


塚 懐石料理

越

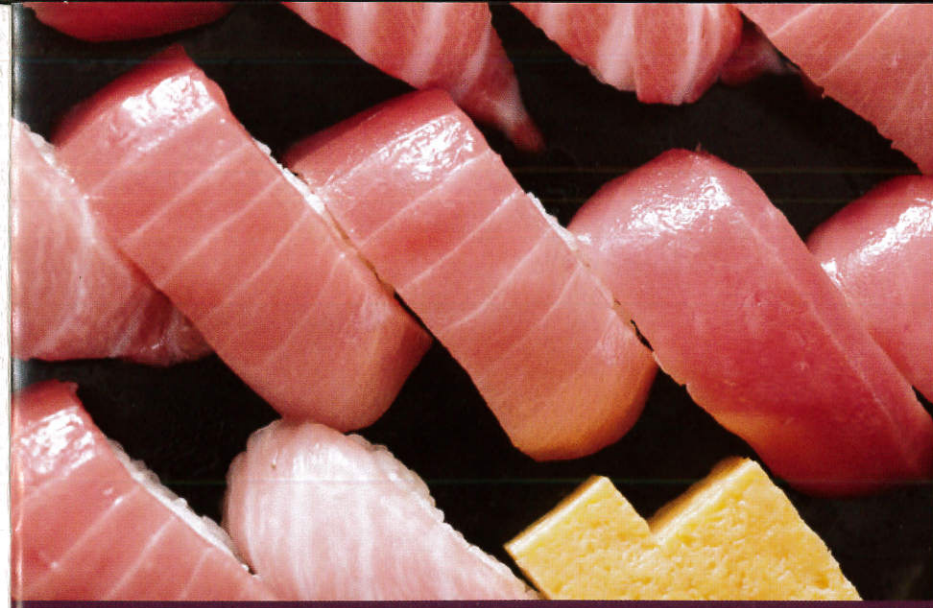
千葉本店



懐石料理  塚越 千葉本店

 0120-401-701

千葉県千葉市中央区生実町1708
TEL/043-305-0290 FAX/043-305-0293



「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、
永い伝統のなかで育まれ、受け継がれたものです。
皆様大切な集いに、「塚越」の料理をご賞味ください。



まごころで伝える、
味のおもてなし料理



北斗

ほくと



ほくと(税込)		5~6名様	30名様	50名様
上 寿司	単価 8,250円	2	12	18
天婦羅盛合わせ	単価 6,270円	1	4	6
煮物	単価 5,170円	1	4	6
龍オードブル	単価 6,600円	1	4	6
計		34,540円(税込) (本体価格 31,400円)	171,160円(税込) (本体価格 155,600円)	256,740円(税込) (本体価格 233,400円)

銀河

ぎんが



ぎんが(税込)		5~6名様	30名様	50名様
特 上 寿司	単価 9,900円	2	12	18
上天婦羅盛合わせ	単価 8,800円	1	4	6
煮物	単価 5,170円	1	4	6
洋風オードブル	単価 9,350円	1	4	6
計		43,120円(税込) (本体価格 39,200円)	212,080円(税込) (本体価格 192,800円)	318,120円(税込) (本体価格 289,200円)

天の川

あまのがわ



あまのがわ(税込)		5~6名様	30名様	50名様
極 上 寿司	単価 13,200円	1	6	9
まぐろづくし	単価 13,200円	1	6	9
上天婦羅盛合わせ	単価 8,800円	1	4	6
上 煮物	単価 6,600円	1	4	6
小 鉢盛合わせ	単価 11,000円	1	4	6
計		52,800円(税込) (本体価格 48,000円)	264,000円(税込) (本体価格 240,000円)	396,000円(税込) (本体価格 360,000円)

流星

りゅうせい



りゅうせい(税込)		5~6名様	30名様	50名様
上 寿司	単価 8,250円	2	12	18
天婦羅盛合わせ	単価 6,270円	1	4	6
煮物 or 筑前煮	単価 5,170円	1	4	6
計		27,940円(税込) (本体価格 25,400円)	167,640円(税込) (本体価格 152,400円)	240,020円(税込) (本体価格 218,200円)

選べるメニュー



筑前煮もお選びいただけます



巴 ともえ 4,950円 (本体価格4,500円) (37cm × 24cm) 本まぐろ使用



本まぐろ使用
綾 あや
4,950円
(本体価格4,500円)
(24cm × 24cm)



常盤 ときわ 3,960円 (本体価格3,600円) (37cm × 24cm)



本まぐろ使用
葵 あおい
6,600円
(本体価格6,000円)
(37cm × 24cm)



洋風御膳
ようふうごぜん
3,960円
(本体価格3,600円)
(37cm × 24cm)



静しずか
3,300円
(本体価格3,000円)
(24cm × 24cm)

お持ち帰り弁当

※軽減税率8%対象品となります。



霞かすみ (32cm × 11cm)
3,564円 (本体価格 3,300円)



千草ちぐさ (32cm × 11cm)
4,276円 (本体価格 3,960円)



向日葵ひまわり (32cm × 11cm)
5,346円 (本体価格 4,950円)



のり巻き・いなり
(17cm × 11cm)
648円 (本体価格 600円)

手提げ袋に入れてお渡します。



折り詰め (24cm × 24cm)
1,980円 (本体価格 1,800円)



松花堂膳 (37cm × 25cm)
1,980円 (本体価格 1,800円)



サンドイッチ (45cm × 31cm)
4,400円 (本体価格 4,000円)



2色いなり盛合わせ (38cm × 27cm)
2,750円 (本体価格 2,500円)



おにぎり (3種・12個人) (37cm × 27cm)
2,970円 (本体価格 2,700円)

お子様膳
2,200円
(本体価格2,000円)
(24cm × 24cm)



お子様ランチ
1,870円
(本体価格1,700円)
(20cm × 17cm)



江戸前寿司 (直径37cm)
6,270円 (本体価格 5,700円)



上寿司 (直径35cm)
8,250円 (本体価格 7,500円)

本鮪の中トロを使用しております。



まぐろぐし (直径36cm)
13,200円 (本体価格 12,000円)

本鮪の大トロ・中トロを使用しております。



特上寿司 (直径35cm)
9,900円 (本体価格 9,000円)

本鮪の中トロを使用しております。



巻き寿司 (直径30cm)
4,730円 (本体価格 4,300円)



極上寿司 (直径36cm)
13,200円 (本体価格 12,000円)

本鮪の大トロ・中トロを使用しております。



塚越 洋風創作寿司 (46cm × 31cm)
13,200円 (本体価格 12,000円)
(生ハム・カッターチーズ・ローストビーフ・フォアグラ・ハーブ乗せ)

極上肉を使用しております。



塚越 洋風創作寿司 (8貫1人前) (33cm × 17cm)
4,400円 (本体価格 4,000円)
(生ハム・カッターチーズ・ローストビーフ・フォアグラ・ハーブ乗せ)

極上肉を使用しております。



小鉢盛合わせ (51cm × 35cm)

11,000円 (本体価格 10,000円)

(ローストビーフ・生ゆばウニのせ・海老チリソース・さざえ・ずわい蟹のキャビアのせ)
※季節により食材は異なります。



籠 オードブル (31cm × 31cm)
6,600円 (本体価格 6,000円)



上煮物 (25cm × 25cm)
6,600円 (本体価格 6,000円)



上天婦羅盛合わせ (51cm × 30cm)
8,800円 (本体価格 8,000円)



煮物 (25cm × 25cm)
5,170円 (本体価格 4,700円)



天婦羅盛合わせ (33cm × 24cm)
6,270円 (本体価格 5,700円)



筑前煮 (33cm × 25cm)
5,170円 (本体価格 4,700円)



精進揚 (38cm × 27cm)
5,280円 (本体価格 4,800円)



洋風オードブル (42cm × 31cm)
9,350 円 (本体価格 8,500 円)



和洋オードブル (36cm × 24cm)
6,600 円 (本体価格 6,000 円)



唐揚げ盛合わせ (42cm × 26cm)
4,070 円 (本体価格 3,700 円)



海老テリ (42cm × 31cm) 5名~6名様用
6,050 円 (本体価格 5,500 円)



串盛合わせ (28cm × 28cm)
6,600 円 (本体価格 6,000 円)



中華オードブル (42cm × 31cm)
6,600 円 (本体価格 6,000 円)



刺身盛合わせ (51cm × 28cm)
12,000 円 (本体価格 10,910 円)



コールドミート (31cm × 31cm)
8,800 円 (本体価格 8,000 円)



フルーツ&プチケーキ (46cm × 36cm)
8,800 円 (本体価格 8,000 円)



フルーツ盛合わせ (33cm × 25cm)
6,600 円 (本体価格 6,000 円)



15人前にて
お届けいたします。



けんちん汁15人前
7,150 円 (本体価格 6,500 円)



一人前フルーツ (直径 15cm)
660 円 (本体価格 600 円)



白飯との差額変更お受けします。

持上7貫にぎり (23cm × 11cm)
3,300 円 (本体価格 3,000 円)



お新香 (25cm × 25cm)
1,980 円 (本体価格 1,800 円)



茶碗蒸し
550 円 (本体価格 500 円)



そば
550 円 (本体価格 500 円)



いろいろご飯
550 円 (本体価格 500 円)



白飯
330 円 (本体価格 300 円)

目で味わい、舌で味わい、そして心で味わう。
日本人ならではのひとときを、「塚越」の懐石料理でご堪能くださいませ。



三咲 みさき **8,800円** (本体価格8,000円) (24cm × 24cm) ※白米でもご利用できます。



鮨懐石 すしかいせき **13,200円** (本体価格12,000円)

御願

季節により料理内容、器等を変更する場合がございますので
あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

保健所からの指導によりお料理のお持ち帰りをご遠慮くださいませ。

尚、当日のキャンセルはお受け出来ません。
何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。