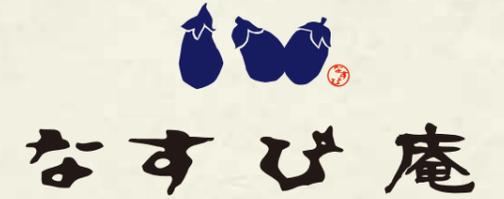


料理屋の弁当



地図は配達エリアの目安となりますので、詳しくはお気軽にお問い合わせください。

5,000円以上のご注文で配達いたします
…清水区(山間部を除く)

10,000円以上のご注文で配達いたします
…駿河区、葵区(梅ヶ島地区除く)

20,000円以上のご注文で配達いたします
…富士市

30,000円以上のご注文で配達いたします
…焼津市、藤枝市、富士宮市

静岡市外のエリア【沼津市】【三島市】【島田市】等への配達実績あり!
→お日にち・お時間・数量により可能です。ご相談ください。



注文期限: 前日14時まで
(一部注文期限が異なるものがありますので、お早めにご注文ください。)
キャンセル料: 前日14時以降50%、当日100%
定休日: 年末年始(12/31~1/3)
配送時間: 10時~18時

電話受付時間: 平日9時~17時
土日祝9時~16時

TEL.054-352-1559

FAX・WEB受付時間: 24時間

FAX.054-354-1139 [なすび庵 検索](#)



- 本カタログの表示価格は、全て税込みの表示となっております。
- 季節により、器、料理内容等変更する場合がございますので、予めご了承ください。
- 担当者がお伺いして、ご説明させていただく事も出来ますので、お気軽にお問い合わせください。

表紙のイラストは、地元清水出身の芸術家「鬼頭祈」さんの作品です。



鬼頭 祈 (キトウ イノリ)

静岡県立清水南高等学校 芸術科卒業
京都造形芸術大学 日本画専攻
日本画の画法をいかし、広告、ファッション誌などで活躍中
(最近の仕事)
TV「おそ松さん」公式コラボグッズデザイン
雑誌「soup」占いページイラスト
サントリー「金麦」新聞広告

株式会社なすびは
地元出身のアーティストを
応援しています。



ごあいさつ

～なすび庵のこだわり～

老舗の厨房でつくる料理同様、手仕事にこだわる料理人が、一品一品、創意工夫を重ね、美味探求した料理の数々で、おもてなしの心と味をお届けします。

静岡県清水で和食店を開業して以来50年近く、「なすびグループ」は、地元を誇りと愛着を持ち、お客様に喜ばれる店づくりを展開して参りました。

創業より歴史を重ねる中で、磨き上げてきたのは静岡の食材を活かす技と、美味を探求する心。

個性もさまざまな店舗で手仕事を極める6人の「ふじのくに食の都づくり仕事人」を中心に、板場や厨房でつくる料理同様、折に詰める料理としてのひと工夫を凝らし、おもてなしの席にふさわしい内容に仕上げしております。

接待はもとより、会議、慶事、法事、祭事など、大切なお客様のおもてなしに、ぜひご利用ください。

「静岡の食文化の創造と発信」を通じて一人でも多くの方に喜んでいただける料理をお届けすることを強く願うとともに、お客様にとって大切な席が、心に残る、素晴らしいひとときとなるよう、料理人一同、努めてまいります。



「ふじのくに 食の都づくり仕事人」の私たちが 食材の宝庫・静岡の美味しい料理をご提供します。

総料理長
早川 亮介



常務取締役
赤堀 真太郎



副総料理長
勝 又 信



和食統括料理長
勝呂 文洋



魚沼長久 料理長
中村 秀俊



寛弥別墅
永野 雅章



日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめ、多様な風土と温暖な気候に恵まれた私たちのふるさと静岡県は、農林水産物の種類は全国トップクラスです。

「食材の宝庫・静岡で育まれる、最高傑作の食材を使って新たな可能性を引き出し、おいしい料理をつくりたい」そんな私たちの活動・取り組みが評価され、6人の料理人が静岡県から「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されています。

日本料理、洋食、イタリアンなどそれぞれの料理の道を極めた料理人たちが、お互いに刺激し合いながら作り上げる創作料理の数々は、なすび庵ならではの味としてご好評いただいています。

道を極めた料理人たちが、今日も、一品一品、なすび庵の味を探求し続けています。

「ふじのくに 食の都づくり仕事人」とは



静岡県では、ふじのくに「食の都」づくりの一環として、静岡県産の食材を積極的に活用し、県の農水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰しています。

なすび庵のお約束

一 安心安全のこだわり

お客様が安全・安心にお召し上がりいただけることを第一に考え、継続的な社員教育と厳しい社内衛生管理基準の遵守により衛生管理を徹底し、調理環境から配送車両まで低温管理にて行っています。

二 職人の手作りのこだわり

なすびの日本料理人が「素材の追求」、「技術向上」、「盛付のこだわり」を信条として日々研鑽を積みながらお客様の笑顔を考えながら手作りをしています。

三 旬の食材のこだわり

地産地消をモットーに、なすびでは地元で採れた食材にこだわり、お米は静岡県産米を使うなど職人が厳選して旬の食材を使用しています。

四 器へのこだわり

大切な集いの場だから、料理だけでなく器にもこだわりを持って厳選し五感でお楽しみいただけます。

五 笑顔あふれる接客

なすびスタッフが親切丁寧をモットーに電話対応。ご相談・ご注文受けから配達時まで笑顔でお伺いしております。

六 時間厳守

天候、曜日、時間帯などを管理し運転マナーを守ってお約束した配達時間を厳守いたします。大切なお集まりの際もお任せください。

七 お客様の声を大切に

なすびでは日々お客様から頂戴するお声を参考に改善し、より良質な商品・サービスの実現を目指していきます。

おもてなし 接待

接待／地域のお集まり
プレゼン／新年会／忘年会
歓送迎会／町内会／説明会



OS-1

一富士二鷹 三なすび弁当 花

【登録商標】
1,980円 ◆27×18cm

駿河の国の特産品あふれる富士鷹なすび弁当。
徳川家康公にゆかりの深い「一富士、二鷹、三茄子」の
お味をご堪能ください。

*富士鷹なすび弁当は、2日前までにご注文ください。
*ご予約は5個以上から承ります。

当店イチオシ
お弁当



OS-8

鰻・すき焼き・天ぶらの和心弁当

3,300円 ◆31×20cm

なすび特製の割下で煮込んだすき焼きと
秘伝のタレで仕上げた鰻の蒲焼き、
職人が揚げた天麩羅など、和心満載のお弁当です!

OS-7

金目鯛の煮付けと 牛ステーキの贅沢弁当

3,300円 ◆27×18cm

料理屋の自家製タレで炊いた金目鯛の煮付けをはじめ、
特選牛ステーキや天麩羅など、一品で煮る、焼く、揚げる
の最高級品が一度に楽しめます。

*金目鯛の煮付けと牛ステーキ弁当は、2日前までにご注文ください。
*ご予約は5個以上から承ります。



OS-6

うなぎとローストビーフごちそう弁当

3,000円 ◆13.5×13.5cmの2段

「なすび庵」秘伝のタレで仕上げたうなぎの蒲焼きと、特選牛を使用
した自家製ローストビーフが楽しめる贅沢なお弁当です。



OS-2

焼きタラコのり弁当

1,980円 ◆13.5×13.5cmの2段

のり弁当を贅沢になすび庵自慢のお料理とりのり弁当がコラボレーション!!
あれも食べたい!これも食べたい!を叶えてくれるお弁当です。



OS-4

変わり寿司二段弁当

2,780円 ◆26×6.5cmの2段

静岡お茶稲荷寿司となすび自慢のお料理が詰まったお弁当です。
贈答用や県外からのお客様へなどピッタリなお弁当です。



OS-5

一富士二鷹 三なすび弁当 舞

2,950円 ◆27×18cm

世界文化遺産・富士山にあや
かって駿河の特産を集めました。
「一富士二鷹三なすび」は徳川
家康公ゆかりの味わいです。

*富士鷹なすび弁当は、2日前までにご注文ください。
*ご予約は5個以上から承ります。



OS-3

和食屋の鯛めし二段弁当

2,480円 ◆13.5×13.5cmの2段

総料理長がこだわり抜いた縁起の良い鯛めし弁当です。
建前、初節句をはじめとしたお祝いや、ご接待、贈答用におすすめです。



【別注料理】

TM-1

お味噌汁
275円

OC-1

お茶
ペットボトル
350ml
150円

TC-1

茶碗蒸し
378円

会議用

会議／セミナー／研修
学校・PTA／おもてなし
説明会／会館



KB-3

なすび

元祖 幕の内弁当

1,680円

◆27.5×24cm
老舗の味を守り継ぐ「なすび庵」の幕の内。だし巻き卵や鳥のから揚げ、俵むすびなど人気の料理を詰め込んだベストセラーです。



創業からの
ベストセラー弁当

KB-1

駿府お茶香る二段御膳

1,850円 ◆18.5×9.5cmの2段

職人が丁寧に揚げた桜海老とお茶っ葉のかきあげ、静岡の抹茶飯。静岡の海と山と大地の恵みを豊かに組み合わせた郷土料理をご堪能ください。



なすび

定番幕の内弁当

1,350円 ◆18×18cm

老舗の味を守り継ぐ「なすび庵」の創業当初からのベストセラーの「幕の内弁当」を現代風にアレンジし、彩よくまた幕の内ならではの全体的にバランスの良い一品に仕上げました。



KB-7

鯖の塩焼きのり弁当

1,250円 ◆20×10cm

脂の乗ったジューシーな塩鯖使用。こだわりの詰まったのり弁は老若男女すべてから愛されるオリジナルな一品です。



KB-4

静岡の味!! 変わり寿司弁当

1,480円 ◆26×6.5cm

桜海老、しらす、マグロフレークに、お茶を使用した稲荷の皮で包みました。静岡ならではの茶稲荷寿司です。



KB-2

特選 九重弁当

1,800円

◆19.5×19.5cm

9マスに分かれた折り箱にバランス良く、おかずとご飯を詰め込みました。料理人の技が各所で楽しめる一品です。



女性に大人気
ヘルシー弁当

KB-5

まごわやさしい弁当

1,380円 ◆25×17.5cm

ま…豆、ご…胡麻、わ…ワカメ、や…野菜、さ…魚、し…椎茸、い…芋を使用したバランスの良い栄養素を揃えた身体に優しいお弁当です。



KB-8

鶏の照り焼きのり弁当

1,250円

◆17.5×12cm

なすび秘伝のタレに漬け込んだ鶏肉を照り焼きで仕上げました。人気メニューの、のり弁にしてさらに美味しさ倍増です。



KB-9

タルタル兄弟のチキン南蛮弁当

1,080円 ◆22×16cm

タルタルソース使用。唐揚げ甘酢あんかけに*数量限定メニューになります。タルタルソースをかけてお召し上がりください。



【別注料理】

TM-1
お味噌汁
275円



OC-1
お茶
ペットボトル
350ml
150円



TC-1
茶碗蒸し
378円



三

慶事・お祝い

長寿・敬老／お喰い初め／お宮参り
七五三／誕生日／節句／入園・卒業
成人／記念日／上棟・新築



お祝い膳

おめでたい場面に華を添える、彩り豊かなご膳に仕上げました。
南鮎と旬の地魚のお造りほか、風趣を凝らした料理をお楽しみください。



OZ3-K

お祝い膳会席 富士
7,800円 ◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

OZ2-K

お祝い膳会席 鷹
6,800円 ◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

OZ1-K

お祝い膳会席
なすび
5,800円 ◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

折詰会席

特別なお客様のおもてなしに、大切なひとときに。
旬の素材を一品一品、料理人の想いと技を込めて盛り込みました。



OK3-K

折詰会席 松
5,800円 ◆32×23.2cm

OK1-K

折詰会席 梅
3,500円 ◆19.5×19.5cmの2段

OK2-K

折詰会席 竹
4,800円 ◆32×23.2cm

祝い鯛

お祝いの場面に華を添える
尾頭付きの鯛です。



OT3-K

祝い鯛 大 *6名以上
6,800円 [900~1,200g]

OT2-K

祝い鯛 中 *4~5名
5,800円 [700~900g]

OT1-K

祝い鯛 小 *2~3名
4,500円 [400~600g]

お喰い初め膳



お子さまの成長を祝い、「一生、食べ物に
困らないように」と願う席に。鯛や赤飯など
儀式にふさわしいお料理をご用意します。

OU1-K

お喰い初め膳
(器進呈)
9,500円
◆26.0×26.0cm

OU2-K

お喰い初め膳
(器回収)
4,800円
◆26.0×26.0cm
*器を回収させていただきます。

鯛付子供用弁当

旬の食材を少しずつ。お子さまにもおいしくお召し
上がりいただけるお弁当に、焼き鯛を付けました。



OD1-K

お子様用折詰会席
(小学校低学年用(〜8才))
1,296円
◆19.5×19.5cm

お子様用折詰会席

和食の素晴らしさ、本物のおいしさをお子さまにも。
お子さまの好みも取り入れた、ご満足いただけるご膳です。

OW1-K

お祝い膳子供会席 鯛付き
5,800円 ◆25.5×37.5cm *器を回収させていただきます。

OD2-K

お子様用折詰会席
(小学校高学年用(〜12才))
1,944円
◆18.5×9.5cmの2段

【別注料理】

| | | | | | |
|--|------------------------|----------------------|---------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| TA-1 赤飯(一人前) 680円 *5個以上ご注文を承ります | CS-1 ちらし鮭 1,200円 | TM-1 お味噌汁 275円 | OC-1 お茶 ペットボトル 350ml 150円 | TC-1 茶碗蒸し 378円 | TN-1 日本酒 1,320円 ◆300ml |
|--|------------------------|----------------------|---------------------------------------|----------------------|---------------------------------|

※表示金額は消費税 8% 込みの価格です。(サービスを伴う場合は 10% になります)
※慶事・お祝い商品は 3 日前までにご注文をお願いいたします。

※季節により料理内容は若干変わります。

四

法事・法要

お通夜／精進落とし／初七日
四十九日／一周忌／三回忌
七・十三・十七・二十三・二十七・三十三
三十五回忌／五十回忌／初盆



お届け用

ご自宅・お寺様に器にてお届け致します。



【全11品】
先付・前菜・お造り・焼物
強肴・酢物・煮物・揚物
茶碗蒸・お吸物・お寿司

HS-1 松華堂寿司 (寿司、お吸い物付き)
10% 6,050円
8% 5,940円 ◆36×36cm
*器を回収させていただきます。
*折詰も対応可能です。



【全11品】
先付・前菜・お造り・焼物・強肴
酢物・煮物・揚物・茶碗蒸
お味噌汁・白飯

HG-1 松華堂 (ご飯、お味噌汁付き)
10% 5,500円
8% 5,400円 ◆36×36cm
*器を回収させていただきます。
*折詰も対応可能です。



【全9品】先付・前菜・お造り・焼物
強肴・揚物・茶碗蒸・お吸物
お寿司

HS-2 松華堂寿司 (寿司、お吸い物付き)
10% 4,950円
8% 4,860円 ◆37×25cm
*器を回収させていただきます。
*折詰も対応可能です。



【全9品】先付・前菜・お造り・焼物・強肴・揚物
茶碗蒸・お味噌汁・白飯

HG-2 松華堂 (ご飯、お味噌汁付き)
10% 4,400円
8% 4,320円 ◆37×25cm
*器を回収させていただきます。
*折詰も対応可能です。

お持ち帰り用

料理タイプ



TR-1 折詰料理Ⅰ
10% 4,400円
8% 4,320円 ◆19.5×19.5cmの2段
*白米は別注文です。



TR-2 折詰料理Ⅱ
10% 3,300円
8% 3,240円 ◆29.5×11.0cmの2段
*白米は別注文です。

お弁当タイプ



TB-1 折詰弁当Ⅰ
10% 5,500円
8% 5,400円 ◆24×16.5cmの2段



TB-2 折詰弁当Ⅱ
10% 4,400円
8% 4,320円 ◆19.5×19.5cmの2段



TB-4 折詰弁当Ⅲ
10% 2,200円
8% 2,160円 ◆27cm×18cm



OD-1 お子様用折詰会席
小学校低学年用(～8才)
10% 1,320円
8% 1,296円
◆19.5×19.5cm



OD-2 お子様用折詰会席
小学校高学年用(～12才)
10% 1,980円
8% 1,944円 ◆18.5×9.5cmの2段



TO-1 お寿司 10% 1,320円 / 8% 1,296円
TH-1 白米 10% 330円 / 8% 324円
TM-1 お味噌汁 10% 280円 / 8% 275円
OC-1 お茶 ペットボトル 350ml 10% 153円 / 8% 150円

◆寺院・齋場・葬祭会場などへのお届けも承ります。

五 オードブル 寿司

家族の集まり / パーティー / 近所の集まり
花見・紅葉狩り / 行楽 / イベント
クリスマス



オードブル



OR-1 駿河オードブル ◆5~6人盛り
7,480円 ◆43×32cm

郷土の食材を活かした、桜えびのかき揚、黒はんぺん、しらすのかき揚など地元の方にも遠方の方にも喜ばれています。



OR-2 和洋折衷オードブル ◆5~6人盛り
7,480円 ◆43×32cm

前菜や揚物など、和と洋の選りすぐりの味を彩り豊かに。幅広い年代の皆様にご好評をいただいています。

寿司盛合せ



MZ-1 天然南鮭づくしの盛合せ
13,000円 ◆桶直径36cm
*折詰も対応可能です

◆4人盛り



SM-1 お寿司盛り合わせ
6,000円 ◆30×30cm
*折箱での対応となります

◆2~3人盛り

TU-1 天然南鮭と海の幸の恵み寿司盛合せ
11,000円 ◆桶直径36cm
*折詰も対応可能です



◆4人盛り

よんとく 四得 オードブル 4品選ぶとお得で嬉しい9,000円

単品でもご注文いただけます。



※セツト例です



KO-3 揚物オードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-1 駿河オードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-2 煮物オードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-4 天ぷらオードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-5 海鮮カルパッチョ
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-6 巻物オードブル
2,800円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-7 肉オードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-8 焼物オードブル
2,800円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-9 お子様オードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り



KO-10 パンオードブル
2,500円 ◆21.7×21.7cm
◆2~3人盛り

