味わいをヘルシーな野菜と共に。



Seafood steaming

海鮮彩り蒸し

7,344円 (本体価格 6,800円)

海老や帆立、鮭などの海の幸を、きのこや野菜と一緒に蒸した色鮮やかな一品。

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。



Roast beef salad

ローストビーフサラダ

～ 自家製 有機野菜ドレッシング添え ～

5,940円 (本体価格 5,500円)

柔らかな肉を長時間ロースト。あっさり有機野菜ドレッシングで旨味が引き立つ。



Seafood combination salad - With white wine -

海の幸とり合わせ ～ 白ワイン仕立て ～

5,940円 (本体価格 5,500円)

むき海老・帆立・彩り野菜をバジル風味のクリームソースで絡めた上品な一品。



5人盛

Tempura of superfine quality

天ぷら 極上

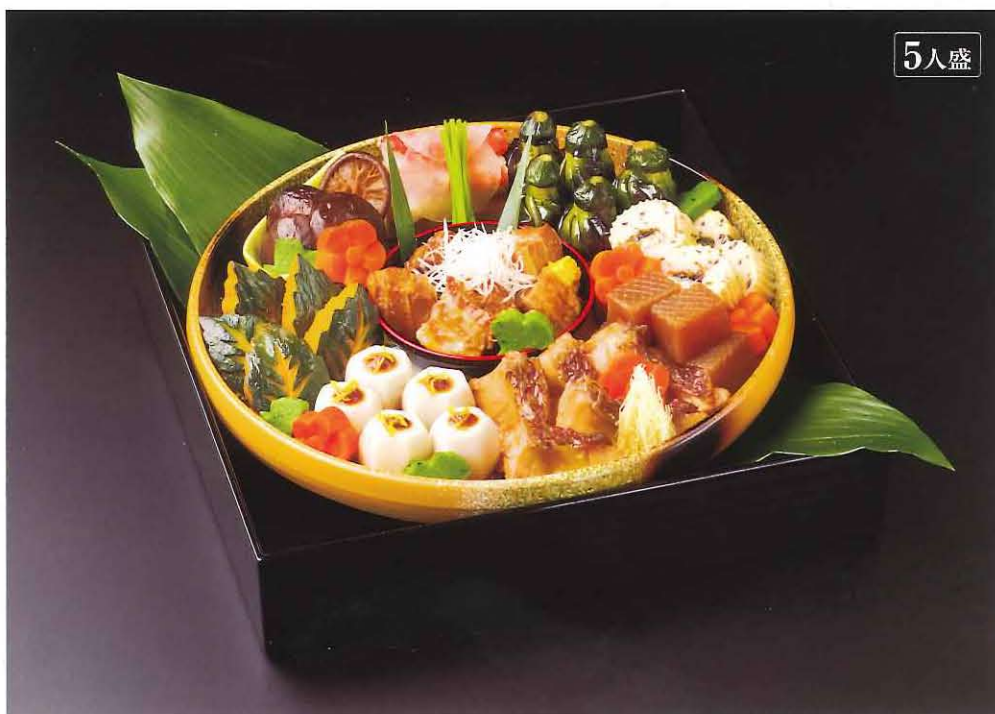
3人盛

4,320円 (本体価格 4,000円)

5人盛

7,560円 (本体価格 7,000円)

しっかりした身の大海老と採れたて野菜をからっと揚げました。抹茶塩でどうぞ。



5人盛

Simmered dishes of superfine quality

煮物 極上

3人盛

5,400円 (本体価格 5,000円)

5人盛

9,180円 (本体価格 8,500円)

11品目の旬の素材を、醤油・みりん・ダシの黄金比率で煮た一口サイズ。

天ぷら／煮物

Tempura / Simmered dishes

串焼き

Grilled-on-skewers assortment

盛り合わせ
写真は5人盛です。

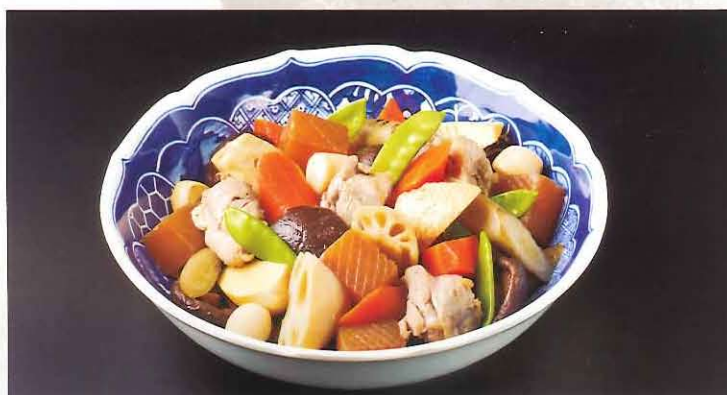
3人盛

2,268円
(本体価格 2,100円)

5人盛

3,780円
(本体価格 3,500円)

あったか筑前煮

Chicken and vegetables
boiled with soy

フライ

Fry assortment



から揚げ

Frying without coating



銘柄鶏のみそ焼き

A bean paste glow
of native chicken



大皿料理

写真は5人盛です。

3人盛

3,240円
(本体価格 3,000円)

5人盛

5,400円
(本体価格 5,000円)

煮物

Simmered dishes



10種の野菜煮浸し

Seasonal stewed vegetables



天ぷら

Tempura



洋菓子プレート



5,400円 (本体価格 5,000円)

和菓子プレート



5,400円 (本体価格 5,000円)

フルーツ盛り合わせ



3人盛 4,212円 (本体価格 3,900円) 5人盛 7,020円 (本体価格 6,500円)

スペシャルサンドイッチ



3人盛 3,240円 (本体価格 3,000円) 5人盛 5,400円 (本体価格 5,000円)

※当日のご注文は対応できない場合があります。

刺身盛り合わせ



3人盛 5,184円 (本体価格 4,800円) 5人盛 8,640円 (本体価格 8,000円)

海老のチリソース

3人盛 4,536円 (本体価格 4,200円) 5人盛 7,560円 (本体価格 7,000円)

おでん

3人盛 4,536円 (本体価格 4,200円) 5人盛 7,560円 (本体価格 7,000円)

お新香 洋風



3人盛 1,296円 (本体価格 1,200円) 5人盛 2,160円 (本体価格 2,000円)

お新香 和風



3人盛 1,296円 (本体価格 1,200円) 5人盛 2,160円 (本体価格 2,000円)

玉御膳 (お吸い物つき) ※折り詰めもできます。



1人前 5,400円 (本体価格 5,000円)

江戸前鮓 ※折り詰めもできます。



1人前 2,700円 (本体価格 2,500円)

萩折



1人前 3,240円 (本体価格 3,000円)

幕の内



1人前 2,160円 (本体価格 2,000円)

巻き鮓 特上



3人前 5,940円 (本体価格 5,500円)

巻き鮓 上



3人前 3,888円 (本体価格 3,600円)

助六



1人前 756円 (本体価格 700円)

おにぎり (鮭・梅・たらこ)

1個 162円 (本体価格 150円)

おにぎりセット (6個入り／お新香つき)

972円 (本体価格 900円)

お吸い物 (松茸入り)

1碗 324円 (本体価格 300円)

あの時の「美味しい」を、
皆で語らうひとときに。

オーダーメイド

Omoide Kaiseki Cuisine

思い出懐石膳

1人前

8,640円～ (本体価格 8,000円から)

大好きだったお料理を、お好みの食材を使って丁寧におつくりします。



※当日のキャンセルはお受けできません。※器は料理内容に応じてご用意させていただきます。

- お好みの食材を使用し、オリジナルの料理を心をこめておつくりします。
- お客様とお打ち合わせの上、**8,640円(税込)以上から承ります**。ご予算はご相談ください。
食材・調理内容が確定次第、お見積もりさせていただきます。
- 玉乃家の料理人による**メニュー考案と食材の調達のため、3日前までにご注文ください**。
- 食材の仕入れ状況により、内容が多少変更になる場合があります。
- ご希望の食材を調達できない場合、別途ご相談させて頂く場合があります。
- オーダーメイドメニューにつき、**当日の追加注文はできません**。ご了承ください。





Special Kaiseki Cuisine "FUJI"

特別懷石膳 藤

1人前 5,940円 (本体価格 5,500円)

玉乃家のつくり出す和・洋の味わいを彩り豊かに。肉も魚もバランスよくご賞味頂けます。

懷

Kaiseki

石



Tamanoya's memorial cuisine

玉乃家の供養膳 4,860円 (本体価格 4,500円)

お供えした供養膳の器はお持ち帰り頂けます。また、年忌法要をご用命頂いた際に、その器をお持ち頂ければ、ご供養料理を無料にて提供させていただきます。



Nigiri Sushi Kaiseki Cuisine "RAN"

にぎり鮨懷石膳 蘭

1人前

7,020円 (本体価格 6,500円)

中トロ2貫・帆立・海老をはじめ、玉乃家自慢のにぎり鮨と天ぷら・煮物・和の品々。



Kaiseki Cuisine "KIKU"

懷石膳 菊

1人前

4,860円 (本体価格 4,500円)

中トロ・帆立・白身魚の刺身と、蟹の爪や旬野菜の天ぷら、煮物・酢の物などを色々と。

懷石膳

Kaiseki Cuisine



Kaiseki Cuisine "TSUBAKI"

懐石膳 椿

3,780円 (本体価格 3,500円)

きす・海老の天ぷら(2尾)、酢の物、蟹爪、刺身、煮物と水菓子と。

懐石膳

Kaiseki Cuisine



Kaiseki Cuisine "UME"

懐石膳 梅

3,240円 (本体価格 3,000円)

旬の天ぷら、焼き魚、刺身、玉乃家自慢の煮物をお手頃価格で。

お子さま懐石膳 A



1人前 2,700円 (本体価格 2,500円)

お子さま懐石膳 B



1人前 2,700円 (本体価格 2,500円)

お子さま懐石膳 C



1人前 3,240円 (本体価格 3,000円)
(玉子屋の玉子スープつき)

たまご雑炊



1人前 540円 (本体価格 500円)

玉乃家謹製 茶碗蒸し



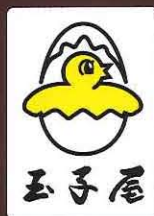
1人前 540円 (本体価格 500円)

プリン



1人前 540円 (本体価格 500円)

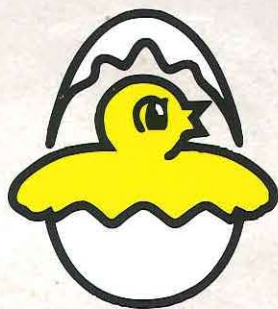
一品 たまごの
こだわり



コクとまろやかな味わいが特徴の「食菜卵」を使用した、玉乃家自慢の品々。ご用意の数に限りがございます。

※プリンのみ、当日のご注文数の追加はできません。前日までに確定をお願い致します。

玉子屋の玉子スープ

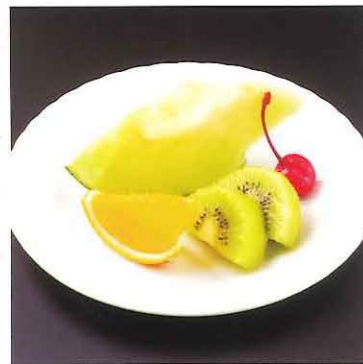


1人前 540円 (本体価格 500円)

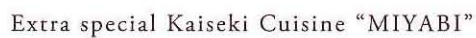
◎玉子スープのほかに、オニオン
スープ・コーンスープもご用意
しております。

各540円(本体価格500円)

フルーツ



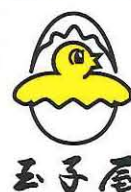
1人前 540円 (本体価格 500円)



10,800円(本体価格 10,000円)

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

お客様へ



◆玉子屋グループについて

玉子屋グループでは、主に東京都及び神奈川県の一部地域で、オフィス用の昼食弁当を1日あたり約7万人の方にお召し上がり頂いております。7万人を超えるお客様の毎日の健康をお預かりしていると考え、安全・安心で良質な食材・調味料を使用し、栄養バランスを重視したお弁当を真心込めて手づくりにてお届けしております。また、2008年4月に、サービス産業生産性協議会による『ハイ・サービス日本 300選』を受賞。特に、働くスタッフの人材育成を評価されました。詳しくは、玉子屋ホームページをご覧ください。 ☞ www.tamago-ya.co.jp

◆一人でも多くの方に、健康で過ごしていただきたい

玉子屋グループは、食を通して、健康を預かる企業として、これからも邁進してまいります。今後ともご愛顧頂きますよう、よろしくお願い申し上げます。

ご注文の際のご注意

- 季節により、料理内容・器などが変更になる場合がありますので、ご了承ください。
- 保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮頂いております。
- 当日のキャンセルはお受けできません。何卒ご了承くださいませようお願いします。

玉乃家 特別メニューのご案内

◆思い出懐石膳について (P.20)

- お好みの食材を使用し、オリジナルの料理を心をこめてお作りします。
- お客様とお打ち合わせの上、8,640円(税込)以上から承ります。ご予算はご相談ください。食材・調理内容などによりお見積もりさせていただきます。
- 玉乃家の料理人によるメニュー考案と食材の調達のため、3日前までにご注文ください。
- ご希望の食材を調達できない場合、別途ご相談させて頂く場合があります。
- 食材の仕入れ状況により、内容が多少変更になる場合があります。
- オーダーメイドメニューのため、当日の追加注文はできません。

◆供養膳 (P.22) について (年忌法要でのご供養料理無料サービス)

- お供えた供養膳の器をお持ち帰り頂き、年忌法要の際もお使い頂けるサービスです。
- 玉乃家の供養膳をご注文頂いた方に限り、年忌法要のお料理をご注文頂く際、ご供養料理を無料にて提供させていただきます。
- お客様がお持ちの器にご用意する場合、別途お見積もりとさせていただきます。

◆こだわりのたまご料理 (P.25) と玉子焼き (P.7) について

- 玉乃家の料理に使用しているたまごは、衛生管理の行き届いた指定農場で生産しています。
- 玉子焼きは化学調味料・合成保存料を一切使わず、秘伝のダシで手焼きしています。

ご用命をお待ちしております。

玉乃家のお料理で

おもてなしさせていただく際は、

料理人はじめ、スタッフ一同、

心をこめてお作りします。

こだわりのたまご料理をはじめ、

旬の厳選食材を用いた

和・洋さまざまな美味しさを

お届けさせていただきま

心安らくひと時のために。

仕出し懐石料理

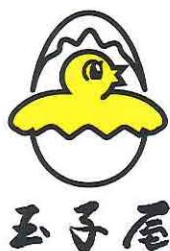
たまのや

玉乃家

お問い合わせ・ご用命は…



0120-29-1074



玉子屋グループ

仕出し懐石料理／出張パーティー料理

玉乃家

〒146-0092 東京都大田区下丸子2-16-12

TEL:03-3757-5511／FAX:03-3757-5515

★当パンフレットに記載された内容は変更になる場合があります。

ご発注後の当日のキャンセルにつきましては、キャンセル料として100%申し受けます。