

旬菜亭

TEL 0120-077-857

FAX 03-6806-5632

<https://syunsaitei.com>



- ◆都合により器が変更となる場合がございます。
- ◆式場、寺院でのご会食には配膳人（有料）のご利用をお願い致します。
- ◆アレルギーを考慮した商品提供は致しかねますが、食材変更は可能です。
- ◆保健所の指導に基づき、折詰弁当以外の料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。
- ◆当日のキャンセルはお受けできません。何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。



株式会社 シービーサービス

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8

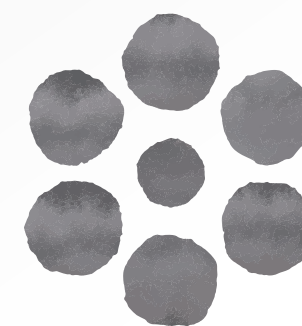
<https://www.cb-service.co.jp> E-mail info@cb-service.co.jp

株式会社シービーサービスは、井筒まい泉株式会社のグループ会社です。

- 営業拠点 [東京営業所] 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
[城南営業所] 〒141-0032 東京都品川区大崎1-18-8
[千葉営業所] 〒273-0005 千葉県船橋市本町6-18-5 アサヒ船橋ビル501

- 事業内容 法要料理の製造販売、ケータリングサービス パーティーの企画・運営

SNPA250601



旬菜亭

s h u n s a i t e i

故人を想い、集い、
語らう場をつむいでいく



お清め文化の継承

故人さまを想い、集い、語らう場として、

古くから地域、宗旨宗派を問わず、代々受け継がれてきた「お清めの食事」。

その大切な機会が、昨今、時代とともに失われつつあります。

しかし、大切な誰かを想い、つながりを紡ぎ続ける、

かけがえのない機会を失くしてはいけません。

そんな想いを胸に、旬菜亭は、人と人とをつなぐ「お清めの文化」を大切にしながら、

世の中に広め、次世代への継承を目指しています。

Index

お通夜・お別れ会に

セット料理 ————— P4

P5

上握り寿司、天ぷら、オードブル、
食材の特徴を活かした味付けの煮物、
味わい豊かなセットです。

〈5名様セット〉

紡〈つむぎ〉 35,900円 (税込39,490円)

P6

大トロ、中トロ、赤身を使用した特上握り寿司、
天ぷらとまい泉ヒレかつ使用の
揚げ物盛り合わせ、温かな筑前煮、
洋風オードブルの華やかなセットです。

〈5名様セット〉

澪〈みお〉 44,700円 (税込49,170円)

P7

本マグロとこだわりの煮穴子を使用した
極上握り寿司、天ぷら、温かな2種類の
煮込み料理、見た目も豪華な
国産牛のローストビーフのセットです。

〈5名様セット〉

結〈ゆい〉 54,000円 (税込59,400円)

葬儀・法要に

懐石弁当 ————— P10

P11

お造りをメインに、
米沢三元豚ローストポークなどの組み合わせ。
朝霧〈あさぎり〉 4,200円 (税込4,620円)

P12

洋の味、和の味、どちらも楽しめる人気の懐石膳。
花霞〈はながすみ〉 5,300円 (税込5,830円)

P13

蒸し寿司やすき焼きなどがメインの温かい懐石膳。
🔥 久遠〈くおん〉 6,300円 (税込6,930円)

P14

ステーキや海鮮蒸しなどがメインの温かい懐石膳。
🔥 星影〈ほしかげ〉 7,000円 (税込7,700円)

P15

国産牛のローストビーフやお造りなど、
和の華やかな懐石膳。
風澄〈かざすみ〉 7,000円 (税込7,700円)

P16

国産牛のローストビーフなど
厳選食材の逸品を加えた寿司懐石膳。
宵月〈よいづき〉 8,000円 (税込8,800円)

P17

鰻ひつまぶしもご堪能いただける豪華懐石膳。
水鏡〈みずかがみ〉 11,000円 (税込12,100円)

P18

子供膳A 2,100円 (税込2,310円)
子供膳B 1,600円 (税込1,760円)

一品料理 ————— P8

折詰弁当 ————— P19

セ ツ ト 料 理



🔥 温かい状態でお召し上がり頂ける様発熱材付容器を使用しています。

※税込価格には【消費税10%】が含まれております。 ※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。



上握り寿司、天ぷら、オードブル、食材の特徴を活かした味付けの煮物、
味わい豊かなセットです。

P25003 〈5名様セット〉 **紡〈つむぎ〉** **35,900円** (税込39,490円)

25103 上握り寿司〈3人盛〉 **25202** 旬の含め煮〈3人盛〉
8,900円(税込9,790円) × 2台 4,400円(税込4,840円) × 1台

25321 天ぷら〈3人盛〉 **25408** オードブル
6,500円(税込7,150円) × 1台 7,200円(税込7,920円) × 1台

★各お料理の追加・単品のご注文も承ります。



大トロ、中トロ、赤身を使用した特上握り寿司、天ぷらとまい泉ヒレかつ使用の揚げ物盛り合わせ、
温かな筑前煮、洋風オードブルの華やかなセットです。

P25002 〈5名様セット〉 **霽〈みお〉** **44,700円** (税込49,170円)

25102 特上握り寿司〈3人盛〉 **25203**  温 筑前煮
11,500円(税込12,650円) × 2台 5,200円(税込5,720円) × 1台

25403 天ぷらと揚げ物盛り合わせ **25407** 洋風オードブル
7,500円(税込8,250円) × 1台 9,000円(税込9,900円) × 1台

★各お料理の追加・単品のご注文も承ります。



本マグロとこだわりの煮穴子を使用した極上握り寿司、天ぷら、温かな2種類の煮込み料理、見た目も豪華な国産牛のローストビーフのセットです。

P25001 〈5名様セット〉 **結〈ゆい〉** 54,000円 (税込59,400円)

25101 極上握り寿司〈3人盛〉
14,000円 (税込15,400円) × 2台

25321 天ぷら〈3人盛〉
6,500円 (税込7,150円) × 1台

25417 ローストビーフ
6,500円 (税込7,150円) × 1台

25422  温 温製料理〈ビーフシチュー〉
6,500円 (税込7,150円) × 1台

25421  温 温製料理〈魚介のクリーム煮〉
6,500円 (税込7,150円) × 1台

★各お料理の追加・単品のご注文も承ります。

※税込価格には【消費税10%】が含まれております。 ※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。

一品料理



25101 極上握り寿司〈3人盛〉
14,000円 (税込15,400円)



25102 特上握り寿司〈3人盛〉
11,500円 (税込12,650円)



25103 上握り寿司〈3人盛〉
8,900円 (税込9,790円)



25104 握り寿司〈3人盛〉
6,600円 (税込7,260円)



25131 巻き寿司〈3人盛〉
5,500円 (税込6,050円)



25141 御導師様握り寿司
4,000円 (税込4,400円)



MAISEN25 ヒレかつサンド(6切)
1,000円 (税込1,100円)

※ご注文は施行日の2日前12時までをお願いします。

※税込価格には【消費税10%】が含まれております。 ※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。

一品料理



25331 野菜天ぷら〈3人盛〉

4,800円 (税込5,280円)



25411 唐揚げポテト

4,800円 (税込5,280円)



25418 ミックスサンド ※カラシは入っておりません

4,000円 (税込4,400円)



25415 漬物

2,500円 (税込2,750円)



25612 おにぎり2個 (鮭・昆布)

600円 (税込660円)



25615 吸物

300円 (税込330円)

25619 枕団子・枕御飯一式	1,500円 (税込1,650円)
-----------------	-------------------



洋デザートセット

25630 〈12P〉 3,000円 (税込3,300円)

25631 〈16P〉 4,000円 (税込4,400円)

25632 〈20P〉 5,000円 (税込5,500円)



和デザートセット

25633 〈12P〉 3,000円 (税込3,300円)

25634 〈16P〉 4,000円 (税込4,400円)

25635 〈20P〉 5,000円 (税込5,500円)

※デザートセットのご注文は、施行日の2日前12時までをお願いします。
★デザートセットは、季節により内容が異なります。内容のご指定は致しかねます。ご注文はセット単位で承ります。

懐石弁当





25501 朝霧〈あさぎり〉 お造りをメインに、こだわりの飛龍頭、米沢三元豚のローストポークや厳選食材の逸品を組み合わせた懐石膳です。
4,200円(税込4,620円) 変更オプションでご飯を握り寿司に変更すると、より満足度の高い御膳です。

変更オプション		朝霧〈あさぎり〉	
ご飯を、お寿司・炊き込みご飯へ変更できます。 ●変更いただく際、ご注文の懐石弁当全てに適用いたします。 ●お寿司、炊き込みご飯の価格は変更オプションの追加料金です。単品のご注文は承りかねます。 ●お寿司への変更の際はお新香は付きませんのでご了承下さい。			
	25622 握り寿司(特上) +2,000円(税込2,200円)		25621 握り寿司(上) +1,500円(税込1,650円)
	25620 握り寿司(並) +1,000円(税込1,100円)		25623 炊き込みご飯 +200円(税込220円)
追加オプション		お料理を追加できます。	
	25614 茶碗蒸し 600円(税込660円)		25624 「黒豚ヒレ」使用 一口かつ 2個 800円(税込880円)

※税込価格には【消費税10%】が含まれております。 ※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。



おすすめ

25502 花霞〈はながすみ〉 金目鯛味噌漬や、お造り、天ぷらなどの和の味、銘柄鶏の香草トマトマリネや、米沢三元豚のローストポークなどの洋の味、どちらも楽しめる彩り豊かなおすすめの懐石膳です。
5,300円(税込5,830円)

変更オプション		花霞〈はながすみ〉	
ご飯を、お寿司・炊き込みご飯へ変更できます。 ●変更いただく際、ご注文の懐石弁当全てに適用いたします。 ●お寿司、炊き込みご飯の価格は変更オプションの追加料金です。単品のご注文は承りかねます。 ●お寿司への変更の際はお新香は付きませんのでご了承下さい。			
	25622 握り寿司(特上) +2,000円(税込2,200円)		25621 握り寿司(上) +1,500円(税込1,650円)
	25620 握り寿司(並) +1,000円(税込1,100円)		25623 炊き込みご飯 +200円(税込220円)
追加オプション		お料理を追加できます。	
	25614 茶碗蒸し 600円(税込660円)		25624 「黒豚ヒレ」使用 一口かつ 2個 800円(税込880円)

※税込価格には【消費税10%】が含まれております。 ※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。

温かい
懐石



25503 久遠〈くおん〉

6,300円(税込6,930円)

蒸し寿司やすき焼き、湯葉シュウマイなどが温かくお召し上がりいただけます。
お刺身やパティシエ特製のデザートがセットになった自慢の懐石膳です。

追加オプション お料理を追加できます。



久遠〈くおん〉



25614 茶碗蒸し
600円(税込660円)



25624 「黒豚ヒレ」使用
一口かつ 2個
800円(税込880円)

温かい懐石 弁当とは



久遠〈くおん〉と星影〈ほしかげ〉は、発熱材付容器を使用しています。
懐石弁当を温かい状態でお召し上がり頂けます。

温かい
懐石



25504 星影〈ほしかげ〉

7,000円(税込7,700円)

ステーキや海鮮蒸しなどのメイン料理が温かくお召し上がりいただけます。蕪のすり流し汁やパティシエ特製のデザートがセットになった自慢の懐石膳です。

変更オプション

ご飯を、お寿司・炊き込みご飯へ変更できます。

- 変更いただく際、ご注文の懐石弁当全てに適用いたします。
- お寿司、炊き込みご飯の価格は変更オプションの追加料金です。単品のご注文は承りかねます。
- お寿司への変更の際はお新香は付きませんのでご了承下さい。

星影〈ほしかげ〉



25622 握り寿司(特上)
+2,000円(税込2,200円)



25621 握り寿司(上)
+1,500円(税込1,650円)



25620 握り寿司(並)
+1,000円(税込1,100円)



25623 炊き込みご飯
+200円(税込220円)

追加オプション お料理を追加できます。



25614 茶碗蒸し
600円(税込660円)



25624 「黒豚ヒレ」使用
一口かつ 2個
800円(税込880円)



25505 風澄〈かざすみ〉
7,000円(税込7,700円)

国産牛のローストビーフやお造りに加え、
鯛の胡麻茶漬けと温かな蒸し物、パティシエ特製のデザートが
セットになった華やかな和の懐石膳です。

追加オプション お料理を追加できます。



25614 茶碗蒸し
600円(税込660円)



25624 「黒豚ヒレ」使用
一口かつ 2個
800円(税込880円)

風澄〈かざすみ〉



25506 宵月〈よいづき〉
8,000円(税込8,800円)

本マグロとこだわりの煮穴子を使用した
極上握り寿司をメインに、国産牛のローストビーフや
厳選食材の逸品を組み合わせた寿司懐石膳です。

追加オプション お料理を追加できます。



25624 「黒豚ヒレ」使用 一口かつ 2個
800円(税込880円)



宵月〈よいづき〉



25507 水鏡〈みずかがみ〉
11,000円(税込12,100円)

お魚からお肉まで味わえる華やかな前菜盛り合わせに、
国産牛のローストビーフ、ウニの茶碗蒸し、クレープがセットになった豪華なコース料理。
温かい出汁をかけた、鰻のひつまぶしもご堪能ください。

追加オプション お料理を追加できます。



25624 「黒豚ヒレ」使用 一口かつ 2個 800円(税込880円)

水鏡〈みずかがみ〉

子供膳



25512
子供膳A
2,100円(税込2,310円)

エビフライやチキンライスなど
お子様に人気のあるメニューを取り入れた
ふと懐かしさを感じる
お子様専用の御膳です。



25513
子供膳B
1,600円(税込1,760円)

グラタンや鶏の唐揚げ、
フルーツなどを
車の器に入れた
小さなお子様向けの御膳です。

折詰弁当



25601 空穂〈そらほ〉
4,500円(税込4,950円)

厳選食材を使用した小鉢や天ぷらと、
こだわりの飛龍頭、季節の炊き込みご飯を盛り込んだ、
彩り豊かな折詰弁当です。



25602 心結〈ここゆい〉
5,500円(税込6,050円)

「まい泉」自慢の揚げ物をメインに、
すき焼きや小鉢、ちらし寿司などを盛り込んだ、
華やかな2段の折詰弁当です。

※お持ち帰りの際は、安全のため夏季(6月～9月)には保冷剤を入れ、ご提供いたします。
※税込価格には【消費税10%】が含まれております。会場で召し上がる場合とお持ち帰りの場合はそれぞれ税率が異なりますので、別価格となります。
※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。



25603 音彩〈おといろ〉
6,600円 (税込7,260円)

国産牛のローストビーフを乗せたご飯をメインに、
銘柄鶏の香草トマトマリネや、びんちょうマグロの生ハムなど、
お魚からお肉まで味わえる、豪華な2段の折詰弁当です。

25611 助六
1,300円 (税込1,430円)

※ご注文は施行日の2日前12時までをお願いします。

MAISEN25

ヒレかつサンド(6切)
1,000円 (税込1,100円)



※ご注文は施行日の2日前12時までをお願いします。

※お持ち帰りの際は、安全のため夏季(6月～9月)には保冷剤を入れ、ご提供いたします。
※税込価格には【消費税10%】が含まれております。会場で召し上がる場合とお持ち帰りの場合はそれぞれ税率が異なりますので、別価格となります。
※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。

旬菜亭のこだわり

料理へのこだわり

旬菜亭の料理は、ご遺族や弔問された方の「心を癒す、味わい深い料理」がテーマ。
ご出席された皆さまに、束の間の穏やかな時間を提供いたします。

おもてなしへのこだわり

ただ料理を届けるだけではなく、料理や飲み物を配膳・サーブすることも私たちの役目。
葬儀や法要のマナーを熟知したスタッフがお食事の場を、まごころを込めてサポートいたします。

安心・安全へのこだわり

料理を提供する上で、欠かすことのできない「安心・安全」。
ご遺族、弔問された方に安心して召し上がっていただくために、さまざまな取り組みを行っています。



FSMS 791736/ISO22000

「ISO22000」認証を取得しました。

特別なおもてなしを...

旬菜亭では、お別れ会や各種会合など様々なシーンでお料理をご提供しております。
ブッフェ形式・懐石料理・大皿料理など
心に残るおもてなしを旬菜亭がお手伝いいたします。

