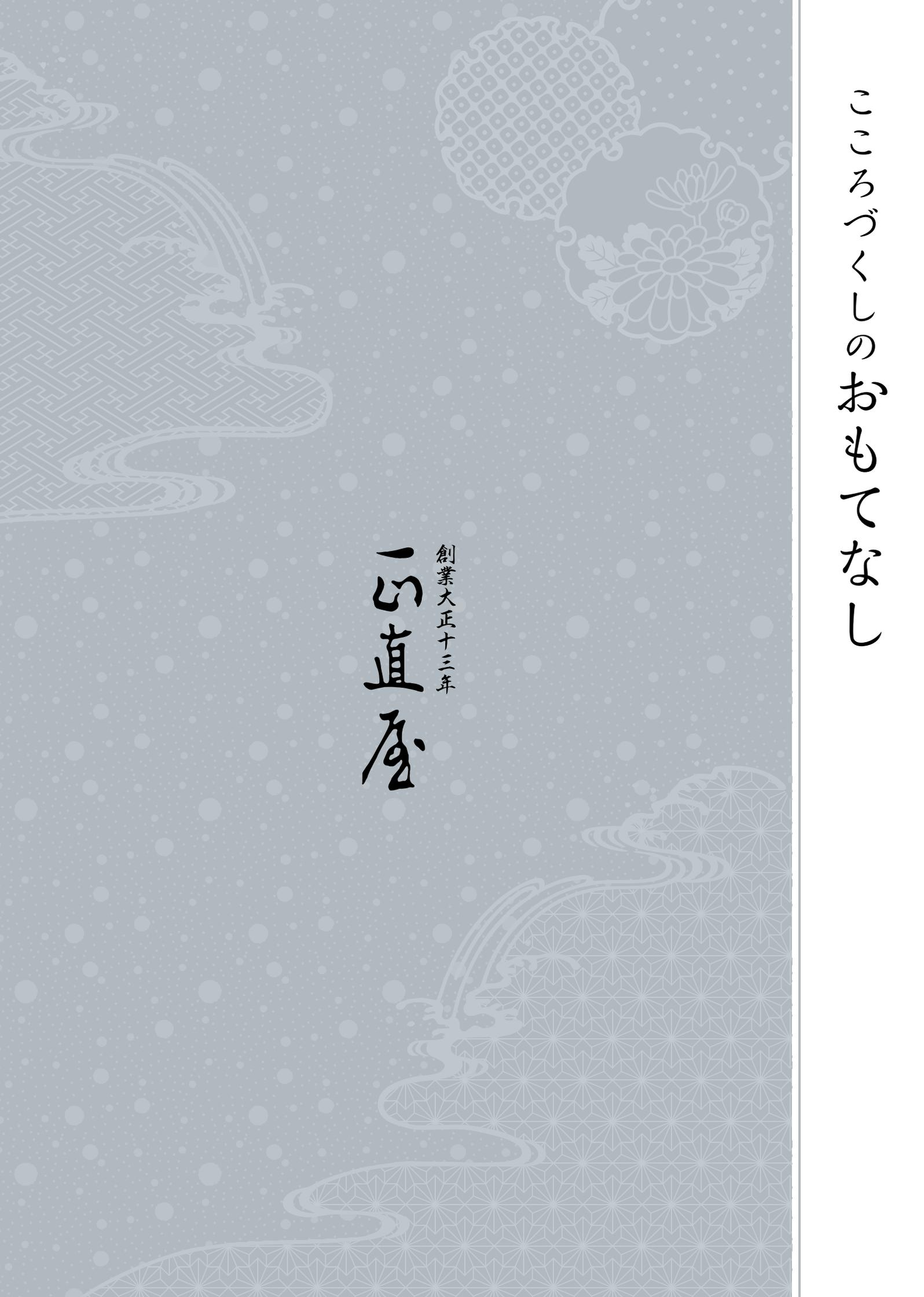


こころづくしのおもてなし

創業大正十三年

一心直屋



こだわりの料亭品質で
ご満足いただける

おもてなし

選りすぐりの素材、匠の技、こだわりの料亭品質…

「正直屋」はお客様に心からご満足いただける

妥協のない、本物の味を追求して参りました。

お客様のさまざまなニーズに合わせて

きめこまやかなサービスをお届けします。

食の粋をきわめた「正直屋の味」を

ご堪能ください。

創業大正十三年

正直屋



極上懐石セット

富士

ふ
じ



厳選した極上の素材を
豪華に盛り合わせた
こだわりが息づく贅沢な
懐石セット

写真は5名様セットメニューのイメージです。

	00720	5名様セット	00721	10名様セット	00722	30名様セット	00723	50名様セット
ご注文番号	6台	51,300円	11台	90,600円	30台	256,500円	49台	422,400円
00724 極み握り鮓	×2台	24,000円	×3台	36,000円	×10台	120,000円	×17台	204,000円
00753 特上煮物盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00757 天ぷら盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00761 特上刺身盛合せ	×1台	9,000円	×2台	18,000円	×5台	45,000円	×8台	72,000円
00767 特上和・洋オードブル	×1台	7,500円	×2台	15,000円	×5台	37,500円	×8台	60,000円

●お好みにより追加または変更をして頂くことができます。●季節により、一部料理内容・器が変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別の本体価格です。

特選懐石セット

劔 つるぎ



旬の高級素材を彩りよく
味のバランスにこだわった
懐石セット

写真は5名様セットメニューのイメージです。

ご注文番号	00731 6台	5名様セット 41,300円	00732 11台	10名様セット 73,100円	00733 30台	30名様セット 206,500円	00734 49台	50名様セット 339,900円
00725 特選握り鮓	×2台	19,000円	×3台	28,500円	×10台	95,000円	×17台	161,500円
00753 特上煮物盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00757 天ぷら盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00763 上刺身盛合せ	×1台	6,000円	×2台	12,000円	×5台	30,000円	×8台	48,000円
00766 和風オードブル	×1台	5,500円	×2台	11,000円	×5台	27,500円	×8台	44,000円

●お好みにより追加または変更をして頂くことができます。 ●季節により、一部料理内容・器が変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別の本体価格です。

特上懐石セット

穂高

ほだか



新鮮な海の幸を
ふんだんに吟味した素材に
匠の技が生きる懐石セット

写真は5名様セットメニューのイメージです。

ご注文番号	00753	5名様セット	00736	10名様セット	00737	30名様セット	00738	50名様セット
	6台	36,800円	11台	66,100円	30台	184,000円	49台	301,900円
00729 特上握り鮓	×2台	15,000円	×3台	22,500円	×10台	75,000円	×17台	127,500円
00753 特上煮物盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00757 天ぷら盛合せ	×1台	5,400円	×2台	10,800円	×5台	27,000円	×8台	43,200円
00769 串物刺盛合せ	×1台	5,500円	×2台	11,000円	×5台	27,500円	×8台	44,000円
00768 中華オードブル	×1台	5,500円	×2台	11,000円	×5台	27,500円	×8台	44,000円

●お好みにより追加または変更をして頂くことができます。 ●季節により、一部料理内容・器が変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別の本体価格です。

上懐石セット

白馬

しろうま



新鮮なにぎり鮨を中心に
彩りも華やかに盛り合わせた
懐石セット

写真は5名様セットメニューのイメージです。

ご注文番号	00739 6台	5名様セット 30,800円	00740 11台	10名様セット 55,600円	00741 30台	30名様セット 154,000円	00742 49台	50名様セット 252,400円
00730 上握り鮨	×2台	12,000円	×3台	18,000円	×10台	60,000円	×17台	102,000円
00751 上煮物盛合せ	×1台	4,200円	×2台	8,400円	×5台	21,000円	×8台	33,600円
00758 精進揚げ	×1台	3,600円	×2台	7,200円	×5台	18,000円	×8台	28,800円
00769 串物刺盛合せ	×1台	5,500円	×2台	11,000円	×5台	27,500円	×8台	44,000円
00765 洋風オードブル	×1台	5,500円	×2台	11,000円	×5台	27,500円	×8台	44,000円

●お好みにより追加または変更をして頂くことができます。 ●季節により、一部料理内容・器が変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別の本体価格です。

上懐石セット

乗鞍のりくら



旬の新鮮素材を厳選した
味わい豊かな
こだわりの懐石セット

写真は5名様セットメニューのイメージです。

	00743	5名様セット	00744	10名様セット	00745	30名様セット	00746	50名様セット
ご注文番号	6台	27,100円	10台	47,200円	26台	124,000円	45台	212,400円
00730 上握り鮓	×2台	12,000円	×4台	24,000円	×11台	66,000円	×18台	108,000円
00754 煮物盛合せ	×2台	7,000円	×2台	7,000円	×5台	17,500円	×9台	31,500円
00758 精進揚げ	×1台	3,600円	×2台	7,200円	×5台	18,000円	×9台	32,400円
00771 串オードブル	×1台	4,500円	×2台	9,000円	×5台	22,500円	×9台	40,500円

●お好みにより追加または変更して頂くことができます。 ●季節により、一部料理内容・器が変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別の本体価格です。

寿司

旬の素材がいきいきと
会席の場を彩る
新鮮で極上のにぎり鮨



極み握り鮓
〈5人盛〉



00727

極み握り鮓〈5人盛〉
19,000円(本体価格)

特選握り鮓
〈5人盛〉



00726

特選握り鮓〈5人盛〉
15,000円(本体価格)

極み握り鮓
〈3人盛〉



00724

極み握り鮓〈3人盛〉
12,000円(本体価格)

特選握り鮓
〈3人盛〉



00725

特選握り鮓〈3人盛〉

9,500円(本体価格)

上握り鮓
〈5人盛〉



00728

上握り鮓〈5人盛〉

10,000円(本体価格)

特上握り鮓
〈3人盛〉



00729

特上握り鮓〈3人盛〉 7,500円(本体価格)

上握り鮓
〈3人盛〉



00730

上握り鮓〈3人盛〉 6,000円(本体価格)

鉄火入り巻鮓
〈5人盛〉



00747

鉄火入り巻鮓〈5人盛〉

6,000円(本体価格)

鉄火入り巻鮓
〈3人盛〉



00748

鉄火入り巻鮓〈3人盛〉 3,600円(本体価格)

巻鮓
〈3人盛〉



00749

巻鮓〈3人盛〉 3,200円(本体価格)

巻鮓
〈5人盛〉



00750

巻鮓〈5人盛〉

5,200円(本体価格)

刺身

旬の鮮魚を取り揃え
豪華に盛り合わせたお刺身



上刺身盛合せ
〈5人盛〉



00760

上刺身盛合せ〈5人盛〉 10,000円(本体価格)

特上刺身盛合せ
〈3人盛〉



00761

特上刺身盛合せ〈3人盛〉 9,000円(本体価格)



00759

特上刺身盛合せ〈5人盛〉 15,000円(本体価格)

特上刺身盛合せ
〈5人盛〉

刺身
〈5個分け〉



00762

刺身〈5個分け〉 8,400円(本体価格)

上刺身盛合せ
〈3人盛〉



00763

上刺身盛合せ〈3人盛〉 6,000円(本体価格)

煮物

厳選した素材を
丹精込めて仕上げた
上品で深みのある煮物料理



特上煮物盛合せ〈3人盛〉



00753

特上煮物盛合せ〈3人盛〉 5,400円(本体価格)

筑前煮〈5人盛〉



00755

筑前煮〈5人盛〉 5,400円(本体価格)

上煮物盛合せ〈5人盛〉



00752

上煮物盛合せ〈5人盛〉

6,500円(本体価格)

上煮物盛合せ〈3人盛〉



00751

上煮物盛合せ〈3人盛〉 4,200円(本体価格)

煮物盛合せ〈3人盛〉



00754

煮物盛合せ〈3人盛〉 3,500円(本体価格)

天ぷら

選び抜いた上質素材を
食感にもこだわり
カラッと仕上げた彩り天ぷら



天ぷら盛合せ
〈5人盛〉



00756

天ぷら盛合せ〈5人盛〉 8,500円(本体価格)

天ぷら盛合せ
〈3人盛〉



00757

天ぷら盛合せ〈3人盛〉 5,400円(本体価格)

精進揚げ
〈3人盛〉



00758

精進揚げ〈3人盛〉 3,600円(本体価格)

オードブル

一つひとつのクオリティにこだわった
彩りも美しいオードブル



特上和・洋オードブル
〈5人盛〉



00764

特上和・洋オードブル〈5人盛〉 12,500円(本体価格)

和風オードブル
〈3人盛〉



00766

和風オードブル〈3人盛〉 5,500円(本体価格)

中華風オードブル
〈3人盛〉



00768

中華風オードブル〈3人盛〉 5,500円(本体価格)

特上和・洋オードブル
〈3人盛〉



00767

特上和・洋オードブル〈3人盛〉 7,500円(本体価格)

串オードブル
へ3人盛



00771

串オードブル(3人盛) 4,500円(本体価格)

串物刺盛合せ
へ3人盛



00769

串物刺盛合せ(3人盛) 5,500円(本体価格)

洋風オードブル
へ3人盛



00765

洋風オードブル(3人盛) 5,500円(本体価格)

唐揚げオードブル
へ3人盛



00772

唐揚げオードブル(3人盛) 4,200円(本体価格)

和・洋オードブル
へ3人盛



00770

和・洋オードブル(3人盛) 4,500円(本体価格)

特選鮓
〈1人盛〉



00773

特選鮓〈1人盛〉

3,000円(本体価格)

上鮓
〈1人盛〉



00774

上鮓〈1人盛〉 2,000円(本体価格)

サンドイッチ
〈5人盛〉



00775

サンドイッチ〈5人盛〉 4,500円(本体価格)

おでん
〈5人盛〉



00776

おでん〈5人盛〉

5,000円(本体価格)

おにぎり
へ12個入り



00777

おにぎり〈12個入り〉 2,600円(本体価格)

おにぎり
へ6個入り



00778

おにぎり〈6個入り〉 1,300円(本体価格)

季節の
フルーツ盛合せ



※季節により使用する
フルーツが異なります。

00779

季節のフルーツ盛合せ 6,000円(本体価格)

茶碗蒸し



00780

茶碗蒸し 400円(本体価格)

お新香
へ3人盛



00781

お新香〈3人盛〉 2,000円(本体価格)

お子様
松花堂



00782

お子様松花堂 2,500円(本体価格)

懷石松花堂

懷石松花堂

檜 ひのやい



00783

懷石松花堂 檜 10,000円 (本体価格)

御献立

- 一 先付 ○貝柱黄金
- 一 小鉢 ○湯葉包み蟹餡掛け
- 一 口取り ○煮鮑
○蟹ポーションクラッカー揚げ
○椎茸海老糝薯二身揚げ
○海老黄身鮓
○蛸・蟹糝薯串打ち
○帆立パン粉焼き
- 一 御椀 ○魚素麺 季節野菜
- 一 造り ○鮪 帆立 牡丹海老
- 一 焼物 ○金目鯛粒そば焼き
○木耳雑魚煮 スナッフ隠元
- 一 煮物 ○身欠き鰯煮
○茄子オランダ煮 里芋 隠元
- 一 揚物 ○天麩羅 海老 鱈 椎茸
○エリンギ 青唐
- 一 強肴 ○ローストビーフ
- 一 蒸物 ○茶碗蒸し
- 一 酢の物 ○海月酢 彩り蟹酢巻き
○公魚南蛮漬け
- 一 食事 ○ちりめん山椒御飯
- 一 デザート ○ゼリー・季節の物

懐石松花堂

櫛けやき



00784

懐石松花堂 櫛 8,000円 (本体価格)

御献立

- 一、先付 ○木耳雑魚煮
○茄子オランダ煮・蛸柔らか煮
○貝柱黄金
- 一、小鉢 ○鰻卵ロール ○市松柿ロール
○海老高野博多
- 一、小皿 ○煮鮑 蟹さつま揚げ オクラ
- 一、御椀 ○魚素麺 季節野菜
- 一、造り ○鮪 勘八 甘海老
- 一、焼物 ○金目西京焼 花豆・杏
- 一、煮物 ○大根玉味噌
蟹 ブロッコリー
- 一、揚物 ○天麩羅
海老 鱈 南京 青唐
- 一、強肴 ○ローストビーフ
- 一、蒸物 ○茶碗蒸し
- 一、酢の物 ○海月酢 彩り蟹酢巻き
公魚南蛮漬け
- 一、食事 ○ちりめん山椒御飯
- 一、デザート ○ゼリー・季節の物

懐石松花堂

楡

にれ



00785

懐石松花堂 楡 6,000円(本体価格)

懐石松花堂

楠

くすのき



00786

懐石松花堂 楠 5,000円(本体価格)

懐石松花堂

楓

かえで



00787

懐石松花堂 楓 4,300円(本体価格)

懐石松花堂

杏

あんず



00788

懐石松花堂 杏 3,500円(本体価格)

お持ち帰り 松花堂弁当

懐石料理の本格的な味わいを
美しく盛り込んだ松花堂弁当

松花堂弁当
あおぎり
青桐



00789

松花堂弁当 青桐
5,000円(本体価格)

松花堂弁当
すいれん
睡蓮



00790

松花堂弁当 睡蓮 4,000円(本体価格)

松花堂弁当
ひなぎく
雛菊



00791

松花堂弁当 雛菊 3,500円(本体価格)

松花堂弁当
すずらん
鈴蘭



00792

松花堂弁当 鈴蘭 3,000円(本体価格)

お子様セット



00793

お子様セット 2,000円(本体価格)

懐石料理

瑠璃



00794

懐石料理 瑠璃 12,000円(本体価格)

御献立

- 一 先付 ○胡麻豆腐 アスパラ 山葵
- 一 八寸 ○蕪と生ハムのドレッシング和え
○海月酢
○蛸柔らか煮
○彩り蟹酢巻き
○蟹糝薯
○銀鱈西京焼き
○柿市松
○煮鮑
○杏・若桃
○海老黄身鮓
- 一 御碗 ○魚素麵 季節野菜
- 一 造り ○鮪 帆立 牡丹海老
- 一 焚き合せ ○焼き湯葉包み 饅頭蟹餡揚げ
大根 三つ葉
- 一 揚物 ○蟹ポーション青海苔揚げ
小海老かき揚げ
海老クラッカー揚げ オクラ
- 一 強肴 ○ローストビーフ
- 一 蒸物 ○茶碗蒸し
- 一 食事 ○握り鮓 中トロ 穴子
子持若布 帆立 海老 がり
- 一 デザート ○季節の物

懐石料理

琥珀

こはく



00795

懐石料理 琥珀 9,000円(本体価格)



懐石料理

翡翠

ひすい

00796

懐石料理 翡翠 6,000円(本体価格)

正直屋のこだわり

徹底したこだわりで
安心をお届けします。



おいしさ

創業以来、正直屋の基本姿勢は「美味しさ」へのこだわりです。和食、洋食、中華、すべての食のジャンルにおいて、一流の料理人が専門店ですらされるような本格的な味を追求しています。何よりも食は美味であること。それが正直屋のポリシーなのです。



安心・安全

正直屋のキッチン、ISO9001・14001の認証を取得しております。徹底した衛生管理と環境に配慮した、安心・安全な体制を整えています。

認証取得事業所 本社・埼玉・千葉・松戸・足立・城北・城東・料亭工場・TC事業部



おもてなし

正直屋ではお客様のご要望に迅速にお応えするために、首都圏を中心に生産ネットワークを充実させています。このネットワークを生かし、伝統と創作の心をこめた味とおもてなしをお届けします。



「八感」を愉しむ豊かな時間と味わい
 (株)東京正直屋直営の銀座割烹里仙では、和食の伝統文化を継承し、旬の素材を活かした季節感あふれるお料理を味わっていただけます。一品一品に心を込めた深い味わいと、洗練された盛り付けや器の愉しみ。ゆったりと時間の流れる落ち着いた空間で、まごころこめた極上のおもてなしをご提供いたします。割烹里仙で、正直屋の味へのこだわりをお確かめください。

味へのこだわり
 (株)東京正直屋直営
 銀座割烹
 里仙

本カタログの商品に関しまして

- ご自宅、寺院、式場等のご来客、ご法要にご利用いただけます。
- 寺院・式場等をご利用の際は、配膳人をご用命ください(有料)。
- 箸、おしぼり、グラス、取り皿等をご用意いたします。●通夜・告別料理は急なご注文でもご相談ください。
- 料理についてのご要望はご相談ください。●お料理の差し替え、単品としてのご注文も承ります。
- ご注文はご利用の3日前までをお願い申し上げます。●商品の表示価格は全て税別の本体価格です。

※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。
 ※季節等により容器が変更になる場合がございます。※当社のご飯は、国産のお米を使用しております。
 ※保健所の指導に基づき、折詰弁当以外のお料理の持ち帰りはご遠慮いただいております。
 ※掲載の写真は全てイメージです。



本社	東京都中央区日本橋本町4-7-10	電話 (03) 5923-1171
銀座割烹里仙	東京都中央区銀座8-8-7	電話 (03) 3569-1521
東京営業本部	東京都中央区日本橋本町4-7-10	電話 (03) 5923-1171
料亭工場開発部	東京都練馬区高野台2-12-11-101	電話 (03) 5393-1172
料亭工場	東京都練馬区高野台2-24-27	電話 (03) 5939-1171
新宿オフィス	東京都新宿区西新宿1-26-2	電話 (03) 5615-1171
埼玉営業本部	埼玉県さいたま市浦和区高砂2-12-12	電話 (048) 886-1171
埼玉本部	埼玉県さいたま市北区別所町24-5	電話 (048) 685-1171
千葉本部	千葉県千葉市中央区塩田町475-1	電話 (043) 261-1171
神奈川本部	神奈川県横浜市中区元浜町3-21-2	電話 (045) 222-8793
関西本部	大阪府大阪市西区江戸堀2-1-1	電話 (06) 6225-1171

ISO9001・14001 認証取得	   
認証取得事業所	本社・埼玉・千葉・松戸・足立・城北・城東・料亭工場・TO事業部

ケータリングキッチン	東京 第一	☎ 0120-44-1171
ケータリングキッチン	東京 第二	☎ 0120-56-1171
ケータリング	東京城北	☎ 0120-84-1171
ケータリング	東京城東	☎ 0120-64-1171
ケータリングキッチン	埼玉	☎ 0120-69-1171
ケータリングキッチン	松戸	☎ 0120-33-1171
ケータリングキッチン	千葉	☎ 0120-27-1171

インターネットでの最新情報はこちらをチェック!!

<http://www.shojikiya.co.jp>

