

板前割烹
酒樂
SHURAKU



当店は、すべて手作りにこだわって
お作りしております。
店主が心をこめてつくりました日本料理を、
ぜひご賞味下さいませ。

店主略歴



ホテルオークラ「山里」、帝国ホテル内「伊勢長」京都本店、虎ノ門「割烹 右近」などで修行を重ね、都内を中心に数店で料理長として経験を積む。

集大成として平成26年9月、世田谷に「板前割烹 酒樂」を開業。現在に至る。

当店の特徴

店主が全て手作りにこだわり、手間暇かけて作っております。

人工甘味料や化学調味料などは一切使用せず、「本物の日本料理」のお味をお召し上がり頂きたいという思いで、職人のこだわりで頑固に作っております。

是非お召し上がり頂き、日本料理人のつくる本物の味をご賞味ください。



※全商品の写真はイメージです。季節により内容が変わる場合があります。

※店主が納得のいく料理をご提供させて頂くために、大量のご注文が重なりますとお応えできない場合もございますので、早めのご予約を頂きたいと思っております。

店舗内外観



店内での会席も出来ます。20名～25名様までお席の御用意が出来ます。

雪



4,800円(外税)

刺身・煮物・焼物・天麩羅・茶碗蒸し・お椀・香の物・御飯

法要・会合用 松花堂弁当

会席料理 ご法要 慶事に



5,800円(外税)

先付・お椀・刺身・煮物・焼物・天麩羅・茶碗蒸し・香の物・御飯・水菓子

月

A detailed photograph of a Japanese kaiseki dinner set, featuring various dishes like sashimi, tempura, and soups, arranged on a dark table. A red diamond-shaped logo with the character '花' (Hana) is in the top left corner.

先付・前菜・お椀・刺身・煮物・天麩羅・茶碗蒸し・香の物・御飯・水菓子



先付・前菜・お椀・煮物・焼物・天麩羅・旬の肴・酢の物・蒸し物・香の物
御飯・水菓子

※お飲み物は当店で用意致します。

お子様弁当



お子様松花堂弁当 3,000円(外税)



お子様弁当 1,500円(外税)

※お飲み物は当店でご用意致します。



盛り合わせ料理

江戸前寿司

さまざまなお集まりに...



特上寿司 (3人前盛)

9,000円 (外税)



上寿司 (3人前盛)

6,000円 (外税)

※お飲み物は当店でご用意致します。



煮物

(3人前盛) 3,600円(外税)



香の物

(3人前盛) 1,200円(外税)

和風 オードブル

(3人前盛)
9,000円(外税)



※お飲み物は当店でご用意致します。



天ぷら

(3人前盛)
3,600円(外税)

お持ち帰り用 折り詰め弁当

酒樂弁当 (2段)
2,500円 (外税)



酒樂弁当 (3段)
3,500円 (外税)

うなぎ弁当
4,500円 (外税)





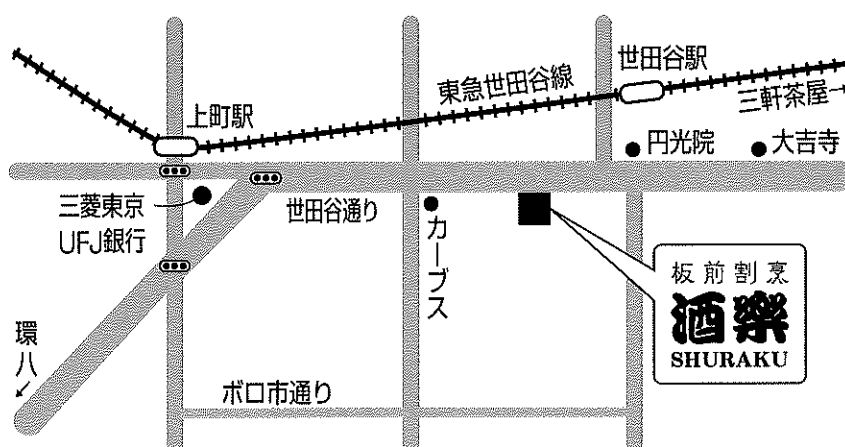
網焼ステーキ弁当 2,000円(外税)



銀鱈西京焼弁当 2,000円(外税)



さわら柚庵焼弁当 2,000円(外税)



世田谷線、世田谷駅より徒歩3分
世田谷線バス停前

〒154-0017 東京都世田谷区世田谷1-18-3
アベニュー世田谷1F

TEL/FAX 03-5450-5522

営業時間 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
17:30～23:30 (ラストオーダー 22:30)

定休日 毎週水曜日

板前割烹

酒

SHURAKU

樂