

法要や行事のあと、
集まったみなさんとする食事。

それは、自分にとって夫や妻、祖父母、
親であった故人さまが、
家庭の外でどのような人々と
関わり絆を結んできたのか。
自分にとってはどんな人だったのか。
故人さまとご縁のあった人たちが一堂に会し、
そんなことを語り合える唯一の機会。

故人さまの思い出を語りながら、
ご縁のある人と食事をする事で、
最後の思い出を作る。
そんな時間を過ごして
いただければと思います。



玉乃家

仕出し懐石料理『玉乃家』
〒146-0092 東京都大田区下丸子2-16-12
03-3757-5511（受付 9:00～18:00）
2022.08-vol.8



玉乃家でしか味わえない 「精進料理」をご用意しました。

かつては、故人さまを思いながら、

四十九日まで食べられていたとされる「精進料理」。

精進料理に精通するお坊さんたちと一緒に、

玉乃家オリジナル料理として特別にご用意しました。

故人さまを思いながら召し上がるのにぴったりのこのお食事。

ぜひ、ご堪能ください。



協力

精進料理を研究する僧侶の会

私たちは天台宗、真言宗、曹洞宗、浄土真宗など様々な宗派の僧侶が集まり、日々精進料理を研究しているグループです。

亡き人とのご縁に導かれて集うご法事の場合。仏さまに見守られながら思い出話に花を咲かせ、

皆でひとつの食卓を囲むひとときを心安らかに過ごしてほしいとの願いをこめて、この精進弁当を作りました。

現代の皆さまにも美味しいと思っていただける味付けもこだわりのひとつです。



【旬の食材】

素材の恵みを無駄にすることなく、また、飽きないように気をつけて料理を作っていきます。季節の炊合せや季節野菜のアガー寄せなど、多くの料理で旬の食材を使っています。



【見立て料理】

日本の料理には、自然の風景や花鳥風月を器の中で表現する見立て料理というものがあります。五つの野菜の色を、仏教寺院に掲げられる緑・黄・赤・白・紫の仏旗に見立てています。



【もどき料理】

精進料理では肉や魚をいただきます。そこで誕生したのが、もどき料理。お寺でも使ってよい食材で、肉や魚に似せた料理を作ります。鯖のてりやきもどきやお寿司の上の卵もどきがそれです。



ご好評を
いただい
て
おります。

お坊さんと作った精進料理

1人前 **7,700円**
(税抜7,000円)

白和え

酢の物

刺身こんにゃく

季節野菜のアガー寄せ

プルルン里芋

信田巻

鯖のてりやきもどき

天ぷら盛合せ

きのこコロケ

季節の炊合せ

精進麩の空也蒸

精進ちらし寿司

精進出汁椀

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。

※生産には限りがございますのでお早めにご予約ください。※当日の追加注文はお受けできない場合があります。ご了承ください。

※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。

大切な人が大好きだったお料理、
大好きだった食べ物、
大好きだったお飲み物など
可能な限り、ご用意・再現
させていただきます。



思い出の懐石膳

1人前 8,800円
(税抜8,000円)

- ♥ お好みの食材を使用し、オリジナルの料理を心を込めてお作りいたします。
- ♥ お客様とお打ち合わせの上、**8,800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、お見積もりを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、別途ご相談させていただく場合があります。
- ♥ 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**。何卒ご了承ください。

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として**100%** 申し受けます。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



特別懐石膳 ^{てんじん} 天神

● こだわりの「厚焼玉子」入り
● 高級マグロの「自家製角煮」入り
1人前 13,200円
(税抜12,000円)



※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として**100%** 申し受けます。
※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。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



こはく
にぎり寿司懷石膳 琥珀

- 折り詰め対応有り
- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 7,700円
(税抜7,000円)



こだわりの謹製茶碗蒸しをお付けできます。

1人前 550円(税抜500円)



※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

あかね
特別懷石膳 茜

- 折り詰め対応有り
- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 6,600円
(税抜6,000円)



こだわりの謹製茶碗蒸しをお付けできます。

1人前 550円(税抜500円)



※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



みどり
懐石膳 碧

- 折り詰め対応有り
- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 5,500円
(税抜5,000円)



こだわりの謹製茶碗蒸しをお付けできます。

1人前 550円 (税抜500円)



※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。

※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。

※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



こだわりの
謹製茶碗蒸しを
お付けできます。

1人前 550円
(税抜500円)

わかさ
懐石膳 若草

- 折り詰め対応有り
- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 4,400円
(税抜4,000円)



こだわりの
謹製茶碗蒸しを
お付けできます。

1人前 550円
(税抜500円)



もえぎ
懐石膳 萌黄

- 折り詰め対応有り
- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 3,850円 (税抜3,500円)

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。

※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。

※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



にぎり寿司懷石膳

こはく おり
琥珀折

- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 **7,700円**
(税抜7,000円)

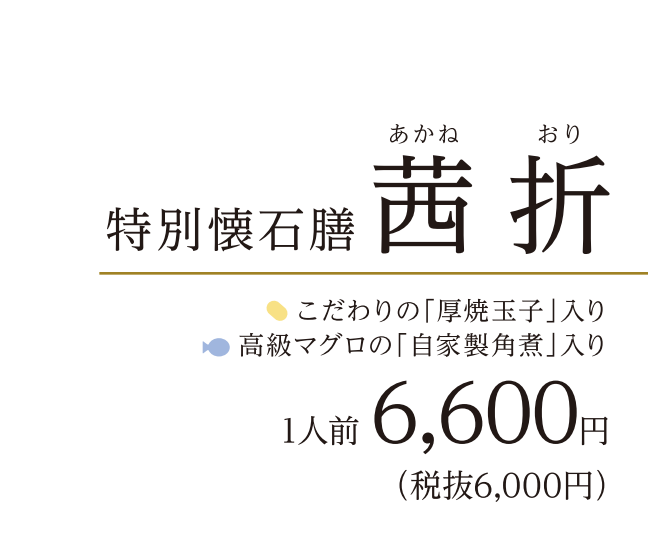


懷石膳

みどり おり
碧折

- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 **5,500円**
(税抜5,000円)



あかね おり
特別懷石膳 茜折

- こだわりの「厚焼玉子」入り
- 高級マグロの「自家製角煮」入り

1人前 **6,600円**
(税抜6,000円)



大切な人と一緒に
玉乃家の供養膳

6,600円 (税抜6,000円)

お供えした供養膳の器はお持ち帰りいただけます。
また、年忌法要をご用命の際には、
お持ち帰りいただいた器をお持ちいただければ
ご供養料理を無料にてご用意いたします。



萩折 1人前 **3,300円** (税抜3,000円)

- こだわりの「厚焼玉子」入り



幕の内 1人前 **2,200円** (税抜2,000円)

- こだわりの「厚焼玉子」入り



にぎり寿司、天ぷら、煮物すべての料理を極上ランクで揃えました。厳選した食材で丹誠込めて仕上げた季節の彩りと洗練された味わいをご堪能ください。

Aセット極上 満月

10人前 66,000円 (税抜60,000円)

- | | | |
|------|----------------|--------------------|
| 10名様 | 6.6万円(税抜6万円) | にぎり寿司極上……………4台 |
| 30名様 | 19.8万円(税抜18万円) | 銘柄牛のローストビーフ……………1台 |
| 50名様 | 33万円(税抜30万円) | 煮物極上(3人盛り)……………1台 |
| | | 天ぷら極上(3人盛り)……………2台 |
| | | 10種野菜の煮浸し(3人盛り)…1台 |
| | | お新香(3人盛り)……………1台 |



Bセット特上 千歳

10人前 55,000円 (税抜50,000円)

- | | | |
|------|----------------|------------------------|
| 10名様 | 5.5万円(税抜5万円) | にぎり寿司特上(3人前)……………4台 |
| 30名様 | 16.5万円(税抜15万円) | 銘柄牛のローストビーフ……………1台 |
| 50名様 | 27.5万円(税抜25万円) | 筑前煮(5人盛り)……………2台 |
| | | 洋風オードブル特上(3人盛り)……………1台 |
| | | お新香(5人盛り)……………1台 |



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。
※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。
※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。
※厳選した食材をご注文毎に仕入れ、手作りにてお届けしているため、当日の追加注文はお受けできない場合があります。
※予め、数量に余裕をもったご注文をおすすめします。※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

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。
※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。
※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。
※厳選した食材をご注文毎に仕入れ、手作りにてお届けしているため、当日の追加注文はお受けできない場合があります。
※予め、数量に余裕をもったご注文をおすすめします。※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



Cセット上 暁

10人前 44,000円 (税抜40,000円)

- | | | |
|------|----------------|----------------------|
| 10名様 | 4.4万円(税抜4万円) | にぎり寿司上(3人前).....4台 |
| 30名様 | 13.2万円(税抜12万円) | 洋風オードブル(5人盛り).....1台 |
| 50名様 | 22万円(税抜20万円) | から揚げ(5人盛り).....1台 |
| | | 煮物(3人盛り).....2台 |
| | | お新香(5人盛り).....1台 |



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。

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。

※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。

※厳選した食材をご注文毎に仕入れ、手作りにてお届けしているため、当日の追加注文はお受けできない場合があります。

※予め、数量に余裕をもったご注文をおすすめします。※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



銘柄牛のローストビーフ

● A5ランク牛使用

7,480円 (税抜6,800円)



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～

● A5ランク牛使用

6,050円 (税抜5,500円)



5人盛り

フライ盛り合わせ 3人盛り 2,310円(税抜2,100円)
5人盛り 3,850円(税抜3,500円)



5人盛り

から揚げ盛り合わせ 3人盛り 2,310円(税抜2,100円)
5人盛り 3,850円(税抜3,500円)



5人盛り

サンドイッチ盛り合わせ 3人盛り 3,300円(税抜3,000円)
5人盛り 5,500円(税抜5,000円)



5人盛り

フルーツ盛り合わせ 3人盛り 4,290円(税抜3,900円)
5人盛り 7,150円(税抜6,500円)

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。

※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。

※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



5人盛り

和風オードブル 特上

●こだわりの「厚焼玉子」入り

3人盛り **5,940**円
(税抜5,400円) 5人盛り **9,900**円
(税抜9,000円)



5人盛り

和風オードブル

3人盛り **4,290**円
(税抜3,900円) 5人盛り **7,150**円
(税抜6,500円)



5人盛り

洋風オードブル 特上

3人盛り **5,940**円
(税抜5,400円) 5人盛り **9,900**円
(税抜9,000円)



5人盛り

洋風オードブル

3人盛り **4,290**円
(税抜3,900円) 5人盛り **7,150**円
(税抜6,500円)



抹茶塩添え

5人盛り

天ぷら盛り合わせ

3人盛り **3,300**円
(税抜3,000円) 5人盛り **5,500**円
(税抜5,000円)

天ぷら 極上

3人盛り **4,400**円
(税抜4,000円)

5人盛り **7,700**円
(税抜7,000円)



天つゆ追加
+550円(税抜500円)



抹茶塩添え

5人盛り

煮物 極上

3人盛り **5,500**円
(税抜5,000円) 5人盛り **9,350**円
(税抜8,500円)



5人盛り

煮物盛り合わせ

3人盛り **3,300**円
(税抜3,000円) 5人盛り **5,500**円
(税抜5,000円)



5人盛り

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。

※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。

※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として **100%** 申し受けます。

※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。

※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

にぎり寿司 極上
●こだわりの「厚焼玉子」入り

3人前 9,900円 (税抜9,000円)
圧倒的な美味しさで、みなさまから
ご好評いただいている玉乃家のにぎり寿司。
「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
しています。



にぎり寿司 上
●こだわりの「厚焼玉子」入り

3人前 6,050円
(税抜5,500円)
5人前 9,900円
(税抜9,000円)



写真は3人前です

玉御膳
●お吸い物付き

1人前 5,500円
(税抜5,000円)



※折り詰めも可能です



※折り詰めも可能です

にぎり寿司 特上
●こだわりの「厚焼玉子」入り

3人前 7,920円
(税抜7,200円)
5人前 13,200円
(税抜12,000円)



写真は3人前です

江戸前寿司
●こだわりの「厚焼玉子」入り

1人前 2,750円
(税抜2,500円)

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※厳選した食材をご注文毎に仕入れ、手作りにてお届けしているため、当日の追加注文はお受けできない場合があります。
※予め、数量に余裕をもったご注文をおすすめします。※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※厳選した食材をご注文毎に仕入れ、手作りにてお届けしているため、当日の追加注文はお受けできない場合があります。
※予め、数量に余裕をもったご注文をおすすめします。※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



あったか筑前煮 3人盛り 2,310円(税抜2,100円)
5人盛り 3,850円(税抜3,500円)



10種野菜の煮浸し 3人盛り 3,300円(税抜3,000円)
5人盛り 5,500円(税抜5,000円)



巻き寿司 上 3人盛り 3,960円(税抜3,600円)



お新香 3人盛り 1,320円(税抜1,200円)
5人盛り 2,200円(税抜2,000円)



助六 1人前 770円(税抜700円)

おでん盛り合わせ 3人盛り 4,620円(税抜4,200円)
5人盛り 7,700円(税抜7,000円)

エビのチリソース 3人盛り 4,620円(税抜4,200円)
5人盛り 7,700円(税抜7,000円)

おにぎり (鮭・梅・たらこ) 1個 220円(税抜200円)

おにぎりセット (おにぎり6個/お新香付き) 1,320円(税抜1,200円)

お吸い物 1人前 330円(税抜300円)
●松茸入り

お子さま懐石膳 すみれ

1人前 2,750円(税抜2,500円)



お子さま懐石膳 たんぽぽ

1人前 2,750円(税抜2,500円)



フルーツ

1人前 550円(税抜500円)



玉乃家の 謹製茶碗蒸し

1人前 550円(税抜500円)



※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。
※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。
※保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



こだわりのブランド卵

玉乃家の玉子料理は、植物性由来の飼料で養鶏したブランド卵「食菜卵」を使用しています。魚粉や動物性脂質を取り除いた飼料を用いることで、卵独特の臭みが少なく、口当たりなめらかな卵が生まれます。衛生管理の行き届いた指定農場から直送された新鮮な状態の卵を使用しています。



完熟した伝統の風味を守り抜くために、素材や手焼き製法にこだわり、丹念に焼き上げております。

玉八 岩瀬社長

丁寧に手焼きした厚焼玉子

食菜卵を使ったこだわりの厚焼玉子は、創業昭和28年の築地・玉八商店の熟練職人が1本1本丁寧に手焼きしています。化学調味料、合成着色料、合成保存料を一切使わず、創業以来守り続けてきた秘伝のカツオ出汁を使ったこだわりの厚焼玉子をご堪能ください。

玉乃家の謹製茶碗蒸し

コクとまろやかな味わいが特徴のこだわりのブランド卵「食菜卵」を使用した玉乃家自慢の一品です。各懷石膳に1つ550円(税抜500円)でお付けできます。

1人前 **550**円(税抜500円)



玉乃家の寿司

にぎり寿司専門の職人がこだわり抜いたネタとシャリの味わいをご堪能ください。



目利きが厳選した高級マグロ

豊洲の仲卸「佃昇」が目利きをした高級マグロを使用しています。「佃昇」は、築地市場が魚河岸として開場して以来、マグロ専門の仲卸として活躍し、魚河岸が築地から豊洲に移動した現在も市場内に店舗を構えています。東京都や神奈川県などを中心に高級寿司料理店からご注文をいただいている実績もございます。



各懷石膳に入るマグロの角煮

こだわりのブランド牛



厳選した生産地のお肉を、長年付き合いのある生産者さんから仕入れしています。徹底した衛生管理と品質管理を行うだけでなく、高級肉を適正価格でお届けすることも可能にしています。

こだわりの新鮮野菜



生産地から直送された新鮮な野菜を使用しています。独自の仕入れルートを用いることで通常の流通よりも約2〜3日早く鮮度を保った状態でお届けすることを可能にしています。