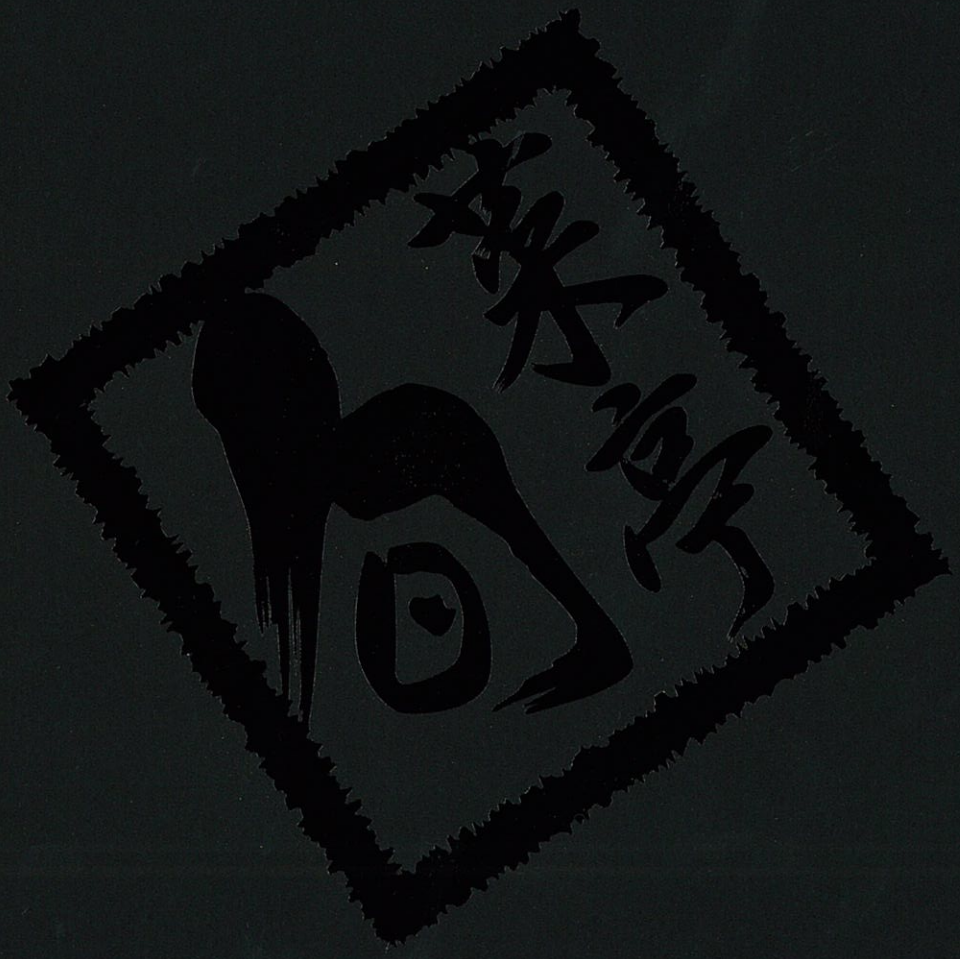
旬

五味旬彩割烹

旬菜亭



旬菜亭では、三つの旬を
お客様にお届けします。

一、「素材の旬」を生かしています。

二、「料理の旬」を大切にしています。

三、「お客様の旬」のひとときを演出します。

紫宝（しほう）

Set dish
セット料理

すべてに吟味を重ねた、おいしさの極み。

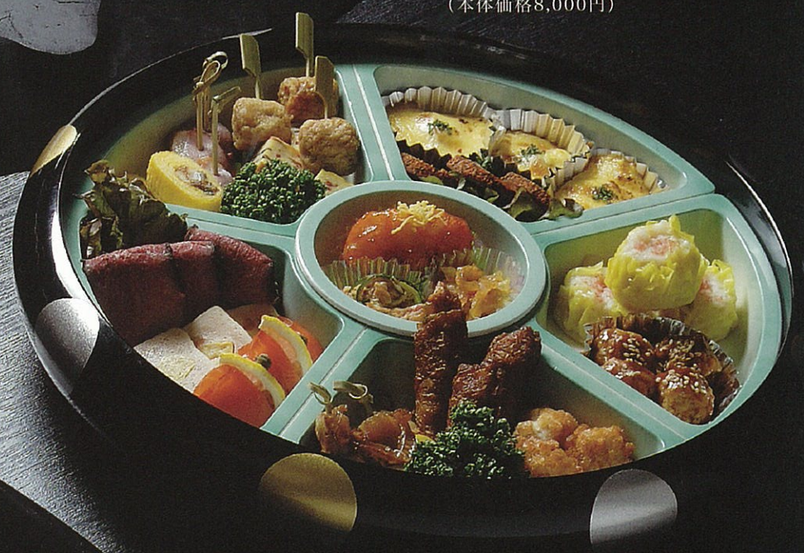
集いの場に、心尽くしたおもてなし。寿司や刺身、煮物にオードブルまで、お客様に喜ばれる一品一品を最適な組み合わせで提供致します。四季の旬にこだわった、新鮮な素材の味わいをご堪能下さい。



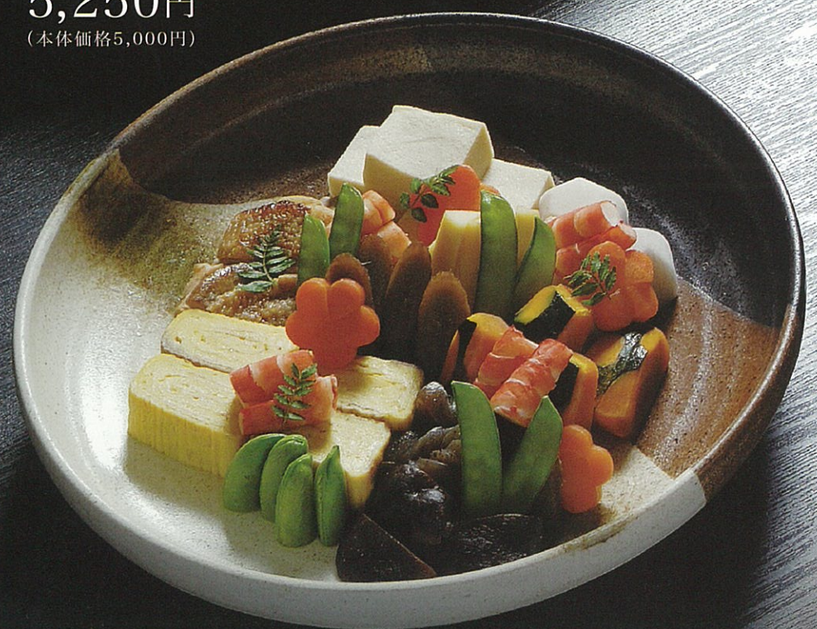
◆上刺身 042
12,600円
（本体価格12,000円）



◆特選天ぷら 062
7,350円
（本体価格7,000円）



◆和洋中オードブル 074
8,400円
（本体価格8,000円）



◆特選煮物 055
5,250円
（本体価格5,000円）



◆特選握り寿司 021
10,500円
（本体価格10,000円）

001
◆拘り5品のセットプラン（5～8名様用）
［各1台］
•特選握り寿司　•上刺身　•特選天ぷら
•和洋中オードブル　•特選煮物
44,100円
（本体価格42,000円）

・配膳人が最良のおもてなしをさせて頂きます。（有料1名に付き4H：12,600円）
・ご会葬者30名様目安で　1人手配（会場の都合で若干異なります）
・お料理の差し替え、単品としてのご注文も承ります。

002
［30名様セット］　205,800円

•特選握り寿司	10,500円×10台
•特選煮物	5,250円× 3台
•特選天ぷら	7,350円× 3台
•上刺身	12,600円× 3台
•和洋中オードブル	8,400円× 3台

003
［50名様セット］　325,500円

•特選握り寿司	10,500円×15台
•特選煮物	5,250円× 5台
•特選天ぷら	7,350円× 5台
•上刺身	12,600円× 5台
•和洋中オードブル	8,400円× 5台

緑香（りょくこう）

004

◆ 3人盛りベース
和洋4品のセットプラン（5〜8名様用）
［各1台］
・特上握り寿司　・和風揚げ物取り合わせ
・和洋オードブル　・地鶏と野菜の温製煮物
26,250円
（本体価格25,000円）

005
［30名様セット］ 137,550円
- 特上握り寿司 8,400円×10台
- 和洋オードブル 7,350円× 3台
- 和風揚げ物取り合わせ 6,300円× 3台
- 地鶏と野菜の温製煮物 4,200円× 3台

006
［50名様セット］ 215,250円
- 特上握り寿司 8,400円×15台
- 和洋オードブル 7,350円× 5台
- 和風揚げ物取り合わせ 6,300円× 5台
- 地鶏と野菜の温製煮物 4,200円× 5台



◆ 特上握り寿司 022
8,400円（本体価格8,000円）



◆ 和洋オードブル 073
7,350円（本体価格7,000円）



◆ 和風揚げ物取り合わせ 082
6,300円（本体価格6,000円）



◆ 地鶏と野菜の温製煮物 056
4,200円
（本体価格4,000円）

青風（せいふう）

007

◆ 3人盛りベース
和洋4品のセットプラン（5〜8名様用）
［各1台］
・上握り寿司　・天ぷら
・旬含め煮　・串オードブル
22,365円
（本体価格21,300円）

008
［30名様セット］ 111,195円
- 上握り寿司 6,300円×10台
- 旬含め煮 3,465円× 3台
- 天ぷら 5,775円× 3台
- 串オードブル 6,825円× 3台

009
［50名様セット］ 174,825円
- 上握り寿司 6,300円×15台
- 旬含め煮 3,465円× 5台
- 天ぷら 5,775円× 5台
- 串オードブル 6,825円× 5台



◆ 天ぷら 061
5,775円
（本体価格5,500円）

◆ 旬含め煮
3,465円
（本体価格3,300円）



◆ 上握り寿司 023
6,300円
（本体価格6,000円）





◆ 串オードブル 072
6,825円
（本体価格6,500円）

※天ぷら・旬含め煮は、季節により
旬な食材をご用意させて頂きます。

桃明（とうみょう）

010

◆ 3人盛りベース
4品のスタンダードセットプラン（5〜8名様用）
［各1台］
・握り寿司 ・オードブル
・旬含め煮 ・串焼 盛り合わせ
19,110円
（本体価格18,200円）

011
［30名様セット］ 97,020円

・握り寿司	5,670円×10台
・旬含め煮	3,465円× 3台
・オードブル	5,250円× 3台
・串焼 盛り合わせ	4,725円× 3台

012
［50名様セット］ 152,250円

・握り寿司	5,670円×15台
・旬含め煮	3,465円× 5台
・オードブル	5,250円× 5台
・串焼 盛り合わせ	4,725円× 5台

◆ 握り寿司 021
5,670円
（本体価格5,400円）



◆ オードブル 071
5,250円
（本体価格5,000円）





◆ 串焼 盛り合わせ 083
4,725円
（本体価格4,500円）



◆ 旬含め煮
3,465円
（本体価格3,300円）

※旬含め煮は季節により旬な食材をご用意させて頂きます。

黄河（こうが）［5人盛りセット］

013

◆ 5人盛りベース
和・中4品のセットプラン（7〜10名様用）
［各1台］
・上握り寿司 ・特選天ぷら
・旬含め煮 ・中華オードブル
32,025円
（本体価格30,500円）

014
［30名様セット］ 127,575円

・上握り寿司	10,500円× 6台
・旬含め煮	5,775円× 3台
・特選天ぷら	7,350円× 3台
・中華オードブル	8,400円× 3台

015
［50名様セット］ 212,625円

・上握り寿司	10,500円×10台
・旬含め煮	5,775円× 5台
・特選天ぷら	7,350円× 5台
・中華オードブル	8,400円× 5台

◆ 中華オードブル 075
8,400円
（本体価格8,000円）





◆ 上握り寿司 025
10,500円
（本体価格10,000円）



◆ 特選天ぷら 062
7,350円
（本体価格7,000円）



◆ 旬含め煮 057
5,775円
（本体価格5,500円）

※天ぷら・旬含め煮は季節により旬な食材をご用意させて頂きます。

握 Sushi 寿司

寿司の真髄ここにあり。

海の幸と真剣に向き合う、職人技が活きる。寿司の決めてはシャリとネタ、そして職人。旬菜亭のシャリは生産者指定米を使用しており、ネタは、新鮮さと旬にこだわった極上を厳選。職人が最大限に食材を活かして握ります。



飾らない。
足さない。
ありのままの表現。



◆特選握り寿司

※写真は3人盛りとなります。

（3人盛り）10,500円（本体価格10,000円） 021

（5人盛り）17,430円（本体価格16,600円） 028

出張握り寿司サービスのご案内

握りたてを召し上がって頂く為に、出張サービスをお薦めしております。遠慮なくご相談下さい。
ご注文のお寿司料金＋35,000円（職人派遣料1名及び器材費）

（旬の新鮮な食材を厳選して使用致しますので、内容が若干異なります。）



特上握り寿司

（3人盛り）8,400円（本体価格8,000円） 022

（5人盛り）13,965円（本体価格13,300円） 029

※写真は3人盛りとなります。



上握り寿司

（3人盛り）6,300円（本体価格6,000円） 023

（旬の新鮮な食材を厳選して使用致しますので、内容が若干異なります。）

握り寿司

（3人盛り）5,670円
（本体価格5,400円） 024

（5人盛り）9,450円
（本体価格9,000円） 030



※写真は3人盛りとなります。



上握り寿司

（5人盛り）10,500円
（本体価格10,000円） 025



巻き寿司

※写真は3人盛りとなります。

（3人盛り）3,780円（本体価格3,600円） 026

（5人盛り）6,300円（本体価格6,000円） 031



御導師様用握り寿司

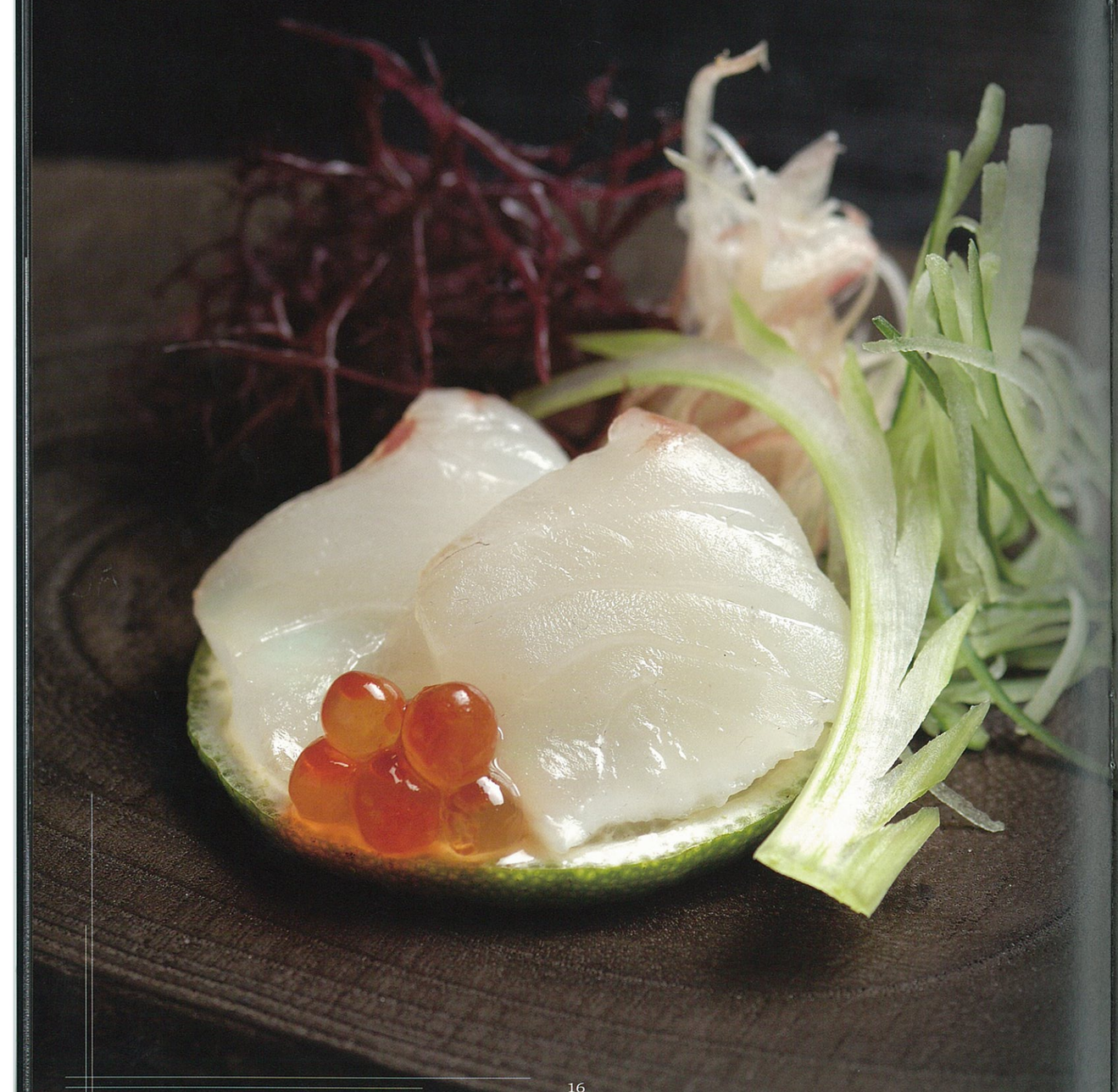
（1人盛り）2,835円（本体価格2,700円） 027

（旬の新鮮な食材を厳選して使用致しますので、内容が若干異なります。）

造 Sashimi 刺身

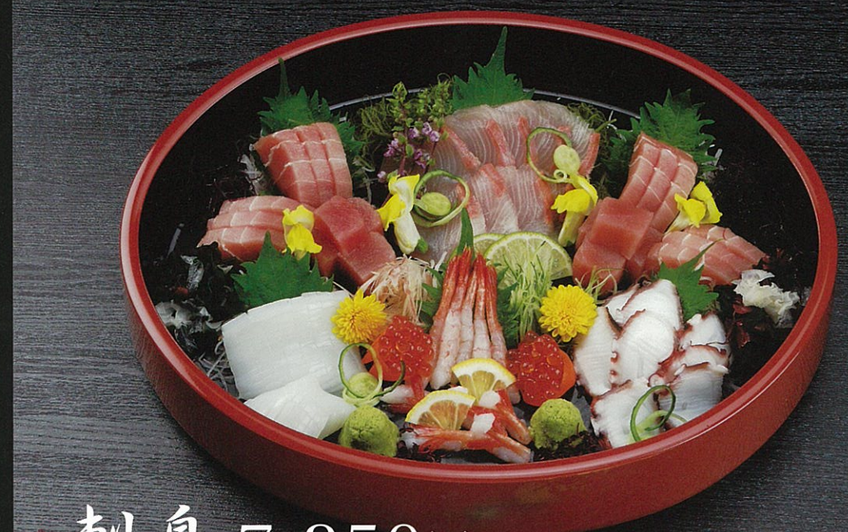
旬の味をそのまま演出する。

新鮮な海の素材には、何も手を加えることができない。刺身をおいしくするためには、
何もしないこと。強いて言えば、職人の練達のみ。入念に手入れをされた包丁と、
職人技が残してくれた、素材そのままの旨みをご堪能下さい。





上刺身 12,600円（本体価格12,000円） 042



刺身 7,350円（本体価格7,000円） 041

※掲載商品以外、ご予算に合わせて調整させて頂きますのでご相談下さい。
（旬の新鮮な食材を厳選して使用致しますので、内容が若干異なります。）

炊

Takiawase

炊き合わせ

やわらか、ほっくり、やさしい味わい。

旬の野菜をコトコト、手間暇かけて煮込みました。秘伝の究極だしが醸し出す、どこか懐かしい味わいが芯までしっかり染み込んでいます。季節の旬な素材、旬の彩りをお届け致します。



春 3月～5月

(3人盛り) 3,465円 (本体価格3,300円) 051

(5人盛り) 5,775円 (本体価格5,500円) 057

※写真は3人盛りとなります。



夏 6月～8月

(3人盛り) 3,465円 (本体価格3,300円) 052

(5人盛り) 5,775円 (本体価格5,500円) 057

※写真は3人盛りとなります。



秋 9月～11月

(3人盛り) 3,465円 (本体価格3,300円) 053

(5人盛り) 5,775円 (本体価格5,500円) 057

※写真は3人盛りとなります。



冬 12月～2月

(3人盛り) 3,465円 (本体価格3,300円) 054

(5人盛り) 5,775円 (本体価格5,500円) 057

※写真は3人盛りとなります。



特選煮物

5,250円 (本体価格5,000円) 055



地鶏と野菜の温製煮物 (5~8名様用)

4,200円 (本体価格4,000円) 056

揚

Agemono
揚げ物

一口目に、サクリと音でも楽しめる。

職人の技術は端的に現れます。
技術と旬な素材のコラボレーション季節の旬が香る、
食材を春・夏・秋・冬・ご満足ゆくまでご堪能下さい。



天ぷら（3人盛り）

5,775円（本体価格5,500円） 061

特選天ぷら

（5人盛り）
7,350円
（本体価格7,000円） 062





野菜の天ぷら

（3人盛り）
3,675円
（本体価格3,500円） 063

※季節により旬の食材をご用意させて頂きます。

盛 hors d'oeuvre オードブル

見た目でも魅了する、食の花。

盛り付けは、花が咲いているように美しい。誰もが手軽に食べられるものを意識して料理するのがオードブル。一口サイズのものが多く、和・洋・中と豊富なバリエーションを取り揃えております。



オードブル
5,250円（本体価格5,000円） 071



串オードブル
6,825円（本体価格6,500円） 072



和洋オードブル 073
7,350円（本体価格7,000円）



和洋中オードブル 074
8,400円（本体価格8,000円）



中華オードブル 075
8,400円（本体価格8,000円）



から揚げ＆フライドポテト
4,200円（本体価格4,000円） 081



和風揚げ物取り合わせ
6,300円（本体価格6,000円） 082



串焼き盛り合わせ
4,725円（本体価格4,500円） 083



漬物
1,575円（本体価格1,500円） 084



ミックスサンドウィッチ
3,675円（本体価格3,500円） 085



フルーツ盛り合わせ
6,300円（本体価格6,000円） 086



こだわり黒酢の酢豚（温製）
8,400円（本体価格8,000円） 076



海老のマヨネーズソース和え（温製）
7,875円（本体価格7,500円） 077

※オードブルは全て5～8名様用で御調整しております。
※会場の都合により火器が使用できない場合はお受けできませんのでご相談下さい。

童

Child Dish

お子様セット

おいしさだけでは足りない。

お子様用お料理もしっかりご用意致しました。わさびやからしを抜き、
お子様のお好みの食材を集め、専用のセットをご用意致しました。
ご親族・ご身内のお子様用にどうぞご用命下さい。



◆ 寿司（わさび抜き）
5,250円
（本体価格5,000円）
093

◆ オードブル
5,250円
（本体価格5,000円）
092

◆ サンドウィッチ
（からし抜き）
3,675円
（本体価格3,500円）
094

◆ お子様料理セット
14,175円（本体価格13,500円） 091

※単品でのご注文も承ります。



◆ おにぎり
（2ヶ入り）315円（本体価格300円） 095
（5ヶ入り）785円（本体価格750円） 096



◆ 助六寿司
840円（本体価格800円） 097

導

Special Orizume

導師様用折詰め

お世話になった感謝の気持ち。

お客様の感謝の気持ちを、料理にも。
御導師様が、お持ち帰りなさる場合の折詰料理をご用意下さい。
お客様の感謝の気持ちを汲み取った料理を、ご提供致します。



Tachibana

◆ 折詰め 橘
4,200円（本体価格4,000円） 101



Tsubaki

◆ 折詰め 椿
4,200円（本体価格4,000円） 102

懐

Kaiseki Bento

懐石弁当

本物だけが持つ風格。

伝統の技を守る職人が腕をふるう食の芸術。新鮮な旬の素材が楽しめる旬菜亭ならではの懐石料理です。刺身、焼き物、煮物、飯を彩り豊かに美しく配した、芸術作品。この食の芸術を存分にご堪能下さい。



Syunsai

しゅんさい 7,350円

（本体価格7,000円） 111



Yuzan

ゆうざん

5,250円（本体価格5,000円） 114



Hagoromo

はごろも

4,200円（本体価格4,000円） 113

※新鮮さを第一に、季節の旬を吟味して使用しておりますのでお品立てが若干変更する場合があります。



Koto
◆こと
3,675円
（本体価格3,500円）
112



Miyama
◆みやま 3,150円
（本体価格3,000円）115



◆御子様膳
2,100円（本体価格2,000円）121



◆握り寿司1人盛り
2,100円（本体価格2,000円）122

［懐石弁当のメニューのご飯と差し替えの場合は
1,890円（本体価格1,800円）となります。］

※新鮮さを第一に、季節の旬を吟味して使用しておりますのでお品立てが若干変更する場合があります。



◆洋風御膳
4,200円（本体価格4,000円）120
※ピラフ又はバケットのご用意となります。



◆陶板焼きステーキ 116
2,415円（本体価格2,300円）



◆季節の釜飯 117
2,415円（本体価格2,300円）



◆寄せ鍋 118
2,415円（本体価格2,300円）



◆和牛すき焼き 119
2,625円（本体価格2,500円）

その他



◆茶碗蒸し630円
（本体価格600円）123



◆お吸い物315円
（本体価格300円）124



◆フルーツ840円
（本体価格800円）125

※会場の都合により火器が使用できない場合はお受けできませんのでご相談下さい。
※新鮮さを第一に、季節の旬を吟味して使用しておりますのでお品立てが若干変更する場合があります。

折

Orizume Bento

折詰弁当

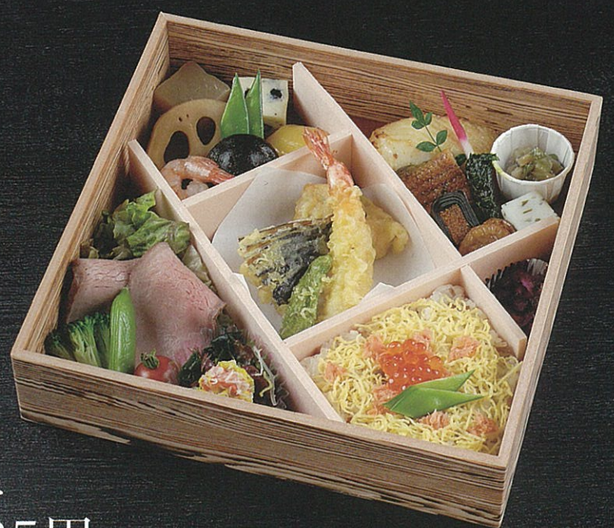
選び抜かれた素材を詰め合わせる。

懐石料理をご用向きに合わせて、お持ち帰り用の折詰めに致しました。(一部商品・山吹のお刺身除く)折詰め商品には専用のお持ち帰り用の手提げ袋をご用意させて頂きます。

その場でお召し上がりの場合は、お吸い物をご用意させて頂きます。



わかたけ
若竹
3,675円（本体価格3,500円） 132



しおん
紫苑
4,725円（本体価格4,500円） 133

つゆくさ
露草
2,625円
（本体価格2,500円） 131





もえぎ
萌黄
5,250円
（本体価格5,000円） 134

るり
瑠璃
6,300円
（本体価格6,000円） 135





やまぶき
山吹
3,675円
（本体価格3,500円） 136

※お刺身のお持ち帰りはご遠慮頂きます。

株式会社シービーサービス

五味旬彩割烹 旬菜亭

〒131-0043 東京都墨田区立花4-10-6
TEL:03-5631-9380 FAX:03-5631-9381

四ツ木寿司工房:東京都葛飾区白鳥2-10-18 四ツ木斎場となり
町屋営業所:東京都荒川区町屋1-21-19 町屋斎場正面

MAIL:info@cb-service.co.jp
URL:http://www.cb-service.co.jp/



五味旬彩割烹

旬菜亭