



懷石料理

塚

越



「食」は、人の体をつくり、それを維持します。  
「料理」は、人の心を癒すことができます。  
そしてなにより、人と人との間にあって、「和」をつくります。  
「人を豊かにする」ということを念頭に、永い伝統のなかで生まれ、  
受け継がれたものです。  
皆様の大切な集いに、「塚越」の料理をご賞味ください。

## TSUKAGOSHI



セットメニュー(10名様セット) .....	4~5
小箱鮭セット(5名様セット) .....	6~7
鮭(鮭単品、小箱鮭) .....	8~11
盛り合わせ料理(料理単品) .....	12~13
懐石出張サービス .....	14
懐石料理 .....	15~19
折り詰め(お持ち帰り商品) .....	20~21
その他の料理(お子様向けはこちら) .....	22~23

# 松前



まつまえ 【10人前】 **53,020円** (本体価格48,200円) **本まぐろ使用**

鮪:清流 8,910円×4 / 煮物(4人盛) 4,840円×1 / 旬揚物盛り合わせ 6,270円×1 / 和洋オードブル 6,270円×1

# 瀬戸



せと 【10人前】 **53,020円** (本体価格48,200円) **本まぐろ使用**

鮪:清流 8,910円×4 / 煮物(4人盛) 4,840円×1 / 天ぷら 6,270円×1 / 籠オードブル 6,270円×1

# 石狩



いしかり 【10人前】 **73,150円** (本体価格66,500円) **本まぐろ使用**

鮪:大樹 10,560円×4 / 煮物(4人盛) 4,840円×1 / 天ぷら 6,270円×1 / 和風オードブル 9,900円×1 / 洋風オードブル 9,900円×1

# 宗谷



本まぐろ使用

そうや 【10人前】 **103,510円** (本体価格94,100円)

鮪:極上 14,190円×4 / 上煮物 6,600円×1 / 上天ぷら 9,900円×1 / 特選オードブル(5人盛) 30,250円×1

# 鎌倉

かまくら【5人前】**35,200円**(本体価格32,000円) **本まぐろ使用**  
小箱鮭 清流(1人前)4,070円×5 / 煮物と天ぷら(1人盛)1,320円×5 / オードブル(1人前)1,650円×5

# 室町

むろまち【5人前】**38,500円**(本体価格35,000円) **本まぐろ使用**  
小箱鮭 清流(1人前)4,070円×5 / 煮物と天ぷら(1人盛)1,320円×5 / 上オードブル(1人前)2,310円×5

# 安土

あづち【5人前】**58,300円**(本体価格53,000円) **本まぐろ使用**  
小箱鮭 大樹(1人前)5,280円×5 / 上煮物と上天ぷら(1人盛)2,530円×5 / 極上オードブル(1人前)3,850円×5

# 飛鳥

あすか【5人前】**31,900円**(本体価格29,000円)  
小箱鮭 青葉(1人前)3,410円×5 / 煮物と揚げ物(1人盛)1,320円×5 / オードブル(1人前)1,650円×5



# 鮭

SUSHI

新鮮で上質な味を、  
自信を持ってお届けします。

出張のご案内

にぎり鮭100人前以上のご注文の際は  
お客様のご希望により  
鮭職人出張サービスを承ります。

ただし、式場・会場などの都合により  
お受けできない場合もございますので  
あらかじめお問い合わせくださいますよう  
お願い申し上げます。

## 極上



本まぐろ使用

**極上** ごくじょう  
3人盛 **14,190円**  
(本体価格12,900円)

5人盛 23,650円(本体価格21,500円)  
1人盛 4,730円(本体価格4,300円)

本まぐろ使用

**大樹** たいじゆ  
3人盛 **10,560円**  
(本体価格9,600円)

5人盛 17,600円(本体価格16,000円)  
1人盛 3,520円(本体価格3,200円)



## 清流



本まぐろ使用

**清流** せいりゆう  
3人盛 **8,910円**  
(本体価格8,100円)

5人盛 14,850円(本体価格13,500円)  
1人盛 2,970円(本体価格2,700円)

本まぐろ使用

**まぐろづくし**  
3人盛 **14,190円**  
(本体価格12,900円)

5人盛 23,650円(本体価格21,500円)  
1人盛 4,730円(本体価格4,300円)



# 溪流 けいりゅう

3人盛 8,184円  
(本体価格7,440円)

5人盛 13,640円(本体価格12,400円)  
1人盛 2,728円(本体価格2,480円)



# 溪流

# 青葉



# 青葉 あおば

3人盛 6,930円  
(本体価格6,300円)

5人盛 11,550円(本体価格10,500円)  
1人盛 2,310円(本体価格2,100円)

# 巻鮭 まきずし

3人盛 5,610円  
(本体価格5,100円)

5人盛 9,350円(本体価格8,500円)  
1人盛 1,870円(本体価格1,700円)



# 巻鮭

# 小箱鮭 大樹 たいじゅ

1人前 5,280円  
(本体価格4,800円)

本まぐろ使用



# 小箱鮭 清流 せいりゅう

1人前 4,070円  
(本体価格3,700円)

本まぐろ使用



# 小箱鮭 青葉 あおば

1人前 3,410円  
(本体価格3,100円)





**上煮物**  
3人盛 6,600円(本体価格6,000円) / 5人盛 11,000円(本体価格10,000円)



**煮物** 4人盛 4,840円(本体価格4,400円)  
3人盛 3,630円(本体価格3,300円) / 5人盛 6,050円(本体価格5,500円)

※写真は4人盛です。



**筑前煮** ※温製  
3人盛 4,290円(本体価格3,900円) / 5人盛 7,150円(本体価格6,500円)



**上天ぷら**  
3人盛 9,900円(本体価格9,000円) / 5人盛 16,500円(本体価格15,000円)



**天ぷら**  
3人盛 6,270円(本体価格5,700円) / 5人盛 10,450円(本体価格9,500円)



**精進揚げ**  
3人盛 4,950円(本体価格4,500円) / 5人盛 8,250円(本体価格7,500円)



**旬揚物盛り合わせ**  
3人盛 6,270円(本体価格5,700円) / 5人盛 10,450円(本体価格9,500円)



**和洋オードブル**  
3人盛 6,270円(本体価格5,700円) / 5人盛 10,450円(本体価格9,500円)



**洋風オードブル**  
3人盛 9,900円(本体価格9,000円)



**刺身盛り合わせ**  
3人盛 16,500円(本体価格15,000円) / 5人盛 27,500円(本体価格25,000円)



**お新香**  
3人盛 2,310円(本体価格2,100円) / 5人盛 3,850円(本体価格3,500円)



**籠(かご)オードブル**  
3人盛 6,270円(本体価格5,700円)



**和風オードブル**  
3人盛 9,900円(本体価格9,000円)



**フルーツ&プチケーキ**  
3人盛 10,890円(本体価格9,900円)



**唐揚げ盛り合わせ**  
3人盛 4,950円(本体価格4,500円) / 5人盛 8,250円(本体価格7,500円)



りゅうきゅう

19,800円(本体価格18,000円)

※白米でもご用意できます。

懐石出張サービス

料理人がお伺いし、お客様の前でお料理をお作りいたします。  
特別な集いの席にどうぞご利用くださいませ。



御献立

- 一、先附  
旬の山海珍味和へ
- 一、小鉢  
一、自家製胡麻豆腐  
二、生湯葉の雲丹まぶし  
三、フォアグラ豆腐  
トリニフあん掛け
- 一、前着  
房州産伊勢海老  
天然鮑踊り焼  
合鴨和風ロース  
鱈巻焼  
季節野菜各種  
葛仕立て
- 一、椀  
四季の野菜  
本鮪、鯛  
旬の魚貝いろいろ  
妻一式
- 一、焼肴  
和牛ミニステーキ  
洋野菜添え  
フカヒレの姿煮
- 一、煮物  
加茂茄子  
土瓶むし
- 一、蒸し物  
旬の素材いろいろ  
海老 薯蓣揚  
極上江戸前にぎり  
本鮪大どろ、中どろ、  
鮑、ぼたん海老、  
生うに、鯛、赤貝、  
勘八、いくら、  
変り巻、旬魚
- 一、揚物  
フルーツムース  
季節果物
- 一、水菓子

5名様セット

165,000円より(本体価格150,000円より)



目で味わい、  
舌で味わい、  
そして心で味わう。  
日本人ならではの  
最良のひとときを、  
ご堪能くださいませ。



本まぐろ使用  
**鮨懐石 うんりゅう** 15,400円 (本体価格14,000円)



本まぐろ使用  
**鮨懐石 うずしお** 9,350円 (本体価格8,500円)



本まぐろ使用  
**鮨懐石 さぎなみ** 7,150円 (本体価格6,500円)

**鮨懐石 せせらぎ** 4,950円 (本体価格4,500円)



はりま 14,300円 (本体価格13,000円)



あわじ  
7,150円  
(本体価格6,500円)



すおう  
5,500円  
(本体価格5,000円)



ひゅうが 9,350円 (本体価格8,500円)



いずも 4,620円 (本体価格4,200円)



かずさ  
3,960円 (本体価格3,600円)

# 匠の折り詰め



りょうげつ 5,280円 (本体価格4,800円)



つくし 5,280円 (本体価格4,800円)



かげつ 6,380円 (本体価格5,800円)



ひだか 6,380円 (本体価格5,800円)



めいげつ 8,250円 (本体価格7,500円)



えちご 4,070円  
(本体価格3,700円)



あさづき 4,070円  
(本体価格3,700円)



きそ 8,250円 (本体価格7,500円)

## あったかうな重

※横のヒモをさっと引き抜いて5分〜6分で温まり美味しく食べられます。  
熱い蒸気にご注意ください

いろどり膳 うな重  
4,950円 (本体価格4,500円)



※幼児やお子さまの取扱いはご遠慮下さい。

うな重  
3,630円 (本体価格3,300円)



※幼児やお子さまの取扱いはご遠慮下さい。

○匠の折り詰め(8品)とあったかうな重(2品)は、全て使い捨て容器でのご提供となります。  
○時期により折り詰めは、お持ち帰りををご遠慮いただく場合がございます。○出来るだけお早めにお召し上がりください。

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。



お子様膳 3,300円(本体価格3,000円)



折り詰めお子様膳 3,300円(本体価格3,000円)



キッズコンボ 2,200円(本体価格2,000円)



折り詰めキッズコンボ 2,200円(本体価格2,000円)



お吸い物 330円(本体価格300円)



茶碗蒸し 715円(本体価格650円)



フルーツ 715円(本体価格650円)



杏仁豆腐 440円(本体価格400円)



サンドウィッチ 3人盛 4,950円(本体価格4,500円)



おにぎり詰め合わせ 1,980円(本体価格1,800円)  
(6個入り(しゃげ、うめ、こんぶ、各2個))



つぼみ 1,870円(本体価格1,700円)




いなりのり巻き 1,100円(本体価格1,000円)

- ・季節により料理内容、器等を変更する場合がございます。
- ・式場、寺院での会食には、配膳人のご利用をおすすめ致します。
- ・保健所からの指導により折り詰め商品以外のお持ち帰りはご遠慮くださいませ。
- ・アレルギー対応は、お客様の安全を考え、やむを得ずお断りする場合がございます。
- ・当日のキャンセルはお受け出来ません。

上記内容について予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

懐石料理  塚越

 0120-226-881

懐石料理  塚越

---

本 店 〒162-0067 東京都新宿区富久町2-13  
TEL.03-3358-7173 FAX.03-5379-6441

---

板橋店 〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-19-2 鎌友ビル2F  
TEL.03-6906-4101 FAX.03-6906-4102

---

町屋店 〒116-0011 東京都荒川区西尾久7-8-7  
TEL.03-6807-7059 FAX.03-6807-7069

---

<http://tsukagoshi-mhk.jp>