



薫風 (kunpu)

税込10% ¥2,240

天ぷら盛り合わせ、ぶり照焼き、玉子焼き、鶏肉八幡巻、合鴨コース、他惣菜 1,008kcal 脂質/33g 塩分/4.2g

天ぷら、煮物、お惣菜の入ったお弁当です。高級感のある黒木目柄の容器でお届けします。

特選弁当



紫翠 (shisui)

税込10% ¥1,629

銀鮭塩焼き、焼き鳥(ねぎ間)、豆腐ハンバーグ(さのこあんかけ)、玉子焼き、かにシュウマイ、有頭エビ、野菜の煮物、さつま芋甘露煮、惣菜 846kcal 脂質/20.8g 塩分/5g



明日香 (asuka)

税込10% ¥1,629

低温熟成コースとんかつ、野菜煮物、カニシューマイ、惣菜2種、漬物 972kcal 脂質/34.1g 塩分/4.3g

特選弁当

には、掛け紙を付けてお届けいたします。

※古都、あじさい弁当は対象外となります。※掛け紙はイメージです。



お弁当に使用しているお米は全て、国産のお米です。



麗色 (reishoku)

税込10% ¥1,629

チキンライス、ハンバーグ(デミソース)、グラタン、カニクリームコロッケ、サゴシの香草パン粉焼き、グリル野菜のマリネ、ポテトサラダ 1,041kcal 脂質/41g 塩分/5.8g



春花 (shunka)

税込10% ¥1,405

チキンのクリーム煮(温野菜添え)、白身魚の香草焼き、ラタトゥイユ、人参マリネ、パンブキンサラダ 1,052kcal 脂質/34.6g 塩分/4.5g



秋月 (shugetsu)

税込10% ¥1,405

カラスカレイの照り煮、野菜の炊き合わせ、鶏肉照焼き、自家製かき揚げ、惣菜2品、漬物 730kcal 脂質/21.3g 塩分/5.3g

手綱寿司、押し寿司、ちらし寿司、炊き合わせの和風弁当です。



古都 (koto)

税込10% ¥2,037

ぶり照焼き、有頭エビボイル、玉子焼き、鶏肉八幡巻、サーモン砵巻き、酢漬け蓮根、手綱寿司、栗甘露煮、青桃、酒蒸しほたて、野菜煮物、鶏松風、ちらし寿司、穴子押し寿司 961kcal 脂質/18.3g 塩分/6.2g



伊吹 (ibuki)

税込10% ¥2,037

ローストビーフばん酢ジュレのせ、銀鮭塩焼き、牛肉しぐれ煮、カニクリームフライ、野菜煮物、他惣菜、炊込みご飯 642kcal 脂質/20g 塩分/4.6g

おかずを贅沢に盛り込んだお弁当です。お客様のおもてなしにどうぞ。



佳宵 (kashou)

税込10% ¥2,444

ぶり照焼き、有頭エビボイル、玉子焼き、鶏肉八幡巻、サーモン砵巻き、鶏松風、青桃、栗甘露煮、合鴨コース、野菜の煮物、ほたての照焼き、大学芋、惣菜 718kcal 脂質/13g 塩分/5g

素材にこだわった松花堂弁当です。質感を重視したワンウェイ容器でご提供させていただきます。

あじさい弁当

9個のマスに美味しいものを少しずつ盛り込みました。

あじさい弁当(九重)

税込10% ¥1,018

鶏肉照焼、海老のチリソース、揚げ出し豆腐のさのこあん、煮物、かにシュウマイ、ごま団子、厚焼き玉子、惣菜、鮭ご飯、ゆかりご飯 885kcal 脂質/40.1g 塩分/4.7g

あじさい弁当(黒酢酢豚)

税込10% ¥1,018

特製黒酢の酢豚、サーモンマリネ、さつま芋のサラダ、カニシューマイ、惣菜、漬物 977kcal 脂質/31.1g 塩分/5.1g

あじさい弁当(豚ロース味噌漬)

税込10% ¥1,018

自家製豚ロース味噌漬、野菜煮物、ほうれん草胡麻和え、さつま芋サラダ、惣菜、漬物 1022kcal 脂質/40.3g 塩分/7.4g



ご馳走 弁当

税込10% ¥794

赤魚の煮つけ弁当

赤魚煮付け、大根・牛房添え、ほうれん草胡麻和え、
王子焼き、惣菜、漬物 529kcal 脂質/11.5g 塩分/3.5g

鶏と玉子のそぼろ弁当

玉子そぼろ・鶏そぼろ、醤油唐揚げ、コロッケ、
竹輪磯辺天、野菜煮物、惣菜、漬物
752kcal
脂質/21.4g 塩分/3.9g

のり竜田明太弁当

明太子・海苔、鶏肉竜田揚げ、明太マヨ
ソース、野菜煮物、惣菜、漬物
863kcal
脂質/42.5g 塩分/4g

豚肉と玉子の 中華炒め弁当

豚肉・玉子の中華炒め、胡麻団子、さつま芋甘露煮、
ザーサイと胡瓜の和え物
812kcal 脂質/34g 塩分/2.1g

さば味噌煮弁当

さば味噌煮、大根・牛房添え、ほうれん草胡麻
和え、王子焼き、惣菜、漬物
605kcal 脂質/32.7g 塩分/3.5g

お手頃 幕の内弁当

銀鮭塩焼き、唐揚げ、豚肉甘辛焼き、
肉団子、王子焼き、野菜煮物、惣菜、漬物 691kcal
脂質/19.3g 塩分/3.7g

鶏の味ご飯弁当

自家製鶏ご飯、さば塩焼き、王子焼き、
竹輪磯辺天、唐揚げ、惣菜、漬物 661kcal
脂質/38.9g 塩分/4.5g

税込10% ¥692

エビフライ・から揚げ弁当

塩から揚げ、ヒレカツ、エビフライ、千草焼き、
ほうれん草ソテー、惣菜、漬物 774kcal 脂質/28.5g 塩分/2.2g

アジ南蛮弁当

アジ南蛮漬け、王子焼き、帆立風味フライ、
蓮根とじゃこの炒め、オクラの胡麻和え、漬物 665kcal 脂質/21.1g 塩分/2.5g

のり弁当

おかか・海苔、白身フライ、唐揚げ、
野菜煮物、竹輪磯辺天、惣菜、漬物 753kcal
脂質/14.5g 塩分/4.1g

さばごま焼き弁当

さば胡麻焼き、唐揚げ、なす煮浸し、
王子焼き、野菜煮物、惣菜、漬物 666kcal
脂質/20g 塩分/2.9g

税込10% ¥611

豚しゃぶ弁当

豚しゃぶ、おろしポン酢、カレーコロッケ、ひじき煮、漬物 807kcal 脂質/36.3g 塩分/1.7g

トリオ(から揚げ・白身フライ・焼肉)弁当

塩から揚げ、白身フライ、牛肉ブルコギ、惣菜、漬物 799kcal 脂質/27g 塩分/2g

エコパックランチ

税込10% ¥794

ながともでは、環境にやさしいお弁当箱の
切替えを進めています。こちらのお弁当箱は
バイオマス原料を50%以上使うことで石油
原料の使用を半減しました。



ガパオライス

1,091kcal 脂質/41g 塩分/4.1g



シンガポールチキンライス

1,090kcal 脂質/39.5g 塩分/4.3g

お重



丑の日特別メニューが、
ご好評につき定番メニューになりました。

うな重 税込10% ¥1,526
794kcal 脂質/25.5g 塩分/1.9g

鶏もも肉の照り焼きと、
鶏そぼろご飯を合わせた和風鶏重です。

丸ごと鶏重 税込10% ¥1,018
鶏もも、鶏レバー、鶏はつ、味付け玉子、野菜の煮物、漬物
626kcal 脂質/21.6g 塩分/2.5g

◆お祝い弁当

「熨斗」と「祝箸」もついた

※お祝い弁当は白紙の熨斗と祝箸です。



※イラストはイメージです。



天ぷら・煮物・焼き物が、
陶器風にデザインされた
大きな弁当容器に入った
華やかなお弁当です。

お祝い弁当「松」

税込10% ¥1,782
1,071kcal 脂質/41.2g 塩分/6.1g



おにぎり弁当A
おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥561
763kcal 脂質/22.5g 塩分/3.9g



おにぎり弁当B
おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥561
630kcal 脂質/9.2g 塩分/3.4g



おにぎりパック
おにぎり(梅・鮭)・お惣菜

税込10% ¥407
620kcal 脂質/16.1g 塩分/2.3g

◆おにぎり弁当

お食事と一緒に

ソフトドリンク他

- ミネラルウォーター 2000ml 税込10% ¥234
- ウーロン茶 2000ml 税込10% ¥305
- ジュース(オレンジ) 1000ml 税込10% ¥489
- ジュース(リンゴ) 800ml 税込10% ¥448
- 炭酸水 500ml 税込10% ¥162
- ロックアイス 1kg 税込10% ¥305
- 緑茶 紙パック250ml 税込10% ¥122
- ペットボトル280ml 税込10% ¥153
- ペットボトル500ml 税込10% ¥204

ビール

- 瓶ビール 500ml 税込10% ¥550
- 缶ビール 350ml 税込10% ¥380
- ノンアルコールビール(缶) 350ml 税込10% ¥336
- 缶酎ハイ 350ml 税込10% ¥350



プチ
オードブル

和風



プチオードブル和風A
サイズ 33×22cm

税込10% ¥2,546
煮物、天ぷら、鶏ももの照焼き、鴨ロース、鶏の八幡巻き、松風、なすとえびの煮びたし、
たこのやわらか煮、まぐろの角煮、かんばちの照焼き、はたて酒蒸し、玉子焼き、胡麻豆腐、
フルーツ、くず桜



プチオードブル
和風B サイズ 28×20cm

税込10% ¥2,037
なすとえびの煮びたし、胡麻豆腐、鴨ロース、鶏ももの照焼き、
さごしの南蛮漬、銀鮭の塩焼き、玉子焼き、華いかシューマイ、
漬物、野菜の煮物、くず桜、有頭えび、竹輪ロール



プチオードブル
和風C
サイズ 22×22cm

税込10% ¥1,405
野菜の煮物、なすの煮浸し、銀鮭の
塩焼き、豆腐ハンバーグ、玉子焼き、
白身魚の南蛮漬、漬物、山芋の
磯辺揚げ、甘海老の唐揚げ、
竹輪ロール、くず桜、枝豆、
鶏ももの照焼き

洋風



プチオードブル洋風A
サイズ 33×22cm

税込10% ¥2,546
大海老のチリソース、牛すじのデミグラス煮込み、トマトカプレーゼ、ローストビーフ、わかさぎの
マリネ、白身魚の香草焼、ラタトゥイユ、フルーツ



プチオードブル
洋風B サイズ 28×20cm

税込10% ¥2,037
ゴロゴロ野菜マリネ、えびフライ、鶏もも香草焼、南玉ポテト
フライ、テリーヌ、ローストビーフ、白身魚の香草焼、
えびアボカド玉子サラダ、揚げなすポロネーゼ、ペンネ、鶏の
カシューナッツ炒め、フィッシュソーセージ磯辺天、フルーツ



プチオードブル
洋風C
サイズ 22×22cm

税込10% ¥1,405
ゴロゴロ野菜マリネ、鴨ロース、
白身魚のカレーフリッター、フィッシュ
フリッター、フィッシュソーセージ
磯辺天、鶏のカシューナッツ炒め、
鶏もも香草焼、南玉ポテトフライ、
ミートボール、華いかシューマイ、
フルーツ

プチオードブルと一緒に
ご注文いただくとお得になります!

税込10% ~~¥814~~ → 税込10% ¥712



ミルフィーユ仕立ての海鮮カップ寿司
まぐろ赤身、アボガド、サーモン、えび、とびっこ、玉子焼
サイズ 12×8cm
税込10% ¥814



プチにぎり寿司
煮穴子・えび・まぐろ赤身・サーモン・いか・玉子焼
税込10% ¥814

洋風



定番
オードブル

洋風Aタイプ

サイズ 直径40cm 5~6人前

税込10% ¥5,092

エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、フィッシュフリッター、
ペッパーチキン、ソーセージ、チーズフライ、蒲玉ポテトフライ、
鴨ロース、ミートボール、小エビのマリネ



和風

和風Aタイプ

サイズ 直径40cm 5~6人前

税込10% ¥5,092

自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、
山芋の磯部揚げ、鮭塩焼き、ナスの煮びたし、
豆腐ハンバーグ、玉子焼き、枝豆、白身魚の南蛮漬
け

洋風Bタイプ サイズ 36×23cm 4~5人前

税込10% ¥3,870

エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、フィッシュフリッター、
ペッパーチキン、ソーセージ、チーズフライ、蒲玉ポテトフライ、
ミートボール、小エビのマリネ



洋風Cタイプ サイズ 直径28cm 3~4人前

税込10% ¥2,851

エビフライ、まぐろのスパイシー炒め、ペッパーチキン、
ソーセージ、チーズフライ、蒲玉ポテトフライ、ミートボール、
小エビのマリネ



和風Bタイプ サイズ 36×23cm 4~5人前

税込10% ¥3,870

自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、
山芋の磯部揚げ、鮭塩焼き、ナスの煮びたし、
白身魚の南蛮漬、玉子焼き、枝豆



和風Cタイプ サイズ 直径28cm 3~4人前

税込10% ¥2,851

自家製焼き鳥、チーズ竹輪焼き、甘海老の唐揚げ、山芋の磯部揚げ、
鮭塩焼き、ナスの煮びたし、白身魚の南蛮漬、玉子焼き、枝豆



中華風

中華風Aタイプ

サイズ 直径40cm 5~6人前

税込10% ¥5,092

エビフリッターのチリソース、チーズ春巻、春巻、水餃子、
肉団子、鹿の子揚げ、まいたけのソテー、変わりマーボー、
パンパンジー



中華風Bタイプ サイズ 36×23cm 4~5人前

税込10% ¥3,870

エビフリッターのチリソース、チーズ春巻、春巻、肉団子、
まいたけのソテー、変わりマーボー、パンパンジー



中華風Cタイプ サイズ 直径28cm 3~4人前

税込10% ¥2,851

エビフリッターのチリソース、春巻、水餃子、肉団子、鹿の子揚げ、
まいたけのソテー、パンパンジー



天然南まぐろ 中とろ

「まぐろの美味しさを存分に味わっていただきたい」との思いから、寿司まるの中とろは、天然の南まぐろを使用しています。天然の南まぐろは、身が引き締まり味が濃く、適度な脂の乗りと甘さが特徴です。切りたての天然の旨みをぜひご賞味ください。



こだわり

寿司まるのこだわり



シヤリ

お米の食味ランキングで、毎年特AもしくはAランク以上の評価を獲得している山形県産「はえぬき」を使用。粘りが強くしっかりとした歯ごたえが寿司の旨みを引き立てます。

寿司酢

厳選された酒粕を、長期間じっくり貯蔵熟成させた、赤酢をブレンドしたオリジナルの寿司酢です。まるやかで芳醇な香りで旨さが違います。

こだわりの素材を
豪華に盛り込んだ最上級品。

寿じゅ

南まぐろ中とろ、ぶり、とろサーモン、うに軍艦、玉子焼、カレイえんがわ、たい、生赤えび、いくら軍艦、鉄火巻
※鉄火巻は1人前、2人前には含まれません。

【1人前 10貫】	税込10% ¥2,851
【2人前 20貫】	税込10% ¥5,703
【3人前 31貫】	税込10% ¥8,555
【4人前 42貫】	税込10% ¥11,407
【5人前 51貫】	税込10% ¥14,259

江戸前の定番ネタを
盛り込みました。

福ふく

まぐろ赤身、ぶり、煮穴子、いか、小肌、サーモン、えび、いくら軍艦、玉子焼、鉄火巻

【1人前 10貫】	税込10% ¥1,731
【2人前 20貫】	税込10% ¥3,462
【3人前 30貫】	税込10% ¥5,194
【4人前 40貫】	税込10% ¥6,925
【5人前 50貫】	税込10% ¥8,657

中天然南まぐろ使用

人気のネタを
盛り込んだ
自信の一品。

禄ろく

南まぐろ中とろ、ぶり、とろサーモン、ほたて、ねぎとろ軍艦、玉子焼、びんとろまぐろ、たい、甘えび、煮穴子、いくら軍艦

【1人前 11貫】	税込10% ¥2,444
【2人前 22貫】	税込10% ¥4,888
【3人前 33貫】	税込10% ¥7,333
【4人前 44貫】	税込10% ¥9,777
【5人前 54貫】	税込10% ¥12,222

中天然南まぐろ使用

特選 極上の握り

会議、法事等のお集まりに。

集つどい

まぐろ赤身、いか、つぶ貝、小肌、玉子焼、サーモン、えび、ねぎとろ軍艦、煮穴子、サラダ巻

【1人前 10貫】	税込10% ¥1,324
【2人前 20貫】	税込10% ¥2,648
【3人前 30貫】	税込10% ¥3,972
【4人前 40貫】	税込10% ¥5,296
【5人前 50貫】	税込10% ¥6,620

定番寿司

桜 さくら

太巻き、サーモンロール、鉄火巻、ねぎとろ巻、かんぴょう巻、かつば巻

5~8人前 税込10% ¥5,601

菊 さく

太巻き、鉄火巻、かんぴょう巻、かつば巻、いなり

5~8人前 税込10% ¥5,601

※寿司ネタは季節や仕入れの状況により変更となる場合がございます。※回収なしのワンウェイ容器も承ります。