



極上

星

HOSHI



Superfine quality set A "HOSHI"

セットA 極上 星

1名様の場合

5,940円(本体価格 5,500円)

10名様の場合

59,400円(本体価格 55,000円)

にぎり鮭・煮物・天ぷら・オードブル、すべての料理を極上ランクで
ご用意しました。厳選した食材で、丹精こめて仕上げた和・洋の味。
美しい季節の彩りと洗練された味わいをどうぞ。

◆「海鮮彩り蒸し」は、お好みで
「銘柄牛のローストビーフ」に
変更できます。☞ P.13

★ セットメニューにつき、お新香はサービス
価格にて提供させていただきます。

★ セットメニューは10名様単位でのご注文
をお願いいたします。

- にぎり鮭 極上 3台
- オードブル 極上 1台
- 海鮮彩り蒸し 1台
- 煮物 極上 三人盛 × 1台
- 天ぷら 極上 三人盛 × 2台
- お新香 三人盛 × 1台

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

特上

空

SORA



- ◆「和風オードブル 特上」は「洋風オードブル 特上」に変更できます。☞ P.10
- ◆「銘柄牛のローストビーフ」は「海鮮彩り蒸し」に変更できます。☞ P.13
- ◆「串焼き」は「あったか筑前煮」「フライ」「から揚げ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「10種の野菜煮浸し」は「銘柄鶏のみそ焼き」「煮物」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いします。

10名様の場合

- にぎり鮭 特上 三人前 × 3台
- 銘柄牛のローストビーフ × 1台
- 和風オードブル 特上 三人盛 × 1台
- 10種の野菜煮浸し 三人盛 × 2台
- 串焼き 三人盛 × 2台
- お新香 三人盛 × 1台

Extra special set B “SORA”

セットB **特上** 空

1名様の場合

4,860円 (本体価格 4,500円)

10名様の場合

48,600円 (本体価格 45,000円)

大トロ・甘海老・カニ・数の子など美味ネタ満載の特上にぎり鮭と、一口サイズで食べやすいオードブル、厳選した銘柄牛のやわらかローストビーフ、10種の野菜煮浸しなど、栄養・味わい色々。

特上セット

Extra special set

上

雲

KUMO



上
セ
ツ
ト

Special set

- ◆「洋風オードブル 特上」は「和風オードブル 特上」に変更できます。☞ P.10
- ◆「銘柄牛のローストビーフ」は「海鮮彩り蒸し」に変更できます。☞ P.13
- ◆「フライ」は「串焼き」「あったか筑前煮」「から揚げ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「煮物」は「銘柄鶏のみそ焼き」「10種の野菜煮浸し」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いいたします。

10名様の場合

- にぎり鮭 上 三人前 × 3台
- 銘柄牛のローストビーフ × 1台
- 洋風オードブル 特上 三人盛 × 1台
- 煮物 三人盛 × 1台
- フライ 三人盛 × 3台
- お新香 三人盛 × 2台

Special set C “KUMO”

セットC 上 雲

1名様の場合

4,320円 (本体価格 4,000円)

10名様の場合

43,200円 (本体価格 40,000円)

一口サイズに美しさを極めた、彩り鮮やかな特上オードブルに、やさしい味わいの煮物、口の中でとろけるほどやわらかな良質銘柄牛のローストビーフ、にぎり鮭、フライなどを盛り沢山に。

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

上 風 KAZE



- ◆「洋風オードブル」は「和風オードブル」「中華風オードブル」に変更できます。☞ P.11
- ◆「海の幸とり合わせ～白ワイン仕立て～」は「ローストビーフサラダ」に変更できます。☞ P.14
- ◆「から揚げ」は「串焼き」「あったか筑前煮」「フライ」のいずれかに変更できます。☞ P.16
- ◆「煮物」は「銘柄鶏のみそ焼き」「10種の野菜煮浸し」「天ぷら」のいずれかに変更できます。☞ P.17

★セットメニューにつき、お新香はサービス価格にて提供させていただきます。

★セットメニューは、10名様単位でのご注文をお願いいたします。

10名様の場合

- にぎり鮓 上 三人前 × 3台
- 海の幸とり合わせ × 1台
- 洋風オードブル 三人盛 × 1台
- 煮物 三人盛 × 2台
- から揚げ 三人盛 × 1台
- お新香 三人盛 × 1台

Special set D “KAZE”

セットD 上 風

1名様の場合

3,780円 (本体価格 3,500円)

10名様の場合

37,800円 (本体価格 35,000円)

旬の魚貝類を、香り高い白ワインで蒸した海の幸とり合わせや、和・洋・中から選べるオードブル、新鮮ネタのにぎり鮓、味わい深い煮物、2つの味が楽しめるから揚げなどをお手頃価格で。



極上

魚日

SUSHI

にぎり鮭専門の職人が、
こだわり抜いたネタとシャリの味わい。

圧倒的な美味しさで、皆さまからご好評頂いている玉乃家のにぎり鮭。特に「極上」は希少なネタを厳選し、ご注文毎に仕入れ、格別の味わいをお届けしております。そのため、当日のご注文や追加のご注文は対応できない場合がございます。予め数量に余裕をもったご注文をおすすめします。

3人前

Nigiri SUSHI of superfine quality

にぎり鮭 極上

うに・甘海老・大トロ・赤貝。
美味を極めたネタを厳選。
特製玉子焼き入り。

9,720円(本体価格 9,000円)

完全予約
限定商品





Extra special Nigiri SUSHI

にぎり鮨 特上

3人前 7,776円 (本体価格 7,200円)

5人前 12,960円 (本体価格 12,000円)

大トロ・中トロ、かに、数の子をはじめ、彩り鮮やかな握りです。煮穴子も絶品。



Nigiri SUSHI of best quality

にぎり鮨 上

3人前 5,940円 (本体価格 5,500円)

5人前 9,720円 (本体価格 9,000円)

中トロ・赤身、いくらの軍艦、ネギトロ巻きなど、バランスの良い握りです。

にぎり鮨

Nigiri SUSHI



5人盛

Extra special hors d'oeuvre - Japanese traditional style -

和風オードブル 特上

3人盛 5,832円 (本体価格 5,400円)

5人盛 9,720円 (本体価格 9,000円)

鴨・海老・うなぎなどをちょっと贅沢につまめる一品。食べやすい一口サイズです。栗ぜんざい付。



5人盛

Extra special hors d'oeuvre - Western classic style -

洋風オードブル 特上

3人盛 5,832円 (本体価格 5,400円)

5人盛 9,720円 (本体価格 9,000円)

海老、帆立、蟹肉のサラダ、ローストポーク、わかさぎなど、味わい豊かな洋風プレートです。

和風オードブル *Hors d'oeuvre - Japanese traditional style -*



3人盛 4,212円(本体価格 3,900円) 5人盛 7,020円(本体価格 6,500円)

洋風オードブル *Hors d'oeuvre - Western classic style -*



3人盛 4,212円(本体価格 3,900円) 5人盛 7,020円(本体価格 6,500円)

中華風オードブル *Hors d'oeuvre - Chinese modern style -*



3人盛 4,212円(本体価格 3,900円) 5人盛 7,020円(本体価格 6,500円)

オードブル
Hors d'oeuvre

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。



Hors d'oeuvre of superfine quality

オードブル 極上 (2プレート)

柔らかな牛肉のソテーと、帆立のタルタル、
海老のテリーヌ、フルーツの生ハム添えなどを優雅に。

7,776円 (本体価格 7,200円)





Roast beef of a brand cow (A5 rank)

A5ランク

銘柄牛のローストビーフ 7,344円(本体価格 6,800円)

銘柄牛(A5ランク)の柔らかで深みのある味わいをヘルシーな野菜と共に。



Seafood steaming

海鮮彩り蒸し 7,344円(本体価格 6,800円)

海老や帆立、鮭などの海の幸を、きのこや野菜と一緒に蒸した色鮮やかな一品。

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

肉料理 / 魚料理

Beef or Fish Dish



Roast beef salad*

ローストビーフサラダ

～ 自家製有機野菜ドレッシング添え～

5,940円 (本体価格 5,500円)

柔らかな肉を長時間ロースト。あっさり有機野菜ドレッシングで旨味が引き立つ。



Seafood combination salad - With white wine -

海の幸とり合わせ ～白ワイン仕立て～

5,940円 (本体価格 5,500円)

むき海老・帆立・彩り野菜をバジル風味のクリームソースで絡めた上品な一品。



5人盛

Tempura of superfine quality

天ぷら 極上

3人盛 4,320円 (本体価格 4,000円)

5人盛 7,560円 (本体価格 7,000円)

しっかりした身の大海老と採れたて野菜をからっと揚げました。抹茶塩でどうぞ。



5人盛

Simmered dishes of superfine quality

煮物 極上

3人盛 5,400円 (本体価格 5,000円)

5人盛 9,180円 (本体価格 8,500円)

11品目の旬の素材を、醤油・みりん・ダシの黄金比率で煮た一口サイズ。

天ぷら / 煮物

Tempura / Simmered dishes

串焼き

Grilled-on-skewers assortment



盛り合わせ

写真は5人盛です。

3人盛

2,268円
(本体価格 2,100円)

5人盛

3,780円
(本体価格 3,500円)

あったか筑前煮

Chicken and vegetables
boiled with soy



フライ

Fry assortment



から揚げ

Frying without coating



単品メニュー（盛り合わせ）

Assortment

銘柄鶏のみそ焼き

A bean paste glow
of native chicken



大皿料理

写真は5人盛です。

3人盛

3,240円
(本体価格 3,000円)

5人盛

5,400円
(本体価格 5,000円)

煮物

Simmered dishes



10種の野菜煮浸し

Seasonal stewed vegetables



天ぷら

Tempura



单品メニュー（大皿料理）

Platter dish

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

洋菓子プレート



5,400円 (本体価格 5,000円)

和菓子プレート



5,400円 (本体価格 5,000円)

フルーツ盛り合わせ



3人盛 4,212円 (本体価格 3,900円) 5人盛 7,020円 (本体価格 6,500円)

スペシャルサンドイッチ



3人盛 3,240円 (本体価格 3,000円) 5人盛 5,400円 (本体価格 5,000円)

※当日のご注文は対応できない場合があります。

刺身盛り合わせ



3人盛 5,184円 (本体価格 4,800円) 5人盛 8,640円 (本体価格 8,000円)

海老のチリソース

3人盛 4,536円 (本体価格 4,200円) 5人盛 7,560円 (本体価格 7,000円)

おでん

3人盛 4,536円 (本体価格 4,200円) 5人盛 7,560円 (本体価格 7,000円)

お新香 洋風



3人盛 1,296円 (本体価格 1,200円) 5人盛 2,160円 (本体価格 2,000円)

お新香 和風



3人盛 1,296円 (本体価格 1,200円) 5人盛 2,160円 (本体価格 2,000円)

玉御膳 (お吸い物つき) ※折り詰めもできます。



1人前 **5,400円** (本体価格 5,000円)

江戸前鮓 ※折り詰めもできます。



1人前 **2,700円** (本体価格 2,500円)

萩折



1人前 **3,240円** (本体価格 3,000円)

幕の内



1人前 **2,160円** (本体価格 2,000円)

巻き鮓 特上



3人前 **5,940円** (本体価格 5,500円)

巻き鮓 上



3人前 **3,888円** (本体価格 3,600円)

助六



1人前 **756円** (本体価格 700円)

おにぎり (鮭・梅・たらこ)

1個 **162円** (本体価格 150円)

おにぎりセット (6個入り/お新香つき)

972円 (本体価格 900円)

お吸い物 (松茸入り)

1椀 **324円** (本体価格 300円)

お弁当 / 巻き鮓 / お吸い物

Rolled sushi / Meal box

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。



Special Kaiseki Cuisine "FUJI"

特別懐石膳 藤

1人前 **5,940円** (本体価格 5,500円)

玉乃家のつくり出す和・洋の味わいを彩り豊かに。肉も魚もバランスよくご賞味頂けます。

懐

Kaiseki

石



Tamanoya's memorial cuisine

玉乃家の供養膳 4,860円 (本体価格 4,500円)

お供えした供養膳の器はお持ち帰り頂けます。また、年忌法要をご用命頂いた際に、その器をお持ち頂ければ、ご供養料理を無料にて提供させていただきます。



Nigiri Sushi Kaiseki Cuisine "RAN"

にぎり鮨懐石膳 蘭

1人前 7,020円 (本体価格 6,500円)

中トロ2貫・帆立・海老をはじめ、玉乃家自慢のにぎり鮨と天ぷら・煮物・和の品々。



Kaiseki Cuisine "KIKU"

懐石膳 菊

1人前 4,860円 (本体価格 4,500円)

中トロ・帆立・白身魚の刺身と、蟹の爪や旬野菜の天ぷら、煮物・酢の物などを色々。

懐石膳

Kaiseki Cuisine



Kaiseki Cuisine "TSUBAKI"

懐石膳 椿

3,780円(本体価格 3,500円)

きす・海老の天ぷら(2尾)、酢の物、蟹爪、刺身、煮物と水菓子と。



Kaiseki Cuisine "UME"

懐石膳 梅

3,240円(本体価格 3,000円)

旬の天ぷら、焼き魚、刺身、玉乃家自慢の煮物をお手頃価格で。

お子さま懐石膳 A



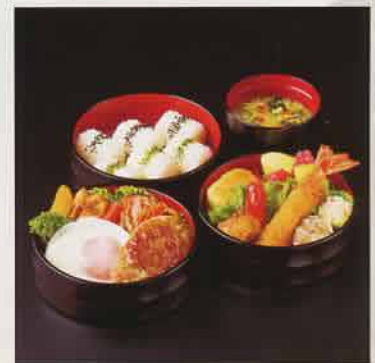
1人前 2,700円(本体価格 2,500円)

お子さま懐石膳 B



1人前 2,700円(本体価格 2,500円)

お子さま懐石膳 C



1人前 3,240円(本体価格 3,000円)
(玉子屋の玉子スープつき)

たまご雑炊



1人前 540円 (本体価格 500円)

玉乃家謹製 茶碗蒸し



1人前 540円 (本体価格 500円)

プリン



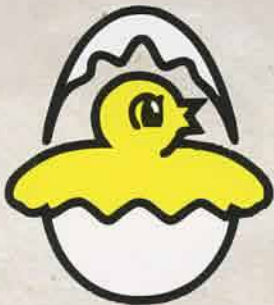
1人前 540円 (本体価格 500円)

こ
だ
わ
り
の
た
ま
ご
の
一
品

コクとまろやかな味わいが特徴の「食菜卵」を使用した、玉乃家自慢の品々。ご用意の数に限りがございます。

※プリンのみ、当日のご注文数の追加はできません。前日までに確定をお願い致します。

玉子屋の玉子スープ



1人前 540円 (本体価格 500円)

◎玉子スープのほかに、オニオンスープ・コーンスープもご用意しております。

各540円(本体価格500円)

フルーツ



1人前 540円 (本体価格 500円)

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。

特別懷石膳

Extra special Kaiseki Cuisine



Extra special Kaiseki Cuisine "MIYABI"

特別懷石膳 雅

10,800円(本体価格 10,000円)

大トロ・平日・甘海老の刺身と牛ステーキや煮物、和皿の数々、季節の素材を厳選した炊き込みご飯など、彩り鮮やかな懷石膳。玉乃家謹製の茶碗蒸しをつけました。

※当日のキャンセルはお受けできません。※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。