

和 なごみ Vol.13

お祝い料理

選び抜いた本物の味で、
祝い、仏事の席の
大切な方々をおもてなしくください。

本冊子に掲載の御弁当は松研での御利用もできます。
慶弔時等お気軽に各店舗にてお問い合わせくださいませ。
送迎バスも御利用できます。

ご注文の流れ

1 ご注文

お電話

まずは、お気軽にお電話ください。
【仕出し受付専用ダイヤル】
0800-200-5001
受付時間/10:00~17:00(水曜定休)
つながらない場合は松研各店舗にて承ります。

FAX

松研ホームページの中にある「和のお料理」ページから「FAXにて注文する」(PDF)をダウンロードいただきプリントアウトしてください。
<https://www.shouken-group.com/>

インターネット

松研ホームページの中にある「和のお料理」ページからご希望商品をお選びください。
<https://www.shouken-group.com/>



①お客様のお名前、②ご利用日時、③お届け場所、④ご希望の商品、⑤個数、⑥ご予望などをお聞かせください。
(数が決まらなくても、まずご予約を)

用紙にご希望商品を記入していただき、
0748-48-8022
までFAX送信ください。弊社から24時間以内に折り返し確認のお電話をします。確認がとれ次第、受付完了となります。

注文記入項目を入力してください。
弊社から24時間以内に折り返し確認のお電話をします。確認がとれ次第、受付完了となります。

2 変更・キャンセル

数量・内容の変更&キャンセルは前日の午前中まで承っております。

雨天キャンセルは当日朝7時まで可能です。
※雨天キャンセルは事前お申込が必要です。

3 お届け

お料理のお届けは冷蔵車にて安全に、温度管理をしております。

道路事情により配達時間の幅を60分ほど(繁忙期は1~2時間程)頂いております。

4 回収

お届け先まで回収に伺います。

使い捨て容器の場合も、ご要望がございましたら、お届け先まで回収に伺います。回収希望の方は事前にお申し付けください。
※繁忙期の容器は、全て「使い捨てパック」になり、店舗でのお引き取りになります。

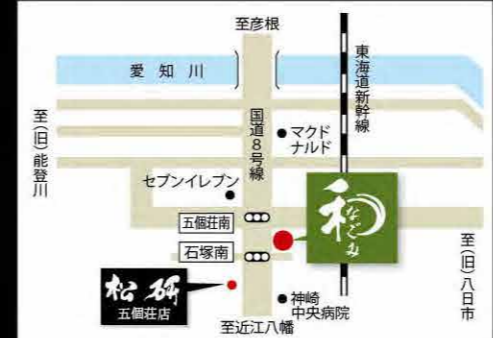
注意事項

- 配達合計金額12,420円(税込)より承ります。●当日の人数の変更・料理内容の変更はお許しください。●季節、仕入れの都合により料理内容が写真と異なる場合があります。●各料理内容は予告なしに変更する場合があります。●年末年始・お盆・ゴールデンウィークは「使い捨てパック」で「店舗での受け取り」のみの対応となります。あらかじめご了承ください。●ご注文が集中する週末・祝日などは、配達車輦に限りがあるため、配達時間が多少前後する場合があります。●2023年12月現在の価格です。
- 仕出しのお支払いは、現金のみとさせていただきます。(クレジット決済は出来かねます)

当日の人数分の御膳・グラス・おちょこ・取皿なども、**無料でお貸しいたします。**
予めお申し付け下さい。

仕出し受付専用ダイヤル **0800-200-5001**
受付時間/10:00~17:00(水曜定休) つながらない場合は松研各店舗にて承ります。

ホームページからお料理のご注文が可能です!

誠に申し訳ございませんが「配達地区」に関しましては、お電話でご確認いただくかホームページにてエリア表をご確認いただくようお願いいたします。(配達地区・配達金額を表示しております)

本店	五個荘店	守山店
TEL0749(45)0471 東近江市小田苅町834-1	TEL0748(48)8166 東近江市五個荘石塚町124-3	TEL077(514)1777 守山市金森町630
店舗でのご利用もお待ちしております 《全店、車椅子OKバリアフリー》		
各店舗の営業時間、無料送迎バスに関してはHPにてご確認ください。		



こちらに掲載の商品は8%税込価格となりますが、店舗にてお召し上がりの場合は10%の消費税を頂戴いたします。

会席料理

極上の素材で大切な方々をお迎えください。
(器でのご提供のみとなります)

鮮度抜群のお造りと
国産和牛のしゃぶしゃぶ、人気のローストビーフ付き

店内OK

紫膳 九、九八〇円(税込)

・前菜・お造り・天ぷら・焼物・洋皿・寿司
・赤だし・煮物・台物・おしきのぎ・デザート 計11品
※店内での飲食の場合は、〇六四円(税込)



※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる場合があります

※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります



活魚のお造りと握り寿司、
国産和牛のしゃぶしゃぶ付き

店内OK

葵膳 七、八八〇円(税込)

・前菜・お造り・天ぷら
・焼物・煮物・寿司・赤だし
・台物・おしきのぎ
・デザート 計10品
※店内での飲食の場合は八、〇五円(税込)

店内OK

茜膳 五、三八〇円(税込)

・前菜・お造り・天ぷら・洋皿
・寿司・煮物・おしきのぎ・台物
・デザート 計9品
※店内での飲食の場合は五、四七九円(税込)



※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります

店内OK
：店内での利用も可能です。
慶弔など、用途に応じて献立を変更いたします。

一生に一度の大切な記念日だから！
お食い初め、お宮参り後のご自宅での
食事は和におまかせ下さい。
※こちらの商品は予約のみ(2日前)のお取り扱いになります。

百日祝いの儀式

鯛のお頭と、祝膳で豪華にもてなし
真鯛の姿焼き、はまぐりお吸い物、赤飯、煮物…
生後百日前後の赤ちゃんに
食物を食べさせる祝いの儀式です。

お食い初めの器

お食い初めの主役の赤ちゃんが女の子かの子が
よって器の色が違ってきます。男の子は赤、女の子
は外側が黒、内側が朱の器が正式なお食い初めの膳
の色です。お料理を赤ちゃんに食べさせる真似をする
のに、祝い箸(柳箸)を使います。白木の柳箸は、
古代より霊のやどる邪気を取りのぞく木といわれ、
また使っても折れにくいことから、丈夫に育つ
ように願う気持ちからお食い初めにぴったりの箸と
して使われます。

お食い初めの決まり事

お食い初めを食べさせる真似をする人、できれば養
親(やしないおや)・親族の中で一番の長者、男の
子であれば男性、女の子であれば女性に、その役
割をしていただくのが通常の決まりですが、年長者
がいない場合、お父さんとお母さんが食べさせる真
似をさせてもまったく構いません。

お食い初めの順番

お食い初めは一汁二菜が基本ですが、近年食文化の
流れからさかな類(おかず)が増えてきています。
赤飯→吸物→赤飯→焼鯛→赤飯→吸物→赤飯

店内OK 予約のみ
焼祝海老と真鯛塩焼き付き
お食い初め膳(上)
六、九八〇円(税込)



※店内での飲食の場合は七、〇九円(税込)

「お食い初め膳」松研店内ご利用特典
1 安心の個室利用(要予約)
2 記念写真付き
祝色紙プレゼント

店内OK 予約のみ

真鯛の姿焼き付き!!
お食い初め膳
五、七〇〇円(税込)



※店内での飲食の場合は
五、八〇五円(税込)

店内OK 予約のみ
赤飯(折詰)
一、五〇一元(税込)



※折箱代込み。
お膳や会席でご利用できます。

ご注意
お食い初め膳、その他料理の合計金額が二、四二〇円(税込)未満のお客様は、器回収の関係上、販売先地区を限定させていただいております。詳しくはお問い合わせください。(限定地区販売)

予約のみ

お手軽
赤飯入り弁当
二、一三八円(税込)



※有料パック(使い捨て容器の場合)
二、二八二円(税込)

予約のみ
赤飯(箱入り)
五、一八円(税込)



赤飯入りで、より華やかに!!
松華堂赤飯入り
二、九七〇円(税込)



※有料パック(使い捨て容器の場合)
三、一九〇円(税込)

松華堂会席

松華堂弁当と上握り寿司や国産和牛のしゃぶしゃぶを合わせた
見た目も華やかな松華堂セットです。(写真は器の盛り込み)

特上の松華堂弁当をベースに
上握り寿司や和牛しゃぶしゃぶの豪華なセット

上寿司付き 店内OK

松華堂セット 桔梗

一〇、〇八三円(税込)

※松華堂弁当(特上) ・ 上握り寿司 ・ 国産和牛しゃぶしゃぶ ・ 赤だし
※有料パックの場合は一〇、四一三円(税込)
※店内でのご飲食の場合は一〇、二七〇円(税込)



※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります

※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります



松華堂弁当をベースに
上握り寿司や和牛しゃぶしゃぶの納得のセット

上寿司付き 店内OK

松華堂セット 牡丹

八、三一六円(税込)

・松華堂弁当(上) ・ 上握り寿司 ・ 国産和牛しゃぶしゃぶ
※有料パックの場合は八、五三六円(税込)
※店内でのご飲食の場合は八、四七〇円(税込)

店内OK : 店内でのご利用も可能です。
慶巾など用途に応じて献立を変更いたします。

上握り寿司と松華堂弁当のセット

上寿司付き 店内OK

松華堂セット 撫子

七、三一六円(税込)

・松華堂弁当(並) ・ 上握り寿司
・ 国産和牛しゃぶしゃぶ
※有料パックの場合は七、五三六円(税込)
※店内でのご飲食の場合は七、四五一円(税込)



※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります

お子さま人気のお寿司とお弁当!!

お子様プレート

寿司 一、四九〇円(税込)

※有料パックの場合は一、五三四円(税込)

おにぎり 一、五九八円(税込)

※有料パックの場合は一、六四二円(税込)



お子様寿司

一、一八八円(税込)

※玉子巻

いなり

マクロ

エビ

ネギトロ



お子様九割弁当

二、一六〇円(税込)

※有料パックの場合は二、二〇四円(税込)



お子様
1番人気!!

自家製玉子マヨ巻(二本)

七三四円(税込)



プレミアムオードブル

プレミアムオードブル

一三、五〇〇円(税込)



プレミアムオードブル

八、六四〇円(税込)



その他豊富な種類からお選びいただける『3得オードブル』は
「和なごみパンフレット・ホームページ」をご覧ください。

鮮度が命、
旨さは究極、
松研こだわりの
極上の刺身!!

最高品質の「活」にこだわった
松研自慢のおまかせ刺身盛り合わせ!!
活魚入り4種の刺身盛り(3人前)

A	4,830円(税込)	活魚入り4種の刺身盛り 3人前
B	6,100円(税込)	活魚入り4種の刺身盛り 4人前 + 活鰯(1尾)
C	8,130円(税込)	活魚入り4種の刺身盛り 5人前 + 活鰯(1尾) + 中トロ(1人前)
D	10,270円(税込)	活魚入り4種の刺身盛り 6人前 + 活鰯(1尾) + 中トロ(1人前) + 活アワビ(1個)

※人数に合わせて盛り合わせさせていただきますので、お気軽にお問い合わせください。また盛り込みの刺身は同じネタが人数分は入っておりません。

松研御膳

ご自宅で本格会席弁当を
(器は回収にお伺いいたします)

寿司入り

松研御膳 **特上**

四、二八〇円(税込)

一番人気



【パック】は二段となります
四、五〇〇円(税込)

寿司入り

松研御膳 **上**

三、七八〇円(税込)

お寿司入りでオススメです。



【パック】は二段となります
四、〇〇〇円(税込)

寿司入り

松研御膳 **並**

三、二八〇円(税込)



【パック】は二段となります
三、五〇〇円(税込)

御弁当

みやび鯛昆布締め
ちらし付き弁当

二、四六二円(税込)

※パックでのご提供の場合
二、五〇六円(税込)



てまり御膳三段弁当

二、四六二円(税込)

※パックでのご提供の場合
二、五〇六円(税込)



花ちらし弁当

二、四八四円(税込)

※パックでのご提供の場合
二、五二八円(税込)



松研巻
三段弁当

二、五七〇円(税込)

※パックでのご提供の場合
二、六一四円(税込)



御弁当と
セットでどうぞ。

赤飯

五一八円(税込)

白飯

四一〇円(税込)



近江米おにぎり
(ツナ・さけ)

四三二円(税込)



赤だし

三六七円(税込)

※ポットで
お届けになります



はまぐりの吸物

三六七円(税込)

※ポットで
お届けになります



茶碗蒸し

五一八円(税込)

※有料パックの場合は
33円(税込)UP



海鮮寄せ鍋

一、四八〇円(税込)



和牛すき焼き鍋

二、四〇〇円(税込)



松研御膳のお刺身部分を
ローストビーフに変更できます。
※お問い合わせください。

お持ち帰り用の無料パック
(パック・輪ゴム・袋)

ご注文時にお申し付けいただければ、
お弁当の数だけ無料でお付けいたします。

※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります

松華堂弁当

使い捨て容器での提供はパック代（有料）となります。

松華堂弁当 特上

五、九八〇円（税込）



【パック】は三段となります
六、三〇〇円（税込）



【パック】は二段となります
四、八〇〇円（税込）



松華堂弁当 上

四、五八〇円（税込）



和牛ローストビーフ付き、もしくは
刺身付きをお選びいただけます

松華堂弁当 並

三、五八〇円（税込）



【パック】は一段となります
三、八〇〇円（税込）



和牛ローストビーフを
刺身に変更可能

和牛ローストビーフ付き、もしくは
刺身付きをお選びいただけます

重ね弁当（器）

二、九一六円（税込）



和牛ローストビーフを
刺身に変更可能

【パック】は一段となります
三、〇四八円（税込）



お持ち帰り用の無料パック（パック・輪ゴム・袋）
ご注文時にお申し付けいただければ、お弁当の数だけ無料でお付けいたします。

※有料風呂敷
（60円税込）包装です
※無料風呂敷での
ご用意も出来ます



松華堂弁当と
セットでいかがですか？



製
おせち
予約
受付中

お渡し日は
12月31日。

白木入り
5段重

36,800円（税込）
※写真は5段重

白木入り
3段重

24,800円（税込）

2段重

16,800円（税込）

※特製おせちは、限定販売となります。（写真はイメージです）上記は2023年度の価格です。価格は変動する場合があります。

盛り込み寿司

人数により盛り込みいたします。

※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる
場合があります

人気

寿司盛り一番人気!!
寿司盛り松

八、六四〇円(税込)

※1人前二、一六〇円(税込)
※1人より人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です



おすすり

寿司盛り千両箱

一〇、三六八円(税込)

※1人前四、五五九円(税込)
※1人より人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です



寿司盛り竹

六、六九六円(税込)

※1人前一、六七四円(税込)
※1人より人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です



寿司盛り梅

四、二二二円(税込)

※1人前一、四〇四円(税込)
※1人より人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は3人前です



寿司盛り結

四、一九〇円(税込)

※1盛りの商品です



助六(二人前)

六、二六円(税込)



近江巻(二本)

一、〇三六円(税込)

近江米のしりとり地玉子焼き
太切りのゆめりや、熟穴子入り



鯖からし巻(二本)

九九三円(税込)

国産鮮しめ鯖をふんたんに使用し
カランでアケセントをつけました



鯖棒ずし(二本)

二、〇三〇円(税込)



炙り鯖棒ずし(二本)

二、〇三〇円(税込)



サラダ巻(二本) 九五〇円(税込)



ちらしずし

四、四七一円(税込)

※写真は4人前です



生抜き巻寿司
盛り合わせ

四、五六八円(税込)



名物

松研巻(二本)

二、〇三〇円(税込)

創業以来、常に一番人気の
海鮮太巻きです!

※人数により盛り込み可能



松研巻&
自家製玉子マヨ巻

四、七九五円(税込)

