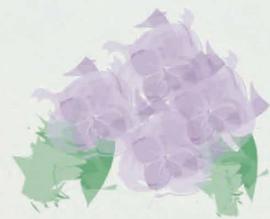


味彩

A
J
I
S
A
I

Vol.4



Produced By Grand-Gourmet

「食べる」を

「食べた」思い出に。

食べることはお腹を満たすこと。

食べることは心を満たすこと。

何気ないいつもの食卓。心躍る特別な日の外食。

食はいつでもあなたの心に彩りを。

一緒に食べた家族の横顔。一緒に食べたあの人の笑顔。

食はいつでもあなたに思い出を。

今日の食事があの日を思い出し、

あなたの心を温めるものとなりますように。

今日の食事がいつか思い出され、

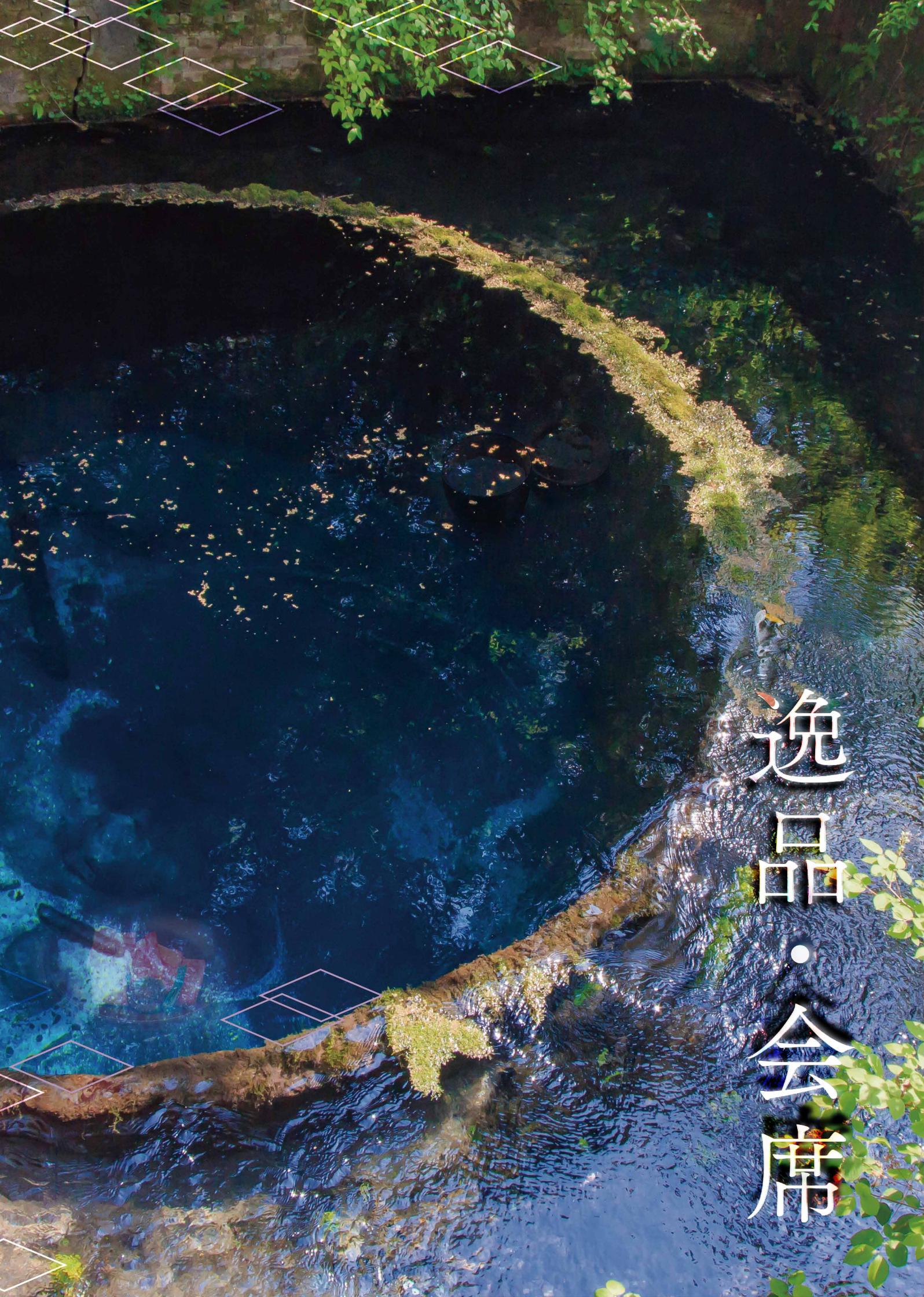
誰かの心を温められるものとなりますように。

目次

逸品・会席料理・・・3 配送案内・・・13

折詰弁当・・・・・・8 会社情報・・・14

特別会席・・・・・・12

A traditional Chinese garden pond with a waterfall and stone lanterns. The water is dark blue and reflects the surrounding greenery. The waterfall is on the right side, and the stone lanterns are in the center. The pond is surrounded by a stone wall and lush green plants. The text "逸品·会席" is written vertically on the right side of the image.

逸品·会席



逸品 『あじさい』

お召し上がり ¥15,400(税込10%)

お品書き

先付五品・季節のお造り・煮物彩々
吸物・焼魚・茶碗蒸し・和牛陶板焼き
握り寿司・赤出汁・フルーツ

逸品 『富士』 (ふじ)

お召し上がり ¥13,200(税込10%)

お品書き
先付五品・季節のお造り・煮物彩々
焼魚・茶碗蒸し・ローストビーフ
炊き込み御飯・吸物・香の物
フルーツ



逸品 『信濃』 (しなの)

お召し上がり ¥9,900(税込10%)

お品書き
松花堂六仕切り・真鯛の寄せ鍋
茶碗蒸し・握り寿司・吸物
フルーツ



会席 『大淀』(おおよど)

お召し上がり ¥7,700(税込10%)

お品書き
松花堂六仕切り・和牛陶板焼き
茶碗蒸し・炊き込み御飯
吸物・香の物

逸品 『筑後』(ちくご)

お召し上がり ¥6,050 (税込10%)

お品書き
松花堂四仕切り・季節のお造り
茶碗蒸し・炊き込み御飯
吸物・香の物





会席 長良(ながら) お召し上がり ¥4,950 (税込10%)



会席 相模(さがみ) お召し上がり ¥4,950 (税込10%)



お子様会席 お召し上がり ¥3,080 (税込10%)



お子様弁当 お召し上がり ¥2,200 (税込10%)

※写真はイメージです。※季節により、料理内容・器などが変更となる場合がございます。

単品 お召し上がりの場合のお値段表記です。(税込10%)



和牛サーロイン陶板焼き
お召し上がり ¥2,750



真鯛の酒蒸し
お召し上がり ¥2,200



寄せ鍋
お召し上がり ¥2,200



吸物
お召し上がり ¥330



稲庭うどん(温/冷)
お召し上がり ¥660



茶そば(温/冷)
お召し上がり ¥660



茶碗蒸し
お召し上がり ¥550



メロン
お召し上がり ¥1,100

—受け継いできた思い。 —受け継ぎたい思い。

昭和41年『柳寿司』として創業。

寿司・会席料理を中心に、本格日本料理を提供して参りました。

和食だけでなく洋食、中華のプロの料理人たちが厳選した食材を使い、

素材の特徴を生かし、その磨き上げた技を存分にふるっています。

素材の香り、鮮やかな色彩、季節の素材を大切にした調理を心がけ、

ひとつひとつ職人たちの手で丁寧に仕上げています。

日本料理界の気鋭の料理人が手がける匠の技の数々を

ぜひ、その目と舌でご堪能ください。



折詰弁当



地元・多摩への
思いをお弁当に詰めました



諏訪 (すわ)

お持ち帰り ¥7,020(税込8%)
お召し上がり ¥7,150(税込10%)

弁当サイズ
縦19.5cm×横19.5cm×高8cm

お品書き

厚焼き玉子・有頭海老煮
カニつまみ揚げ・笹麩
鮑・空豆・スモークサーモン
カレイ幽庵焼き・サツマイモの蜜煮
うなぎの酢の物・煮物彩々
寿司(本鮪中トロ、赤身、真鯛、穴子、
海老、いくら軍艦、トロ沢庵巻)

聖ヶ丘 (ひじりがおか)

お持ち帰り ¥5,400(税込8%)
お召し上がり ¥5,500(税込10%)

弁当サイズ
縦17.5cm×横26cm×高5.5cm

お品書き

厚焼き玉子・有頭海老煮
蟹つまみ揚げ・空豆一口昆布巻
サツマイモ蜜煮・鰯抽庵焼き
小松菜の揚げ浸し・ローストビーフ
煮物彩々
寿司(本鮪中トロ、赤身、真鯛、
穴子、海老、いくら軍艦、細巻)





鶴牧 (つるまき)

お持ち帰り ¥3,240(税込8%)
お召し上がり ¥3,300(税込10%)

弁当サイズ
縦20.4cm×横20.4cm×高5cm

お品書き
厚焼き玉子・有頭海老煮・蟹つまみ揚げ・笹麩
露の土佐煮・小松菜の揚げ浸し・鮭幽庵焼き
サツマイモ蜜煮・鰹クルミ・茄子のはさみ揚げ
煮物彩々・抹茶わらび餅・きな粉わらび餅
寿司 (赤身、真鯛、海老、穴子、細巻)

関戸 (せきど)

お持ち帰り ¥3,240(税込8%)
お召し上がり ¥3,300(税込10%)

弁当サイズ
縦20.4cm×横20.4cm×高5cm

お品書き
厚焼き玉子・有頭海老煮・蟹つまみ揚げ・笹麩
露の土佐煮・小松菜の揚げ浸し・鮭幽庵焼き
サツマイモ蜜煮・鰹クルミ・茄子のはさみ揚げ
煮物彩々・抹茶わらび餅・きな粉わらび餅
寿司 (赤身、真鯛、海老、穴子、細巻)



寿司単体詰め合わせ



握り寿司折詰 お持ち帰り ¥4,320(税込8%)
お召し上がり ¥4,400(税込10%)
弁当サイズ 縦15.3cm×横25.3cm×高4.8cm



のりいなり お持ち帰り ¥1,080(税込8%)
※お持ち帰りのみのご提供となります。
弁当サイズ 縦12.5cm×横20.5cm×高5.5cm

出張特別会席で 思い出のひとときを

有名料亭で研鑽を重ねた料理人が
現場へお伺いし、
最上の素材を、最良の技をもって
目の前で調理いたします・
和食の神髄を季節の彩と共に
ご堪能ください。
ご予算によって、様々な
お品書きを作成いたします。
まずは、ご相談ください。



実績

- イベントでのマグロの解体実演
 - 蕎麦打ち実演
 - 御食い初め・還暦時の御祝い料理
- など多数



出張

特別会席

お召し上がり

¥22,000~ (税込10%)

※画像はイメージです。

※写真はイメージです。※季節により、料理内容・器などが変更となる場合がございます。

東京都、神奈川県を中心にご注文を承っております。配送地域の目安は以下の通りです。

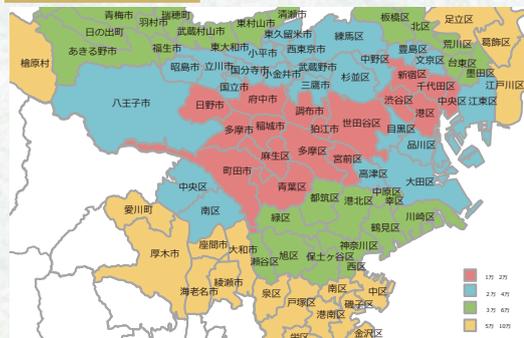
お届け先		回収不要料理 (折詰弁当)	要回収料理 (逸品・会席)
23区	世田谷区、渋谷区、新宿区、港区、千代田区、中央区	1万円以上のご注文で 配送料無料	2万円以上のご注文で 配送料無料
23区外	多摩市、日野市、府中市、町田市、稲城市、調布市、狛江市		
横浜市	青葉区		
川崎市	麻生区、多摩区、宮前区		
相模原市	中央区、南区		
23区	杉並区、練馬区、中野区、豊島区、文京区、江東区 目黒区、品川区、大田区	2万円以上のご注文で 配送料無料	4万円以上のご注文で 配送料無料
23区外	立川市、八王子市、国立市、国分寺市、小金井市、三鷹市 武蔵野市、西東京市、小平市、東久留米市、東村山市 東大和市、武蔵村山市、昭島市、福生市		
川崎市	高津区		
23区	板橋区、北区、荒川区、台東区、墨田区	3万円以上のご注文で 配送料無料	6万円以上のご注文で 配送料＆ 回収料無料
23区外	清瀬市、あきる野市、青梅市、羽村市、日の出町、瑞穂町		
川崎市	中原区、幸区、川崎区		
横浜市	緑区、都筑区、港北区、鶴見区、瀬谷区、旭区 保土ヶ谷区、神奈川区、西区		
23区	足立区、葛飾区、江戸川区	5万円以上のご注文で 配送料無料	10万円以上のご注文で 配送料無料
23区外	檜原村		
横浜市	泉区、戸塚区、港南区、南区、中区、磯子区、栄区、金沢区		
神奈川県	大和市、綾瀬市、座間市、海老名市、厚木市、愛川町		

※上記以外につきましては別途ご相談ください。

ご注意事項

- ※上記金額に満たない場合別途配送料がかかります。
- ※配膳人派遣 1名 13,200円/～4時間(延長1,500円/30分)頂戴しております。
- ※回収が必要な場合、別途回収料がかかる場合がございます。
- ※ご注文(変更)は配送日2日前の午前中まで受け付けております。
- ※大口(100個以上のご注文)は配送日の10日前までにご相談ください。
- ※当日の変更はお受けできません。
- ※キャンセル料につきましては下記の通り申し受けます。
前日キャンセル・・・料金の50%
当日キャンセル・・・料金の100%
- ※料理内容、器などが一部変更となる場合がございます。

配送目安図



ご注文はTEL・FAX・電子メールにて承っております。

TEL : 0120-555-585 FAX : 042-310-1950

E-mail : deli@ship-hf.co.jp



メール 公式サイト



SHIP HEALTHCARE FOOD
 グラン・グルメ 多摩セントラルキッチン

3つの取り組み

寿司、割烹料理店として始まった当社は、多くのお客様に食を通じて喜びを提供するために成長して参りました。
 さらに多くのお客様に向き合うため、当社では現在3つの取り組みを行なっています。

FSSC22000認証取得

当社では国際食品安全認証であるFSSC22000認証を取得。
 清潔な環境で安心安全なお食事を製造しております。



製造中の様子

幅広い事業展開

当社はシップヘルスケアホールディングス(東証プライム)のグループ会社として、仕出し料理以外にも、介護施設への給食提供やパーティ向けケータリング及びレストラン経営など幅広い事業をおこなっております。



ケータリングサービスの様子

食を通じた地域交流

地域のフェスティバルへ出店や、地元の配送会社と共同で冷凍完調品をお届け、近隣大学との産官学民連携などを通じ地域に愛される食品会社を目指しております。



冷凍完調品の一例

ご入用の際はぜひ、
 シップヘルスケア グラン・グルメ
 多摩セントラルキッチンへご用命ください。

発行元

シップヘルスケアフード グラン・グルメ
 多摩セントラルキッチン

〒206-0024 東京都多摩市諏訪6丁目2番地3



