

# 法要料理のご案内

ご注文・お問い合わせは、下記フリーダイヤルへ

「懐石膳こころ」

お問い合わせ・ご予約受付

専用ダイヤル

受付時間 9:00～17:00

☎ 0120-04-5560 (フリーダイヤル)

✉ [info@kokoro-obento.jp](mailto:info@kokoro-obento.jp)

※季節により料理・器が変更となる場合がございます。  
※お届け先により、配達できないエリアがございます。詳しくはお問い合わせください。

カニ エビ 卵 乳 落花生 小麦 蕎麦 くるみ

料理に含まれる原材料8品目を表示しております。  
この情報は原材料8品目使用の有無をご説明するもので、  
アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。





温まる加熱式のお弁当箱でご提供するため作り立てのような温かさで、お召し上がりいただけるお膳料理です。



温まる加熱式のお弁当箱でご提供するため作り立てのような温かさで、お召し上がりいただけるお膳料理です。

## [箱膳] かりん

¥6,490 (税込)



- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て
- ・帆立バター焼き、蓮根きんぴら、厚焼玉子
- ・銀鱈の西京焼き
- ・国産牛しゃぶしゃぶ  
(国産牛ロース、白菜、長葱、しめじ、春菊)
- ・海老の湯葉巻き
- ・煮物 (がんも、信田巻、海老、椎茸旨煮  
ブロッコリー、にんじん)
- ・西のとろあなご御飯 錦糸玉子
- ・お吸い物



西のとろあなご使用

山から流れる豊富な栄養で育った、肉厚でふっくらした天然穴子

## [箱膳] しおり

¥5,500 (税込)



- ・合鴨スモークとほうれん草お浸し
- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て
- ・蓮根きんぴら
- ・蒸し鶏のハニーマスタードかけ
- ・銀鱈の西京焼き ・さつまいも甘露煮
- ・有頭海老
- ・煮物 (がんも、筍煮、信田巻)
- ・きのご御飯 舞茸天婦羅 ・野沢菜御飯
- ・西のとろあなご御飯
- ・お吸い物



## [箱膳] 握り鮓膳

¥7,480(税込)



- ・笹麩、厚焼玉子、煮鮑、赤魚の西京焼き  
ハリハリ大根、ハスの芽梅酢漬け
- ・国産牛のローストビーフ、彩り野菜
- ・豆腐しんじょう きのご飯かけ、茄子煮浸し  
豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、蓮根きんぴら
- ・がんも、さつま揚げ、蒟蒻、銀鱈の煮付け  
にんじん、青味
- ・にぎり鮓  
鮪中トロ、鮓海老、ブリマサ、数の子、  
いくら軍艦、鯛、煮穴子、季節の京漬物
- ・お吸い物 ・白桃羹、葛饅頭



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、  
写真と異なる場合がございます。  
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、  
アレルギー表記に含まれておりません。  
ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

## [箱膳] はぎ

¥6,490(税込)



- ・玉子焼き、銀鱈の西京焼き、ハリハリ大根  
ハスの芽梅酢漬け
- ・鮓、ブリマサ、赤海老
- ・2種のふんわり豆腐 きのご飯かけ  
(出汁香る白身魚、枝豆)
- ・国産牛のローストビーフ、彩り野菜
- ・天婦羅盛り(海老、舞茸、さつまいも、南瓜)
- ・胡瓜漬け、安芸柴漬け、キャラ落
- ・白飯、お吸い物
- ・白桃羹、葛饅頭





お子様和風弁当

¥ 2,970 (税込)



お子様洋風弁当

¥ 2,970 (税込)



幼児用弁当

¥ 1,870 (税込)



陰膳

¥ 3,300 (税込)

故人様を偲びながら、大切なひと時をお過ごしいただけますよう故人様のお食事として『陰膳』をご用意いたしました。



特上にぎり鮭

3人前 ¥ 13,200 (税込)

鮭大トロ、鮭中トロ、数の子、アトランティックサーモン、ブリマサ、いくら軍艦、鮭海老、季節の京漬物



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。  
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安の方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

上にぎり鮭

3人前 ¥ 11,000 (税込)

鮭中トロ、鮭赤身、紋甲烏賊、ブリマサ、赤海老、平目昆布ダマ、アトランティックサーモン、ねぎとろ軍艦



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



にぎり鮭

3人前 ¥ 9,350 (税込)

鮭赤身、アトランティックサーモン、紋甲烏賊、ブリマサ、鮭海老、玉子にぎり



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

