ver.70

懐石料理 聖望（のぞみ）

TEL 03-6310-5999
FAX 03-3726-5291

〒143-0027
東京都大田区中馬込 1-6-2　藤美ハイツ 302

懐石料理
聖望（のぞみ）





「食」は、人の体をつくり、それを維持します。
「料理」は、人の心を癒すことができます。
そしてなにより、人と人との間にあって、「和」をつくります。
「人を豊かにする」ということを念頭に、永い伝統のなかで育まれ、
受け継がれたものです。

懐石料理 聖望（のぞみ）

目次

セットメニュー（10名様セット） ・・・・・・・・・・ 4~5
小箱鮨セット（5名様セット） ・・・・・・・・・・ 6~7
鮨（鮨単品、小箱鮨） ・・・・・・・・・・・・・・・ 8~11
盛り合わせ料理（料理単品） ・・・・・・・・・ 12~13
懐石出張サービス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
懐石料理 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15~19
折り詰め（お持ち帰り商品） ・・・・・・・・・・ 20~21
その他の料理（お子様向けはこちら） ・・・・ 22~23



大島

おおしま 【10人前】**59,840円**（本体価格54,400円） 本まぐろ使用

鮨:清流（3人盛） 9,900円×4／煮物（4人盛） 5,720円×1／ローストビーフサラダ（3人盛） 7,260円×1／和洋オードブル（3人盛） 7,260円×1



不知火

しらぬい 【10人前】**82,280円**（本体価格74,800円） 本まぐろ使用

鮨:大樹（3人盛） 11,880円×4／煮物（4人盛） 5,720円×1／天ぷら（3人盛） 7,260円×1／和風オードブル（3人盛） 10,890円×1／洋風オードブル（3人盛） 10,890円×1



敦賀

つるが 【10人前】**59,840円**（本体価格54,400円） 本まぐろ使用

鮨:清流（3人盛） 9,900円×4／煮物（4人盛） 5,720円×1／天ぷら（3人盛） 7,260円×1／籠オードブル（3人盛） 7,260円×1



本まぐろ使用

宗谷

そうや 【10人前】**121,880円**（本体価格110,800円）

鮨:極上（3人盛） 16,500円×4／上煮物（3人盛） 7,590円×1／上天ぷら（3人盛） 10,890円×1／特選オードブル（5人盛） 37,400円×1

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

小箱鮨セット【5人前】

※小箱鮨は2箱で1人前となります。



かまくら【5人前】41,250円（本体価格37,500円）

本まぐろ使用

小箱鮨　清流（1人前）4,400円×5／煮物と天ぷら（1人盛）1,760円×5／オードブル（1人前）2,090円×5



むろまち【5人前】45,100円（本体価格41,000円）

本まぐろ使用

小箱鮨　清流（1人前）4,400円×5／煮物と天ぷら（1人盛）1,760円×5／上オードブル（1人前）2,860円×5



あづち【5人前】67,650円（本体価格61,500円）

本まぐろ使用

小箱鮨　大樹（1人前）5,610円×5／上煮物と上天ぷら（1人盛）3,300円×5／極上オードブル（1人前）4,620円×5



あすか【5人前】37,675円（本体価格34,250円）

小箱鮨　青葉（1人前）3,685円×5／煮物と揚げ物（1人盛）1,760円×5／オードブル（1人前）2,090円×5

※1セット（5人前）以上のご注文は1名様単位で承ります。（6名様分、7名様分等）

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。



鮨
SUSHI

新鮮で上質な味を、
自信を持ってお届けします。



極上 ごくじょう

本まぐろ使用

3人盛 **16,500円**
（本体価格15,000円）

5人盛 27,500円（本体価格25,000円）
1人盛 5,500円（本体価格5,000円）



大樹 たいじゅ

本まぐろ使用

3人盛 **11,880円**
（本体価格10,800円）

5人盛 19,800円（本体価格18,000円）
1人盛 3,960円（本体価格3,600円）



清流 せいりゅう

本まぐろ使用

3人盛 **9,900円**
（本体価格9,000円）

5人盛 16,500円（本体価格15,000円）
1人盛 3,300円（本体価格3,000円）

まぐろづくし

本まぐろ使用

3人盛 **16,500円**
（本体価格15,000円）

5人盛 27,500円（本体価格25,000円）
1人盛 5,500円（本体価格5,000円）



鮪

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

渓流 けいりゅう

3人盛 8,910円
（本体価格8,100円）

5人盛 14,850円（本体価格13,500円）
1人盛 2,970円（本体価格2,700円）



渓流

青葉 あおば

3人盛 7,590円
（本体価格6,900円）

5人盛 12,650円（本体価格11,500円）
1人盛 2,530円（本体価格2,300円）



青葉

巻鮨 まきずし

3人盛 6,105円
（本体価格5,550円）

5人盛 10,175円（本体価格9,250円）
1人盛 2,035円（本体価格1,850円）



巻鮨

本まぐろ使用

小箱鮨 大樹 たいじゅ

1人前 5,610円
（本体価格5,100円）



本まぐろ使用

小箱鮨 清流 せいりゅう

1人前 4,400円
（本体価格4,000円）



小箱鮨 青葉 あおば

1人前 3,685円
（本体価格3,350円）



※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

盛り合わせ料理



上煮物
3人盛 7,590円(本体価格6,900円)／5人盛 12,650円(本体価格11,500円)



※写真は4人盛です。

煮物 4人盛 5,720円(本体価格5,200円)
3人盛 4,290円(本体価格3,900円)／5人盛 7,150円(本体価格6,500円)



筑前煮 ※温製
3人盛 4,950円(本体価格4,500円)／5人盛 8,250円(本体価格7,500円)



上天ぷら
3人盛 10,890円(本体価格9,900円)／5人盛 18,150円(本体価格16,500円)



天ぷら
3人盛 7,260円(本体価格6,600円)／5人盛 12,100円(本体価格11,000円)



精進揚げ
3人盛 5,610円(本体価格5,100円)／5人盛 9,350円(本体価格8,500円)



ローストビーフサラダ
3人盛 7,260円(本体価格6,600円)／5人盛 12,100円(本体価格11,000円)



和洋オードブル
3人盛 7,260円(本体価格6,600円)／5人盛 12,100円(本体価格11,000円)



洋風オードブル
3人盛 10,890円(本体価格9,900円)／5人盛 18,150円(本体価格16,500円)



刺身盛り合わせ
3人盛 19,800円(本体価格18,000円)／5人盛 33,000円(本体価格30,000円)



お新香
3人盛 2,640円(本体価格2,400円)／5人盛 4,400円(本体価格4,000円)



龍(かご)オードブル
3人盛 7,260円(本体価格6,600円)／5人盛 12,100円(本体価格11,000円)



和風オードブル
3人盛 10,890円(本体価格9,900円)／5人盛 18,150円(本体価格16,500円)



フルーツ＆プチケーキ
3人盛 12,540円(本体価格11,400円)



唐揚げ盛り合わせ
3人盛 5,610円(本体価格5,100円)／5人盛 9,350円(本体価格8,500円)

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

懐石出張サービス

料理人がお伺いし、お客様の前でお料理をお作りいたします。
特別な集いの席にどうぞご利用くださいませ。







御献立

一、先附　旬の山海珍味和へ
一、小鉢　一、自家製胡麻豆腐
二、生湯葉の雲丹まぶし
三、フォアグラ茶碗蒸
トリュフあん掛け
一、前肴　房州産伊勢海老
天然鮑踊り焼
合鴨和風ロース
鰆巻織焼
季節野菜各種
一、椀　葛仕立て
四季の野菜
一、御造り　本鮪、鉾
旬の魚貝いろいろ
妻一式
一、焼肴　和牛ミニステーキ
洋野菜添え
一、煮物　フカヒレの姿煮
加茂茄子
一、蒸し物　土瓶むし
旬の素材いろいろ
一、揚物　海老　蓼海老揚
一、鮨　極上江戸前にぎり
本鮪大とろ、中とろ、
鮑、ぼたん海老、
生うに、鉾、赤貝、
勘八、いくら、
炙り巻、旬魚
一、水菓子　フルーツムース
季節果物

5名様セット　275,000円より（本体価格250,000円より）

※写真はイメージです。

懐石料理



はりま
16,500円
（本体価格15,000円）



ひゅうが
11,000円
（本体価格10,000円）

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

目で味わい、
舌で味わい、
そして心で味わう。
日本人ならではの
最良のひとときを、
ご堪能くださいませ。

本まぐろ使用

鮨懐石 うんりゅう 17,600円（本体価格16,000円）

本まぐろ使用

鮨懐石 うずしお 10,450円（本体価格9,500円）

本まぐろ使用

鮨懐石 さざなみ 7,370円（本体価格6,700円）

鮨懐石 せせらぎ 5,390円（本体価格4,900円）

※こちらの商品を折に変更する際は、有料（折代税込550円）となります。

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。



まつば
11,000円
（本体価格10,000円）



あわじ
7,920円
（本体価格7,200円）



のと
5,940円
（本体価格5,400円）

かすみ
7,700円
（本体価格7,000円）



みうら
5,060円（本体価格4,600円）



わかさ
4,180円（本体価格3,800円）

※こちらの商品を折に変更する際は、有料（折代税込550円）となります。

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

匠の折り詰め



めいげつ
9,130円
（本体価格8,300円）



かげつ
6,930円
（本体価格6,300円）



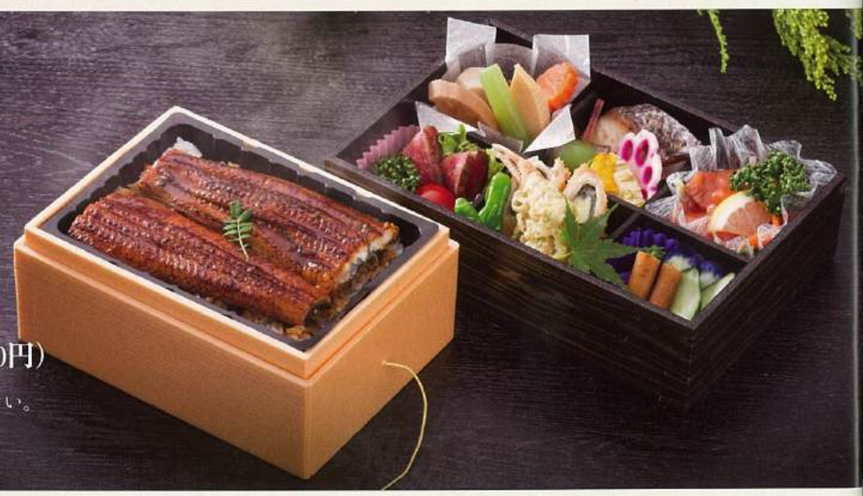
りょうげつ
5,720円
（本体価格5,200円）



あさづき
4,510円
（本体価格4,100円）

あったかうな重

※横のヒモをさっと引き抜いて5分～6分で温まり美味しく食べられます。
熱い蒸気にご注意ください



いろどり膳 うな重
5,500円（本体価格5,000円）
※幼児やお子さまの取扱いはご遠慮下さい。



うな重
4,015円（本体価格3,650円）
※幼児やお子さまの取扱いはご遠慮下さい。

○匠の折り詰め（8品）と あったかうな重（2品）は、全て使い捨て容器でのご提供となります。
○時期により折り詰めは、お持ち帰りをご遠慮いただくことがございます。 ○出来るだけお早めにお召し上がりください。

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

その他の料理



お子様膳 3,300円(本体価格3,000円)



折り詰めお子様膳 3,520円(本体価格3,200円)



キッズコンボ 2,200円(本体価格2,000円)



折り詰めキッズコンボ 2,420円(本体価格2,200円)



お吸い物 385円(本体価格350円)



茶碗蒸し 770円(本体価格700円)



フルーツ 990円(本体価格900円)



杏仁豆腐 495円(本体価格450円)



サンドウィッチ 3人盛 6,050円(本体価格5,500円)



おにぎり詰め合わせ (6個入り しゃけ、うめ、こんぶ、各2個) 2,970円(本体価格2,700円)



つばみ 2,310円(本体価格2,100円)



いなりのり巻き 1,210円(本体価格1,100円)

・季節により料理内容、器等を変更する場合がございます。

・式場、寺院での会食には、配膳人のご利用をおすすめ致します。

・保健所からの指導により折り詰め商品以外のお持ち帰りはご遠慮くださいませ。

・アレルギー対応は、お客様の安全を考え、やむを得ずお断りする場合がございます。

・当日のキャンセルはお受け出来ません。

上記内容について予めご了承くださいますようお願い申し上げます。

懐石料理 聖望(のぞみ)

※時期により折り詰めはお持ち帰りをご遠慮いただくことがございます。