

ポイントカード始めました



5~10%相当の
ポイントが付きます

ポイントカードで
ご利用いただけます



霜降り黒毛和牛



宅急便(冷凍)でお届けします
(ポイントカード1枚で約800g)



店舗でのコース料理・高級弁当・特選御膳
宅配料理にもご利用いただけます

詳しくはホームページ・パンフレットで(ポイントカード1枚で10,000円分)
お弁当紹介サイト様からのご注文にはポイントは付きません

〔予約期限〕2営業日前(17時まで)

〔配達時間〕10:00~18:00

〔営業時間〕18:00~22:30

〔定休日〕日・祝(お問合せ下さい)

〔支払方法〕現金・請求書・クレジット決済



検索



2025年9月版



検索

電話 045-473-9197 お問合せ時間
[平日] 9:00~17:00
FAX 045-534-3363 パンフレット お届けします

※つながらないことがあります。※留守の場合は、再度お電話ください
※ご注文はホームページよりFAX、メールでも可能です

うまさ本物 Tenshōkan

要予約

高級弁当

特選御膳

宅配料理

コース料理



表示価格はすべて税込となります



和牛炙り焼弁当

黒毛和牛の上質部位を炙り焼きにしました
当店自慢の和牛弁当です



M 2,160円

煮物を
上煮物に
変更できます+230円

一段 1,600円

S 1,800円

L 2,500円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。
※和牛の大盛りも承っております。料金:400円(税込)



◆和牛炙り焼御膳◆

黒毛和牛の選りすぐり上質部位を
炙り焼きにしました
当店自慢の和牛焼です



3,130円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)



和牛めし弁当

飛騨産黒毛和牛の上質部位の他
バラ肉もブレンドし
絶品の牛めしに仕上げました



M 1,840円

煮物を
上煮物に
変更できます+230円

一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。



◆和牛めし御膳◆

飛騨産黒毛和牛の上質部位の他
バラ肉もブレンドし
絶品の牛めしに仕上げました

・和牛煮(ごはん)
・上煮物盛り合せ
・銀だら西京焼
・ツナサラダ
・玉子焼
・おしんこ
・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)



地鶏香味焼弁当

鳥取産大山地鶏をスパイスの効いた
香味焼きにしました



M 1,840円

煮物を
上煮物に
変更できます+230円

一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。



◆地鶏香味焼御膳◆

鳥取産大山地鶏を
スパイスの効いた
香味焼きにしました

・地鶏香味焼(ごはん)
・上煮物盛り合せ
・銀だら西京焼
・ツナサラダ
・玉子焼
・おしんこ
・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)



十勝の豚めし弁当

厳選した豚本ロース肉をあまからの
タレで漬け込み焼きあげました



M 1,840円

煮物を
上煮物に
変更できます+230円

一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。



◆十勝の豚めし御膳◆

厳選した豚本ロース肉を
あまからのタレで漬け込み
焼きあげました

・豚ロース焼(ごはん)
・上煮物盛り合せ
・銀だら西京焼
・ツナサラダ
・玉子焼
・おしんこ
・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当 うなぎ蒲焼弁当

国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後
つぎたしの自家製タレで焼き上げました



変更できます +230円

上煮物を

M 並 3,500円

M 並 3,500円
M 大 4,200円
特大 4,500円

一段 太 3,400円

一段 1,500円
大 3,400円
特大 3,700円

並 2,700円
大 3,400円
特大 3,700円

並 3,900円
大 4,600円
特大 4,900円

うなぎ
〔並〕約80g
〔大〕約120g
〔特大〕約150g
※5個以上の注文でお願いいたします
※仕入れにより内容が変わることがあります。

特選御膳 ◆◆ うなぎ蒲焼御膳 ◆◆

国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後
つぎたしの自家製タレで焼き上げました



料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

うなぎ蒲焼 (ごはん)
・うなぎ蒲焼 (ごはん)
・上煮物盛り合せ
・和牛炙り焼
・ツナサラダ・玉子焼
・おしんこ・フルーツ

5,100円

※仕入れにより内容が変わることがあります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当 銀だら西京焼弁当

脂ののった銀だらを京都の白味噌で漬け込み
じっくり焼き上げました
絶品の銀だら西京焼です



変更できます +230円

上煮物を

M 2,160円

一段 1,500円
S 1,800円

L 2,500円

※仕入れにより内容が変わることがあります。

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

銀だら西京焼 (ごはん)
・銀だら西京焼 (ごはん)
・上煮物盛り合せ
・和牛炙り焼
・ツナサラダ・玉子焼
・おしんこ・フルーツ

2,900円

※仕入れにより内容が変わることがあります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当 穴子めし弁当

江戸前穴子を活け締めにし
ふっくら煮付けました



M 2,160円

変更できます +230円

上煮物を

一段 1,600円
S 1,800円

L 2,500円

※5個以上の注文でお願いいたします
※仕入れにより内容が変わることがあります。

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

穴子煮 (ごはん)
・穴子煮 (ごはん)
・上煮物盛り合せ
・和牛炙り焼
・ツナサラダ
・玉子焼
・おしんこ
・フルーツ

3,250円

※仕入れにより内容が変わることがあります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当 あさりめし弁当

あさりのむき身をあっさりと炊いて
深川めしに仕上げました
昔なつかしい味です



M 1,840円

変更できます +230円

上煮物を

一段 1,400円
S 1,550円

L 2,160円

※5個以上の注文でお願いいたします
※仕入れにより内容が変わることがあります。

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

あさり煮 (ごはん)
・あさり煮 (ごはん)
・上煮物盛り合せ
・和牛炙り焼
・ツナサラダ
・玉子焼
・おしんこ
・フルーツ

2,900円

※仕入れにより内容が変わることがあります。
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当 和牛すき焼弁当

飛騨産霜降り黒毛和牛で仕上げた
絶品のすき焼を自家製割りしたで
お召し上がりください
※5個以上の注文でお願いいたします



M 2,300円

L 2,600円

※5個以上の注文でお願いいたします
※仕入れにより内容が変わることがあります。

高級弁当 きざみうなぎ弁当

国産うなぎを白焼しつぎたしの自家製タレで
うなぎ蒲焼を焼き上げました
※5個以上の注文でお願いいたします
※仕入れにより内容が変わることがあります。



一段 1,600円

M 2,160円

S 1,800円

L 2,500円

煮物を上煮物に変更できます +230円

季節の幕の内

高級弁当シリーズに
春季節限定の幕の内弁当が
加わりました

S 1,800円
M 2,160円
L 2,500円

※Lサイズにはサラダが付きます
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

春 3月～5月

夏 6月～8月

秋 9月～11月

冬 12月～2月



一品一品素材を吟味し手作りした当店自慢の特選の御膳です。

お祝い・法事などの食事におすすめ!

和牛炙り焼 黒毛和牛の還りすぐり上質部位を炙り焼きにしました。当店自慢の和牛焼です。

うなぎ蒲焼 国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後、つぎたしの自家製タレで焼き上げました。

銀だら西京焼 脂ののった銀だらを京都の白味噌で漬け込み、じっくり焼き上げました。絶品の銀だら西京焼です。

※仕入れにより内容が変わる場合があります。

和牛炙り焼御膳 **地鶏香味焼御膳** **和牛めし御膳** **十勝の豚めし御膳** 各種御膳は、1～4ページ「高級弁当」の下欄に記載しております

うなぎ・和牛御膳

※ご要望により、木目の容器もご用意しております
※5個以上の注文でお願いします
LLサイズ:W29.5cm×D10.6cm×H5.2cm(2段)

●うなぎ蒲焼(ごはん) ●玉子焼
●和牛炙り焼(ごはん) ●黒豆
●上煮物盛り合せ ●おしんこ
●銀だら西京焼 ●フルーツ
●天ぷら盛り合せ

5,500円



松花堂御膳

※ご利用後、容器を回収させていただきます
※5個以上の注文でお願いします
サイズ:W36.4cm×D24.6cm×H5.7cm(1段)

●うなぎ蒲焼(ごはん) ●黒豆
●和牛炙り焼 ●ポテトサラダ
●カニ酢の物 ●天ぷら盛り合せ
●上煮物盛り合せ ●茶碗蒸し
●銀だら西京焼 ●デザート

5,900円

冬期限定(12月～2月)になりますが、お刺身をご希望の方は、和牛の代わりにお刺身に変更することができます。
(お刺身を保冷剤入りの別容器でお届けします。)



お子様御膳

お子様御膳もご用意しております
※ご要望により、木目の容器もご用意しております。
Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

●ハンバーグ ●玉子焼
●エビフライ ●おしんこ
●鶏の唐揚げ ●フルーツ
●鮭塩焼

2,160円

松花堂御膳を除く

荷姿



宅配料理



- 刺身盛り合せ
1人前 2,700円 ※2人前～
- 上刺身盛り合せ
1人前 3,780円 ※2人前～
- 特上刺身盛り合せ
1人前 4,860円 ※3人前～



1人前 2,160円 ※2人前～



※単品料理 3,780円



1人前 2,700円



1人前 2,700円



並 2,160円
大 3,130円
特大 3,460円



1人前 4,860円 ※2人前～



1枚 4,320円

一段 W 19.7cm×D 12.2cm×H 9.7cm
S W 18.1cm×D 9.7cm×H 5.2cm×2段
M W 20.0cm×D 10.6cm×H 5.2cm×2段
L W 26.5cm×D 9.7cm×H 5.2cm×2段



お~いお茶 [伊藤園]

(350ml) 100円(税込)

(600ml) 120円(税込)

(紙パック250ml) 無料



※無料茶（お~いお茶）はプラスチックごみ対策の為、紙パックにさせて頂きます。

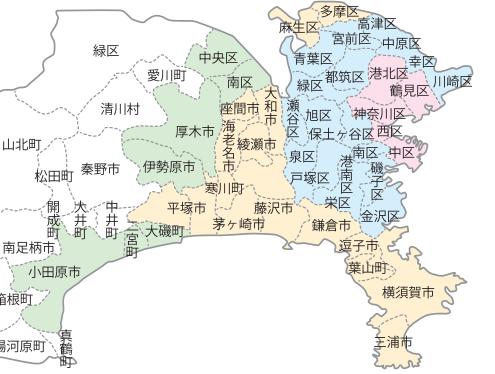
※有料茶をご選択された場合、無料茶はつきません。

高級弁当・特選御膳・宅配料理は下記エリアで受け付けます

エリア、金額についてお問い合わせ下さい

店舗での受け取りも出来ます

神奈川地区 配達エリア



エリア1 合計10,000円～

横浜市（港北区・神奈川区・鶴見区・西区・中区）

エリア2 合計15,000円～

横浜市全域（エリア1以外）・川崎市（麻生区・多摩区以外）

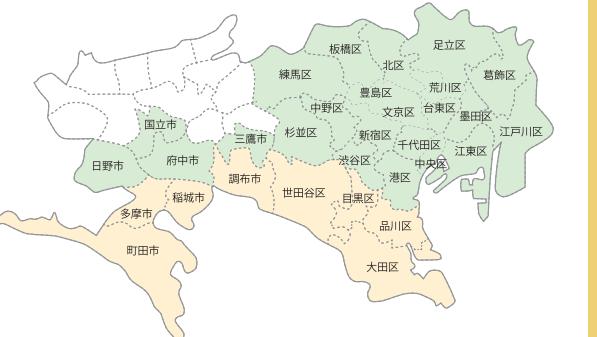
エリア3 合計25,000円～

川崎市（麻生区・多摩区）・鎌倉市・海老名市・大和市・藤沢市・平塚市・座間市・綾瀬市・寒川町・茅ヶ崎市・逗子市・葉山町・横須賀市・三浦市

エリア4 合計35,000円～

相模原市（南区・中央区）・伊勢原市・厚木市・大磯町・二宮町・小田原市

東京地区 配達エリア



エリア1 合計25,000円～

世田谷区・目黒区・品川区・大田区・調布市・稻城市・多摩市・町田市

エリア2 合計35,000円～

渋谷区・新宿区・杉並区・台東区・中央区・豊島区・千代田区・中野区・練馬区・文京区・港区・足立区・荒川区・板橋区・江戸川区・葛飾区・北区・江東区・墨田区・三鷹市・府中市・国立市・日野市

店舗でのお料理

旬の食材にこだわった本格的なコース料理を落ち着いた店内でご堪能いただけます

各コース共に、松竹梅のご予算に応じ、ご用意しております。

鮮度・品質にこだわった食材を仕入れるため、2日前までご予約ください。

各コースの時間は2時間30分とさせていただきます。

各コース共入店は20:00までにお願いします。

料理の内容は、仕入れにより、変わる場合があります。



上刺身盛りコース

本まぐろ、かんぱち、白身、貝類等
選りすぐりの桶盛り

松 8,800円

- ・上刺盛り
- ・先付
- ・和牛炙り焼
- ・煮物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート

竹 7,700円

- ・上刺盛り
- ・先付
- ・和牛炙り焼
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺

梅 6,600円

- ・上刺盛り
- ・先付
- ・和牛炙り焼
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺



きんき煮付けコース

北海道産きんきの煮付けは
極上の旨さです

松 8,800円

- ・きんき煮付
- ・先付
- ・特上刺身
- ・和牛炙り焼
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート

竹 7,700円

- ・きんき煮付
- ・先付
- ・上刺盛り
- ・和牛炙り焼
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺

梅 6,600円

- ・きんき煮付
- ・先付
- ・刺盛り
- ・和牛炙り焼
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺



和牛焼コース

黒毛和牛の上質部のステーキを
豪快に召し上がってください

松 8,800円

- ・和牛石焼
- ・先付
- ・特上刺身
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート

竹 7,700円

- ・和牛石焼
- ・先付
- ・上刺身
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺

梅 6,600円

- ・和牛石焼
- ・先付
- ・刺身
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺





特上刺身盛りコース

2時間30分

豊洲直送の活きのいい旬の魚介類、こだわり盛り合せ

- 松 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 9,900円
 竹 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 8,800円
 梅 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、素麺 7,700円



とらふ、ぐ鍋コース

2時間30分

冬の味覚の王様、ふぐ刺し、鍋は最高です

- 松 とらふ、ぐ鍋、先付、特上ふぐ刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 9,900円
 竹 とらふ、ぐ鍋、先付、上ふぐ刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊 8,800円
 梅 とらふ、ぐ鍋、先付、ふぐ刺身、和牛炙り焼、雑炊 7,700円



牛もつ鍋コース

2時間30分

小腸・しま腸の旨い部分のみをご用意します

- 松 牛もつ鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、ラーメン、デザート 7,150円
 竹 牛もつ鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、ラーメン 6,050円
 梅 牛もつ鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、ラーメン 4,950円



刺身盛りコース

2時間30分

豊洲直送の活きのいい旬の魚介類、こだわり盛り合せ

- 松 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 7,700円
 竹 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 6,600円
 梅 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、素麺 5,500円



金目鯛しゃぶ鍋コース

2時間30分

伊豆・千葉産の脂の乗った地金目を自家製ポン酢で

- 松 金目鯛しゃぶ鍋、先付、特上刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
 竹 金目鯛しゃぶ鍋、先付、上刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
 梅 金目鯛しゃぶ鍋、先付、刺身、和牛炙り焼、雑炊 5,500円



軍鶏(しゃも)鍋又はすき鍋(夏期)コース

2時間30分

旨味のつまったしゃもを使用した地鶏鍋です

- 松 軍鶏鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
 竹 軍鶏鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
 梅 軍鶏鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、雑炊 5,500円



黒豚しゃぶ鍋コース

2時間30分

しゃぶ鍋は黒豚が一番！もも、肩ロース、バラ肉です

- 松 黒豚しゃぶ鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん、デザート 7,700円
 竹 黒豚しゃぶ鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん 6,600円
 梅 黒豚しゃぶ鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、うどん 5,500円



和牛すき焼コース

2時間30分

黒毛和牛の上質部位を自家製割下でご用意しました

- 松 和牛すき焼、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん、デザート 8,800円
 竹 和牛すき焼、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん 7,700円
 梅 和牛すき焼、先付、刺身、銀だら西京焼、うどん 6,600円



飲み放題

2時間

※飲み放題以外の銘酒も多数取り揃えております ※仕入れにより、ご用意出来ない品もあります

- 日本酒 ●瓶ビール ●ソフトドリンク等
 ●焼酎 ●サワー類
 ●生ビール ●ワイン を含む場合

日本酒

酒米を4割程度にまで研ぎ、低温で発酵させた大吟醸酒。
 瀬戸祭、〆張鶴、黒龍、九平次、久保田、等



焼酎

「力強い味わい、風味」をまず
 “生”で！天使の誘惑、宝山、朝日、
 他、人気の宝山の中でも希少な
 “宝山紅東”は特にお勧めです。



ワイン

甲州産ワインを中心に、和食
 に合う国産ワインを取り揃
 えています。



1,870円

2,530円

コース料理の内容変更のご注文も承ります

揚げ物

●【変更】
 (プラス)550円/1人前

天ぷら盛り合せ

素麺、雑炊など

●【変更】
 (プラス)440円/1人前

稲庭うどん

うなぎ蒲焼

酢の物

●【変更】
 (プラス)330円/1人前

酢の物盛り合せ

素麺、雑炊など

●【変更】
 (プラス)2,200円/1人前



地鶏鍋、又はすき鍋(夏期)コース

2時間30分

やっぱり岩手産の地鶏は旨い！つくねも絶品です

- 松 地鶏鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
 竹 地鶏鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
 梅 地鶏鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、雑炊 5,500円



おまかせコース

2時間30分

おすすめの料理を各自、小皿でご用意しました

- 松 先付、吸い物、特上刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 7,700円
 竹 先付、上刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 6,600円
 梅 先付、刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、素麺 5,500円

