

仕出し会席料理



魚伊三

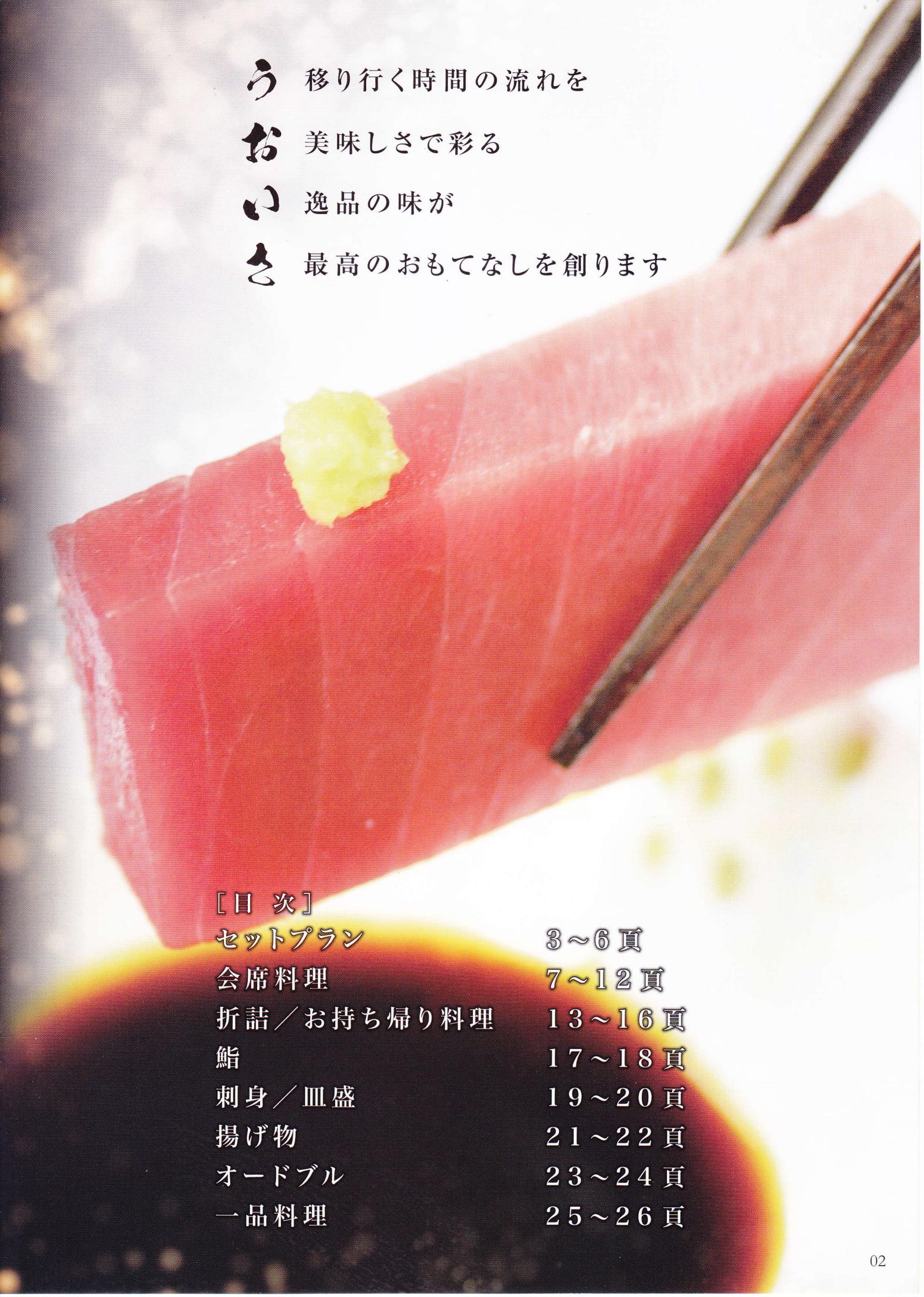
うお い さ



お料理のしおり



調理師免許二十余名の  
料理人をはじめ  
全従業員が  
衛生に万全を期しております



ろ 移り行く時間の流れを  
お 美味しさで彩る  
い 逸品の味が  
と 最高のおもてなしを創ります

【目次】

セットプラン	3～6 頁
会席料理	7～12 頁
折詰／お持ち帰り料理	13～16 頁
鮨	17～18 頁
刺身／皿盛	19～20 頁
揚げ物	21～22 頁
オードブル	23～24 頁
一品料理	25～26 頁

# 🌀 セットプラン

お集まりの方々の人数や  
ご予算によつて  
多彩なメニューを  
ご用意しております



## たくみセット

[10名様セット]

**96,200円** (税込 105,820円)

No.90 特上鮭3人盛	× 4台
No.71 煮物	× 2皿
No.50 たくみオードブル	× 2皿
No.67 たくみセット限定天麩羅	× 2皿

式場、寺院での会食には配膳人のご利用をお願い致します。(有料)





# いろいろセット

[10名様セット]

**61,000円** (税込 67,100円)

- |                 |      |
|-----------------|------|
| No.91 上鮭3人盛     | × 4台 |
| No.71 煮物        | × 2皿 |
| No.51 いろいろオードブル | × 2皿 |



## やわらぎセット

[10名様セット]

**51,000円** (税込 56,100円)

No.82 鮭3人盛 × 4台  
No.71 煮物 × 2皿  
No.52 やわらぎオードブル × 2皿

# 会席料理

日本の四季を盛り込んだ  
おもてなし  
素材を吟味し 香りや彩り  
食感にもこだわった  
当店自慢の会席料理を  
お愉しみください

## No.1 会席

[魚伊三の定番]

6,000円 (税込 6,600円)

[容器サイズ 38.0×26.0cm]



※ 保健所からの指導  
※ 季節により内容が

## No.3 会席

[ 鮭会席 ]

7,000円 (税込 7,700円)

[容器サイズ 左 27.0×27.0cm]

[容器サイズ 右 23.0×23.0cm]



により、お料理のお持ち帰りをご遠慮いただいております。  
 変わる事もございます。

==== 彩り添えるもう一品 ====

No.29 椀そば  
 400円 (税込 440円)



No.30 茶碗蒸し  
 700円 (税込 770円)



No.35 和菓子  
 500円 (税込 550円)



No.32 フルーツ1人盛  
 600円 (税込 660円)



※季節により内容が変わる事もございます。

※季節により内容が変わる事もございます。





## No.6 会席

〔まぐろ・蟹・ローストビーフなど山海の幸が盛りだくさん〕

**9,000円** (税込 9,900円)

〔容器サイズ 50.0×26.0cm〕



## No.7 会席

〔ヒレステーキ二段重〕

**12,000円** (税込 13,200円)

〔容器サイズ 25.0×25.0cm〕







## No.19 会席

5,000円 (税込 5,500円)

[ 容器サイズ 27.0×27.0cm ]

## お子様

お子様料理について

卵、乳製品は使用していません。  
但し、他のお料理と同じ機器・器具を  
使用して調理しております。



## No.11 お子様幕の内

2,200円 (税込 2,420円)

[ 容器サイズ 24.8×24.8cm ]



## No.12 しんかんせん

1,700円 (税込 1,870円)

[ 容器サイズ 34.5×20.0cm ]



## No.13 うさぎちゃんカー

1,700円 (税込 1,870円)

[ 容器サイズ 29.0×16.5cm ]

# 折詰 / お持ち帰り料理



## No.512 折詰

10,000円 (税込 11,000円)

[ 容器サイズ 21.0×21.0cm ]



## No.513 折詰

8,000円 (税込 8,800円)

[ 容器サイズ 34.0×13.0cm ]





## No.517 折詰

4,000円 (税込 4,400円)

[容器サイズ 21.0×11.0cm]



## No.518 折詰

3,000円 (税込 3,300円)

[容器サイズ 19.0×19.0cm]

折詰、お持ち帰りのお料理は、  
保冷シートに封入し、温度管理を  
徹底して安心・安全を添えてお客様のもとへ



### 【保冷シート・保冷剤について】

※1 No.72 サンドイッチ・No.21 おにぎりには付きません。予めご了承ください。

※2 ㊦の商品につきましては、ご希望により1個150円(税込165円)にてご用意致します。



お子様幕の内のメニューを折詰にしました  
お届けするのはこちらの容器になります。



### A11 お子様幕の内折詰

2,200円 (税込 2,420円)

[容器サイズ 21.5×21.5cm]



お子様メニューを折詰にしました  
お届けするのはこちらの容器になります。



### A12 しんかんせん折詰

1,700円 (税込 1,870円)

[容器サイズ 15.5×20.1cm]



お子様メニューを折詰にしました  
お届けするのはこちらの容器になります。



### A13 うさぎちゃんカー折詰

1,700円 (税込 1,870円)

[容器サイズ 15.5×20.1cm]



### No.72 サンドイッチ (4~5名様分) ※1

2日前17時までのご注文

5,000円 (税込 5,500円)

(ハーフサイズ) 3,000円 (税込 3,300円)

※写真は通常サイズです。



※1

### No.21 おにぎりセット (5個入)

1,500円 (税込 1,650円) [鮭2個、梅2個、明太子1個]

[容器サイズ 22.0×14.0cm]

※具材・内容量の指定・変更は致しかねます。



### No.20 助六 ※2

1,000円 (税込 1,100円)

[容器サイズ 17.0×11.5cm]

※☑保冷シート・保冷剤は有料となります。



# 鮓



## No.90 特上鮓

[ 3人盛 ]

15,000円 (税込 16,500円)



## No.91 上鮓

[ 3人盛 ]

8,500円 (税込 9,350円)



No.93 まぐろづくし

[ トロ・赤身 ]

15,000円 (税込 16,500円)



No.82 鮓

[ 3人盛 ]

6,500円 (税込 7,150円)



No.96 いなり入り巻物

[ 3人盛 ]

4,500円 (税込 4,950円)

# 刺身

創業者の  
こだわりを継承し  
吟味した  
天然のまぐろを  
使用しております



No.80 刺身盛り合せ

12,000円 (税込 13,200円)



No.71 煮物

5,500円 (税込 6,050円)



No.72

サンドイッチ

(4~5名様分)

2日前17時までのご注文

5,000円 (税込 5,500円)

(ハーフサイズ) 3,000円 (税込 3,300円)

※写真は通常サイズです。



No.73 お新香

(大) 2,500円 (税込 2,750円)

(小) 2,000円 (税込 2,200円)

※写真は大サイズです。

# 揚げ物



## No.60 天麩羅

(抹茶塩) 5,500円 (税込 6,050円)

(天つゆ) 5,800円 (税込 6,380円)



## No.61 精進揚げ

(抹茶塩) 5,000円 (税込 5,500円)

(天つゆ) 5,300円 (税込 5,830円)



No.65

## 揚げ物盛り合せ

6,000円 (税込 6,600円)

(-halfサイズ) 3,500円 (税込 3,850円)

※写真は通常サイズです。



No.66

## 唐揚げ

5,500円 (税込 6,050円)

(halfサイズ) 3,500円 (税込 3,850円)

※ 通常サイズは24個・halfサイズは12個程度です。  
※ 仕入れ状況により大きさ・個数に変更になる事があります。

※写真は通常サイズです。





No.51 いろいろオードブル

8,000円 (税込 8,800円)



No.52 やわらぎオードブル

7,000円 (税込 7,700円)

 一品料理



No.27 うな重

3,800円 (税込 4,180円)



No.97 鮓

[ 1人盛 ]

3,200円 (税込 3,520円)



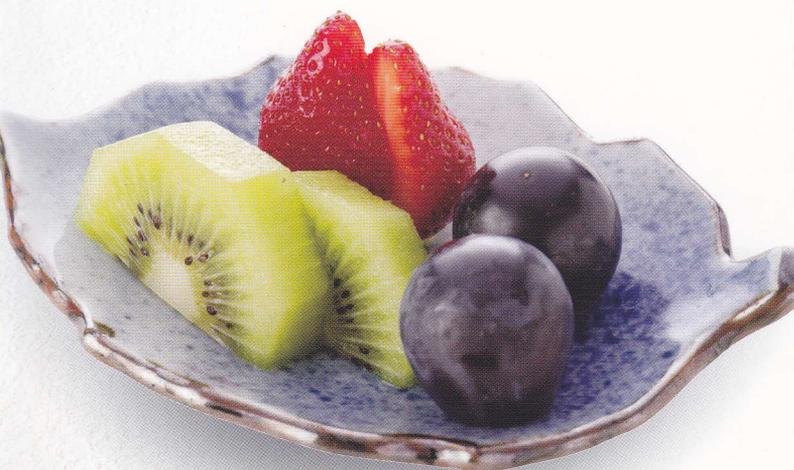
## No.29 椀そば

400円 (税込 440円)



## No.30 茶碗蒸し

700円 (税込 770円)



## No.32 フルーツ1人盛

600円 (税込 660円)

※季節により内容が変わる事もございます。



## No.33 杏仁豆腐

600円 (税込 660円)

## No.35 和菓子

500円 (税込 550円)

※季節により内容が変わる事もございます。



- ◆消費税の計算上、合計金額が変わる事がございます。
- ◆季節により料理の内容、器などを変更する場合がございます。
- ◆アレルギー対応のお料理については事前にご相談ください。  
※同一の調理場内でのご用意となります。  
※小麦・乳・大豆アレルギー、複数のアレルギーをお持ちの方、重篤な方につきましては料理の特性上、対応致しかねます。予めご了承ください。  
※場合により、金額が変更になる事がございます。
- ◆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。
- ◆お持ち帰り表示のある商品については消費期限内にお召し上がりください。
- ◆原材料の高騰などにより予告なく価格を改定する事もございます。
- ◆個人のお宅へのお届けは玄関でのお引き渡しとなります。



※式場、寺院での会食には、配膳人のご利用をお願い致します。(有料)

有料貸出商品  
[税込価格]

- 座布団 (1日) 330円
- テーブル [座卓] (W90×D60×H32cm) 550円
- 紙テーブルクロス 紫色 (120×220cm) (1枚) 440円

## 魚伊三株式会社

〒177-0052 東京都練馬区関町東1-28-5  
武蔵関駅南口より徒歩3分

TEL.03-3920-1260

[FAX.03-3920-1399]

営業時間 9:00 ~ 18:00

こちらからもご注文いただけます

うおいさ

