

法要料理のご案内

真心を込めて丁寧にお作りしたお料理で
皆様の大切なひとときをお手伝いいたします。



ご注文・お問い合わせは、下記フリーダイヤルへ

「懐石膳ころ」
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

※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。

懐石膳
ころ

2026 年 8 月改正



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。

No.69 箱膳

¥7,590(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）
- ・西のとりあなご御飯 錦糸玉子
- ・お吸い物



西のとりあなご使用

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



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。

No.70 箱膳

¥6,600(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）
- ・きのこ御飯 舞茸天婦羅 ・野沢菜御飯
- ・西のとりあなご御飯
- ・お吸い物



No.77 握り鮓膳

¥ 8,580 (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 きのか餡かけ、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。

No.78 はぎ

¥ 7,590 (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 きのか餡かけ
(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





No.72 お子様和風弁当

¥ 3,410 (税込)



No.73 お子様洋風弁当

¥ 3,410 (税込)



No.74 幼児用弁当

¥ 2,310 (税込)



No.75 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。



No.55 特上にぎり鮭

3人前 ¥ 14,300 (税込)

鮭大トロ、鮭中トロ、数の子、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。

No.56 上にぎり鮭

3人前 ¥ 12,100 (税込)

鮭中トロ、鮭赤身、紋甲イカ、ブリマサ
赤海老、平目昆布ダマ、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。



No.57 にぎり鮭

3人前 ¥ 10,450 (税込)

鮭赤身、サーモン、紋甲イカ
鯛、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。

