

本パンフレットに記載されている価格にはすべて、消費税は含まれておりません。
別途必要となります。

- ◆価格が改正になる場合がございます。
- ◆季節や仕入れの状況により、食材や料理内容、器等を変更する場合がございます。
- ◆アレルギー対応のお料理への変更については、事前にご相談ください。
アレルギー症状が重篤な方や、敏感な方についてはお断りする場合がございます。
- ◆保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

※式場、寺院での会食には、配膳人のご利用をお願い致します。(有料)

- 貸座布団 / 1日1枚: 300円(税別)
- 貸座卓(60×90cm) / 1日1卓: 500円(税別)
- 紙クロス(120×220cm) / 1枚: 400円(税別)、白布クロス(140×230cm) / 1枚: 600円(税別)
上布クロス(145×280cm) / 1枚: 800円(税別)

税別価格

お料理のしおり



魚伊三



TEL.(代表)

03-3920-1260

FAX.03-3920-1399

魚伊三株式会社

〒177-0052 東京都練馬区関町東1-28-5
武蔵関駅南口より徒歩3分

うおいさ

こちらからもご注文いただけます。



50
名様位

さつきセット

255,200円
(税別)

No.273 鮭 3人盛	6,000円(税別)×18台
No.271 煮物	4,400円(税別)×8皿
No.267 さつきオードブル 4人盛	8,000円(税別)×6皿
No.282 刺身盛り合せ	8,000円(税別)×8皿

30
名様位

ゆりセット

135,600円
(税別)

No.273 鮭 3人盛	6,000円(税別)×12台
No.271 煮物	4,400円(税別)×6皿
No.268 ゆりオードブル 3人盛	6,200円(税別)×6皿



※式場、寺院での会食には、配膳人のご利用をお願い致します。(有料)

10 名様位 かねでセット

44,800円 (税別)

No.273 鮓 3人盛	6,000円 (税別) × 4台
No.271 煮物	4,400円 (税別) × 2皿
No.269 かねでオードブル 3人盛	6,000円 (税別) × 2皿



10 名様位 和風セット

71,200円 (税別)

No.272 特上鮓 3人盛	12,000円 (税別) × 3台
No.271 煮物	4,400円 (税別) × 2皿
No.266 和風オードブル 3人盛	9,000円 (税別) × 2皿
No.250-A 天ぷら(抹茶塩) 3人盛	4,200円 (税別) × 2皿



■紙クロス(120×220cm)/1枚400円(税別)、白布クロス(140×230cm)/1枚600円(税別)
上布クロス(145×280cm)/1枚800円(税別)

会席料理

No.201

4,600円 (税別)



No.202

5,000円 (税別)



No.203

5,500円 (税別)

- ◆保健所からの指導により、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。
- 季節により内容が変わる事もございます。

No.205
6,500円 (税別)



〈容器サイズ:50×26cm〉

No.207
8,500円 (税別)



〈容器サイズ:25×25cm〉



〈容器サイズ:37.5×37.5cm〉

No.206
7,600円 (税別)



〈容器サイズ:39×33.5cm〉

No.208
10,000円 (税別)

No.209

3,600円 (税別)



御膳料理

No.213

12,000円 (税別)



No.210

3,000円 (税別)



お子様

No.211

お子様幕の内

2,000円 (税別)

No.212

新幹線

1,500円 (税別)

No.291

うさぎちゃんカー

1,500円 (税別)



折詰



No.215 〈容器サイズ:31.5×10.7cm〉
5,000円 (税別)



No.216 〈容器サイズ:21.5×21.5cm〉
4,000円 (税別)



No.217 〈容器サイズ:21.5×11.5cm〉
3,000円 (税別)



No.218 〈容器サイズ:23.5×23.5cm〉
2,500円 (税別)



No.219 / おにぎり
1,000円 (税別) 〈容器サイズ:22×18cm〉



No.220 / いなり入り巻物
680円 (税別) 〈容器サイズ:16.9×11.5cm〉

ご予約料理

前日 15 時までのご注文に限らせていただきます



No.221 / おでん 期間:10月~3月迄
7,000円 (税別)

前日 15 時までのご注文に限らせていただきます

※火気を使用できない会場では、ご利用になれません。



No.222 / 豚汁 [20人前]
8,000円 (税別)

前日 15 時までのご注文に限らせていただきます

※火気を使用できない会場では、ご利用になれません。



写真: 大サイズ

No.223 / サンドイッチ (税別)
大 4,000円
小 2,200円

前日 15 時までのご注文に限らせていただきます



No.225 / 筑前煮 (税別)
5,000円

前日 15 時までのご注文に限らせていただきます

一品料理



◆ No.226 / ちらし寿司
1,600円 (税別)



◆ No.227 / うな重
3,500円 (税別)



◆ No.228 / 鮭1人盛
2,500円 (税別)



◆ No.230 / 季節のそば
600円 (税別)



◆ No.231 / 椀そば
300円 (税別)



◆ No.233 / メロン
600円 (税別)



◆ No.236 / 杏仁豆腐
400円 (税別)



◆ No.237 / 和菓子
300円 (税別) ※季節により内容が変更になる場合があります。



◆ No.232 / 茶碗蒸し
600円 (税別)



◆ No.235 / フルーツ1人盛
400円 (税別) ※季節により内容が変更になる場合があります。



◆ No.238 / マンゴプリン
500円 (税別)

前日 15 時までの
ご注文に限らせて
いただきます

揚げ物

オードブル

No.239 / 串揚げ (税別)

大 8,000円
小 4,800円

写真: 大サイズ



No.250 / 天麩羅 (税別)

5人盛 7,000円
〈抹茶塩〉-A 3人盛 4,200円

5人盛 7,500円
〈天つゆ〉-B 3人盛 4,500円

写真: 5人盛



写真: 5人盛

No.251 / 精進揚げ (税別)

5人盛 6,000円
〈抹茶塩〉-A 3人盛 3,600円

5人盛 6,500円
〈天つゆ〉-B 3人盛 3,900円



写真: 大サイズ

No.252 / 揚げ物盛合せ (税別)

大 5,000円
小 3,200円



写真: 大サイズ

No.253 / 唐揚げ (税別)

大 4,000円
小 2,600円

No.255 / 海老チリソース

7,000円 (税別)



No.256 / ローストビーフ

6,000円 (税別)



写真: 大サイズ

No.257 / フルーツ盛合せ (税別)

大 8,000円
小 5,000円

※季節により内容が
変更になる場合が
あります。

No.258 / サーモン・ローストビーフ・生ハムの3種盛

5,000円 (税別)



No.259 / チキンハーブ焼き

5,000円 (税別)





◆ No.260 / かすみオードブル
9,000円 (税別)



◆ No.261 / つばきオードブル
5,000円 (税別)



◆ No.266 / 和風オードブル
9,000円 (税別)



◆ No.267 / さつきオードブル
8,000円 (税別)



◆ No.262 / あざみオードブル
6,000円 (税別)



◆ No.263 / にしきオードブル
8,000円 (税別)



◆ No.268 / ゆりオードブル
6,200円 (税別)



◆ No.269 / かえでオードブル
6,000円 (税別)



写真: 大サイズ

◆ No.265 / 串焼盛合せ (税別)
大 6,600円
小 4,200円



写真: 大サイズ

◆ No.270 / 香の物 (税別)
大 2,000円
小 1,200円



◆ No.271 / 煮物
4,400円 (税別)

鮭



◆ No.272 / 特上鮭3人盛
12,000円 (税別)



◆ No.273 / 鮭3人盛
6,000円 (税別)



◆ No.275 / 上鮭3人盛
6,600円 (税別)



◆ No.276 / まぐろづくし(トロ・赤身)
12,000円 (税別)



◆ No.278 / にぎり巻物3人盛
5,200円 (税別)



◆ No.280 / いなり入り巻物3人盛
3,400円 (税別)



◆ No.279 / 巻物3人盛
3,400円 (税別)

刺身盛り合せ



No.281 / 刺身盛り合せ(大)
12,000円 (税別)



No.282 / 刺身盛り合せ
8,000円 (税別)



No.283 / 舟盛り
30,000円 (税別)

前々日 15時までのご注文に限らせていただきます

〈容器サイズ:75×23cm〉



移りゆく時間の流れを
美味しさを彩る
逸品の味が
最高のおもてなしを
創ります。



大海原で回遊する海の王様
豊潤にして美味なる高級まぐろを
ご賞味ください。

- お彼岸(3月・9月)
- 初七日
- 三十五日
- 四十九日
- 百ヶ日
- 100回忌
- 70回忌
- 50回忌
- 47回忌
- 43回忌
- 37回忌
- 33回忌
- 27回忌
- 23回忌
- 17回忌
- 13回忌
- 7回忌
- 3回忌
- 1周忌
- 御結納
- 上棟式
- 開店祝
- 桃の節句
- 端午の節句
- 七五三祝
- 成人式
- 周年行事
- 謝恩会
- 同窓会
- 落成披露
- 創立記念
- 会食
- 銅婚式(15年)
- 銀婚式(25年)
- 金婚式(50年)
- 還暦祝(60歳)
- 古希祝(70歳)
- 喜寿祝(77歳)
- 米寿祝(88歳)
- 鳩寿祝(90歳)

※調理師免許取得者30余名の調理スタッフをはじめ、全従業員が衛生管理に万全を期しております。