

懷石料理

塚

越

TSUKAGOSHI





「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、永い伝統のなかで育くまれ、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。



柿山

かきやま 【10人前】 52,800円 (本体価格48,000円)

鮪:清流 8,250円×4 / 煮物(4人盛) 4,400円×2 / 旬揚物盛り合わせ 5,500円×1 / 和洋オードブル 5,500円×1

れん 【10人前】 68,200円 (本体価格62,000円)

鮪:大樹 9,900円×4 / 煮物(4人盛) 4,400円×1 / 天ぷら 5,500円×1 / 和風オードブル 9,350円×1 / 洋風オードブル 9,350円×1

蓮

桃李

ととり 【10人前】 52,800円 (本体価格48,000円)

鮭:清流 8,250円×4 / 煮物(4人盛) 4,400円×2 / 天ぷら 5,500円×1 / 籠オードブル 5,500円×1

はな 【10人前】 95,150円 (本体価格86,500円)

鮭:極上 13,200円×4 / 上煮物 6,050円×1 / 上天ぷら 8,800円×1 / 特選オードブル(5人盛) 27,500円×1

華

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。



櫻のみち けやきのみち

5名様セット 59,400円(本体価格54,000円)

一、江戸前にぎり鮓

四貫盛 十台

・雲丹 ・いくら ・カニ

・鮪(中トロ、大トロ)

・ボタン海老 ・鮎 ・鮮

一、スープ

フカヒレスープ

一、大皿盛

伊勢海老の雲丹焼

鮎の変わり揚

旬の白身魚玄米揚

進丈挟み揚

旬菜焼き合わせ

一、小鉢盛

カクテルサラダ

生湯葉と雲丹の珍珠

カニキャビアのせ

吹き寄せ

一、サラダ

ローストビーフ

鴨の野菜巻

季節野菜



柳のしずく やなぎのしずく

5名様セット 46,200円 (本体価格42,000円)

一、江戸前にぎり鮨

三人盛 二台

・穴子 ・子持昆布

・鯖(赤身、中トロ、大トロ)

・勘八 ・帆立 ・カニ

・いくら ・雲丹 ・玉子

一、串盛り合わせ

海老ポテト巻

進丈串揚

和牛肉玄米揚

季節野菜色々

一、小鉢盛り合わせ

生湯葉と雲丹の珍味

旬菜焼き合わせ

生ハムメロン

一、強肴

黒毛和牛のデミソース煮

旬野菜

一、サラダ

鯛のカルパッチョ

カリカリ揚ワンタンのせ

ドレッシング

新鮮で上質な味を、
自信を持ってお届けします。

鮓

SUSHI

極上

極上 ごくじょう

3人盛 13,200円
(本体価格12,000円)

5人盛 22,000円(本体価格20,000円)
1人盛 4,400円(本体価格4,000円)



本まぐろ
使用

大樹 たいじゆ

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)
1人盛 3,300円(本体価格3,000円)

出張のご案内

にぎり鮓100人前以上のご注文の際は
お客様のご希望により
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。

大樹

本まぐろ
使用

清流 せいりゅう

3人盛 8,250円
(本体価格7,500円)

5人盛 13,750円(本体価格12,500円)
1人盛 2,750円(本体価格2,500円)



本まぐろ
使用

青葉



青葉 あおば

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)
1人盛 2,090円(本体価格1,900円)

巻鮓 まきずし

3人盛 5,280円
(本体価格4,800円)

5人盛 8,800円(本体価格8,000円)
1人盛 1,760円(本体価格1,600円)



巻鮓

まぐろづくし

3人盛 13,200円
(本体価格12,000円)

5人盛 22,000円(本体価格20,000円)
1人盛 4,400円(本体価格4,000円)

本まぐろ
使用

鮓



盛り合わせ料理



上煮物

3人盛 6,050円(本体価格5,500円) / 5人盛 10,076円(本体価格9,160円)



※写真は4人盛です。

煮物

4人盛 4,400円(本体価格4,000円)

3人盛 3,300円(本体価格3,000円) / 5人盛 5,500円(本体価格5,000円)



筑前煮

※温製

3人盛 3,960円(本体価格3,600円) / 5人盛 6,600円(本体価格6,000円)



上天ぷら

3人盛 8,800円(本体価格8,000円) / 5人盛 14,630円(本体価格13,300円)



天ぷら

3人盛 5,500円(本体価格5,000円) / 5人盛 9,130円(本体価格8,300円)



精進揚げ

3人盛 4,400円(本体価格4,000円) / 5人盛 7,315円(本体価格6,650円)



旬揚物盛り合わせ

3人盛 5,500円(本体価格5,000円) / 5人盛 9,130円(本体価格8,300円)



和洋オードブル

3人盛 5,500円(本体価格5,000円) / 5人盛 9,130円(本体価格8,300円)



籠(かご)オードブル

3人盛 5,500円(本体価格5,000円)



洋風オードブル

3人盛 9,350円(本体価格8,500円)



和風オードブル

3人盛 9,350円(本体価格8,500円)



刺身盛り合わせ

3人盛 13,200円(本体価格12,000円) / 5人盛 22,000円(本体価格20,000円)



フルーツ&プチケーキ

3人盛 8,800円(本体価格8,000円) / 5人盛 14,652円(本体価格13,320円)



お新香

3人盛 1,980円(本体価格1,800円) / 5人盛 3,300円(本体価格3,000円)



唐揚げ盛り合わせ

3人盛 4,400円(本体価格4,000円) / 5人盛 7,315円(本体価格6,650円)



芭蕉 ばしょう 16,500円(本体価格15,000円)

※白米でもご用意できます。



睡蓮 すいれん 13,200円(本体価格12,000円)



鮓懐石 すしかいせき 13,200円(本体価格12,000円)

懐石料理



月桂樹 げっけいじゆ 8,800円 (本体価格8,000円) ※白米でもご用意できます。



白樺 しらかば 6,600円 (本体価格6,000円)



芙蓉 ふよう
5,280円
(本体価格4,800円)



萌え木 もえぎ
4,400円
(本体価格4,000円)



柚 ゆず
3,630円
(本体価格3,300円)

その他の料理



※軽減税率8%対象品となります。

折り詰め 1,944円(本体価格1,800円)



※軽減税率8%対象品となります。

折り詰め 2,484円(本体価格2,300円)



※軽減税率8%対象品となります。

折り詰め 3,564円(本体価格3,300円)



※軽減税率8%対象品となります。

折り詰め 4,320円(本体価格4,000円)



※軽減税率8%対象品となります。

折り詰め 5,184円(本体価格4,800円)



キッズコンボ 2,200円(本体価格2,000円)



※軽減税率8%対象品となります。

いなりのり巻き 950円(本体価格880円)



お子様膳 3,080円(本体価格2,800円)



お吸い物 330円(本体価格300円)

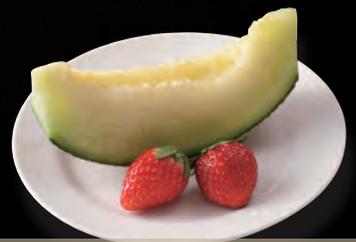


お子様膳 3,080円(本体価格2,800円)

サンドイッチ 3,850円(本体価格3,500円)



茶碗蒸し 660円(本体価格600円)



フルーツ 660円(本体価格600円)



おにぎり詰め合わせ 1,452円(本体価格1,320円)
(6個入り) じゃけ、うめ、こんぶ、各2個)



杏仁豆腐 440円(本体価格400円)

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
 - 一、小鉢
 - 一、前肴
 - 一、椀
 - 一、御造り
 - 一、焼肴
 - 一、煮物
 - 一、蒸し物
 - 一、揚げ物
 - 一、鮎
 - 一、水菓子
- 旬の山海珍味和へ
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
トリユフあん掛け
- 房州産伊勢海老
天然鮑踊り焼
令鴨和風ロース
鱈巻織焼
季節野菜各種
葛仕立て
- 四季の野菜
本鮓、鮓
旬の魚具いろいろ
妻一式
和牛ミニステーキ
洋野菜添え
フカヒレの姿煮
加茂茄子
土瓶むし
旬の素材いろいろ
海老 薯蓣揚
極上江戸前にぎり
本鮓大どろ、中どろ、
鮑、ぼたん海老、
生うに、鮓、赤貝、
勘八、いくら、
変り巻、旬魚
フルーツムース
季節果物

5名様セット 165,000円より (本体価格150,000円より)



季節により料理内容、器等を変更する場合がございますので
あらかじめご了承くださいますようお願い申し上げます。
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お料理のお持ち帰りをご遠慮くださいませ。

尚、当日のキャンセルはお受け出来ません。
何卒ご了承くださいます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://www.tsukagoshi-mhk.jp/>