

ver.60



懷石料理

塚

越





「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、永い伝統のなかで生まれ、  
受け継がれたものです。

皆様の大切な集いに、「塚越」の料理をご賞味ください。

## TSUKAGOSHI



セットメニュー (10名様セット) . . . . .	4~5
小箱鮭セット (5名様セット) . . . . .	6~7
鮭 (鮭単品、小箱鮭) . . . . .	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

# 松前

まつまえ 【10人前】 55,440円 (本体価格50,400円) **本まぐろ使用**

鮓: 清流 9,240円×4 / 煮物(4人盛) 5,280円×1 / 旬揚物盛り合わせ 6,600円×1 / 和洋オードブル 6,600円×1



いしかり 【10人前】 77,220円 (本体価格70,200円) **本まぐろ使用**

鮓: 大樹 11,220円×4 / 煮物(4人盛) 5,280円×1 / 天ぷら 6,600円×1 / 和風オードブル 10,230円×1 / 洋風オードブル 10,230円×1

# 瀬戸

せと 【10人前】 55,440円 (本体価格50,400円)

本まぐろ使用

鮪:清流 9,240円×4 / 煮物(4人盛) 5,280円×1 / 天ぷら 6,600円×1 / 籠オードブル 6,600円×1



# 宗谷

そうや 【10人前】 113,080円 (本体価格102,800円)

本まぐろ使用

鮪:極上 15,180円×4 / 上煮物 6,930円×1 / 上天ぷら 10,230円×1 / 特選オードブル(5人盛) 35,200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。

# 小箱鮭セット【5人前】

## 鎌倉

かまくら【5人前】38,775円(本体価格35,250円)

本まぐろ使用

小箱鮭 清流(1人前)4,180円×5 / 煮物と天ぷら(1人盛)1,650円×5 / オードブル(1人前)1,925円×5

## 安土

あづち【5人前】64,075円(本体価格58,250円)

本まぐろ使用

小箱鮭 大樹(1人前)5,390円×5 / 上煮物と上天ぷら(1人盛)3,025円×5 / 極上オードブル(1人前)4,400円×5

※小箱鮭は2箱で1人前となります。

# 室町

むろまち [5人前] 42,625円 (本体価格38,750円)

本まぐろ使用

小箱鮭 清流(1人前)4,180円×5 / 煮物と天ぷら(1人盛)1,650円×5 / 上オードブル(1人前)2,695円×5

# 飛鳥

あすか [5人前] 35,475円 (本体価格32,250円)

小箱鮭 青葉(1人前)3,520円×5 / 煮物と揚げ物(1人盛)1,650円×5 / オードブル(1人前)1,925円×5

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。



極上

# 鮭

SUSHI

新鮮で上質な味を、  
自信を持ってお届けします。



本まぐろ使用

極上 ごくじょう

3人盛 15,180円

(本体価格13,800円)

5人盛 25,300円(本体価格23,000円)

1人盛 5,060円(本体価格4,600円)



# 大樹

本まぐろ使用

## 大樹 たいじゆ

3人盛 **11,220円**  
(本体価格10,200円)

5人盛 18,700円(本体価格17,000円)

1人盛 3,740円(本体価格3,400円)



# 清流



本まぐろ使用

## 清流 せいらいゆう

3人盛 **9,240円**  
(本体価格8,400円)

5人盛 15,400円(本体価格14,000円)

1人盛 3,080円(本体価格2,800円)

本まぐろ使用

## まぐろづくし

3人盛 **15,180円**  
(本体価格13,800円)

5人盛 25,300円(本体価格23,000円)

1人盛 5,060円(本体価格4,600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。

# 溪流 けいりゅう

3人盛 8,415円

(本体価格7,650円)

5人盛 14,025円(本体価格12,750円)

1人盛 2,805円(本体価格2,550円)



# 溪流

# 青葉



# 青葉 あおば

3人盛 7,095円

(本体価格6,450円)

5人盛 11,825円(本体価格10,750円)

1人盛 2,365円(本体価格2,150円)

# 巻鮭 まきずし

3人盛 5,775円

(本体価格5,250円)

5人盛 9,625円(本体価格8,750円)

1人盛 1,925円(本体価格1,750円)



# 巻鮭

本まぐろ使用

小箱鮓  
大樹 たいじゆ

1人前 5,390円  
(本体価格4,900円)



本まぐろ使用

小箱鮓  
清流 せいらゆう

1人前 4,180円  
(本体価格3,800円)



小箱鮓  
青葉 あおば

1人前 3,520円  
(本体価格3,200円)



# 盛り合わせ料理



## 上煮物

3人盛 6,930円(本体価格6,300円) / 5人盛 11,550円(本体価格10,500円)



※写真は4人盛です。

## 煮物

4人盛 5,280円(本体価格4,800円)

3人盛 3,960円(本体価格3,600円) / 5人盛 6,600円(本体価格6,000円)



## 筑前煮

※温製

3人盛 4,620円(本体価格4,200円) / 5人盛 7,700円(本体価格7,000円)



## 上天ぷら

3人盛 10,230円(本体価格9,300円) / 5人盛 17,050円(本体価格15,500円)



## 天ぷら

3人盛 6,600円(本体価格6,000円) / 5人盛 11,000円(本体価格10,000円)



## 精進揚げ

3人盛 5,280円(本体価格4,800円) / 5人盛 8,800円(本体価格8,000円)



## 旬揚物盛り合わせ

3人盛 6,600円(本体価格6,000円) / 5人盛 11,000円(本体価格10,000円)



### 和洋オードブル

3人盛 6,600円(本体価格6,000円) / 5人盛 11,000円(本体価格10,000円)



### 籠(かご)オードブル

3人盛 6,600円(本体価格6,000円) / 5人盛 11,000円(本体価格10,000円)



### 洋風オードブル

3人盛 10,230円(本体価格9,300円) / 5人盛 17,050円(本体価格15,500円)



### 和風オードブル

3人盛 10,230円(本体価格9,300円) / 5人盛 17,050円(本体価格15,500円)



### 刺身盛り合わせ

3人盛 18,150円(本体価格16,500円) / 5人盛 30,250円(本体価格27,500円)



### フルーツ&プチケーキ

3人盛 12,100円(本体価格11,000円)



### お新香

3人盛 2,475円(本体価格2,250円) / 5人盛 4,125円(本体価格3,750円)



### 唐揚げ盛り合わせ

3人盛 5,280円(本体価格4,800円) / 5人盛 8,800円(本体価格8,000円)

※季節により料理内容・器等を変更する場合があります。

# 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
  - 一、小鉢
  - 一、前肴
  - 一、椀
  - 一、御造り
  - 一、焼肴
  - 一、蒸し物
  - 一、揚げ物
  - 一、鮓
  - 一、水菓子
- 旬の山海珍味和へ
- 一、自家製胡麻豆腐
- 二、生湯葉の雲丹まぶし
- 三、フォアグラ豆腐
- トリユフあん掛け
- 房州産伊勢海老
- 天然鮑踊り焼
- 令鴨和風ロース
- 鱈巻織焼
- 季節野菜各種
- 葛仕立て
- 四季の野菜
- 本鮓、鉾
- 旬の魚貝いろいろ
- 妻一式
- 和牛ミニステーキ
- 洋野菜添え
- フカヒレの姿煮
- 加茂茄子
- 土瓶むし
- 旬の素材いろいろ
- 海老 薯俵揚
- 極上江戸前にぎり
- 本鮓大どろ、中どろ、
- 鮑、ぼたん海老、
- 生うに、鯛、赤貝、
- 勘八、いくら、
- 変り巻、旬魚
- フルーツムース
- 季節果物

5名様セット 165,000円より (本体価格150,000円より)



りゅうきゅう 22,000円(本体価格20,000円)

※白米でもご用意できます。

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  
最良のひとつときを、  
ご堪能くださいませ。



本まぐろ使用

鮫懐石 うんりゅう 16,500円 (本体価格15,000円)





本まぐろ使用

鮨懐石うずしお 9,900円(本体価格9,000円)



本まぐろ使用

鮨懐石さぎなみ 7,150円(本体価格6,500円)



鮨懐石せせらぎ 5,170円(本体価格4,700円)



はりま 15,400円(本体価格14,000円)



ひゅうが 9,900円(本体価格9,000円)



あわじ  
7,480円  
(本体価格6,800円)



すおう  
5,720円  
(本体価格5,200円)



いずも 4,840円 (本体価格4,400円)



かずさ  
3,960円 (本体価格3,600円)

※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

### めいげっ

8,580円

(本体価格7,800円)



### りょうげっ

5,500円

(本体価格5,000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

5,280円(本体価格4,800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場合がございます。 ○出来るだけお早めにお召上がりください。

# かげっ

6,600円

(本体価格6,000円)



# あさづき

4,290円

(本体価格3,900円)



# うな重

3,850円(本体価格3,500円)

※幼児やお子さまの取扱いをご遠慮下さい。



※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 330円(本体価格300円)



茶碗蒸し 715円(本体価格650円)



フルーツ 880円(本体価格800円)



杏仁豆腐 440円(本体価格400円)



サンドイッチ 3人盛 5,280円(本体価格4,800円)



おにぎり詰め合わせ 2,178円(本体価格1,980円)  
(6個入り) じゃけ、うめ、こんぶ、各2個



つぼみ 2,200円(本体価格2,000円)




いなりのり巻き 1,100円(本体価格1,000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を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せようようお願い申し上げます。

懐石料理  塚越

 0120-226-881

懐石料理  塚越

---

本 店 〒162-0067 東京都新宿区富久町2-13  
TEL.03-3358-7173 FAX.03-5379-6441

---

板橋店 〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-19-2 鎌友ビル2F  
TEL.03-6906-4101 FAX.03-6906-4102

---

町屋店 〒116-0011 東京都荒川区西尾久7-8-7  
TEL.03-6807-7059 FAX.03-6807-7069

---