



おせち料理のご案内



お正月は一年の始まりの節句として、日本人にとってかけがえのない行事と言えます。そんな新しい年の初めはご家族揃っておせち料理で迎えたいものです。今年も游心では、安心・安全を考えた国産素材を中心に使用したおせち料理の販売をいたします

限定10個 A 三段重(7寸) 32,400円(税込)

- 一の重 栗きんとん 紅白かまぼこ 黒豆 田作り 伊達巻 数の子
昆布巻 いくら醤油漬 紅白なます
- 二の重 ブリ香草焼 鮭幽庵焼 鯖西京焼 和風チャーシュー 手羽先焼
鶏柚子胡椒焼 真鯛アーモンド揚 鶏五色あられ揚げ 帆立旨煮
- 三の重 お煮メ 里芋 手綱こんにやく 松笠くわい たけのこ 花蓮根
つの字海老旨煮 ごぼう 梅麩 梅人参 手まり麩 帆立旨煮



7寸重 21.4cm×21.4cm

限定10個 B 二段重(7寸) 21,600円(税込)

- 一の重 栗きんとん 紅白かまぼこ 黒豆 田作り 伊達巻 数の子
昆布巻 紅白なます いくら醤油漬
- 二の重 鶏五色あられ揚 真鯛アーモンド揚 鶏柚子胡椒焼
ブリ香草焼 鮭幽庵焼 手羽先焼
里芋 手綱こんにやく 松笠くわい たけのこ 花蓮根
つの字海老旨煮 ごぼう 梅麩 梅人参 手まり麩



限定10個 C 一段重 12,800円(税込)

少人数のご家族様向けのおせち料理です。少しづつ色々盛り込みました
箱サイズ 31.7cm×21.5cm×5.7cm



盛付例

※おせちの参考目安 三段重 4人前 二段重 3人前 一段重 2人前

※仕入れの都合により献立に変更がある場合がございます。すべてに祝箸がついています

お申し込み締切 12月20日(金) 売切れ次第終了いたします

お受渡し 12月31日(火)午前11時30分～午後1時 ※店頭引渡しは31日午後1時までとなります

配達について 佐野市近辺は無料配達します 配達時間午前11:30~13:00(昼便)午後15:00~17:00(夕方便)

※大変申し訳ございませんが、今回原材料・資材等の高騰よりリピート割は中止させていただきました

※店頭渡しのお客様はクレジットカードのお支払いがご利用できます

※配達の場合はPayPayでのお支払いができます 注 電波状況等により決済ができない場合は現金でのお支払いとなります



游心HP

お客様控

月 日

品名	数量	金額
Aおせち三段重		
Bおせち二段重		
Cおせち一段重		
合計		

注文書

店頭・配達

月 日

品名	単価	数量	金額
Aおせち三段重	32,400円		
Bおせち二段重	21,600円		
Cおせち一段重	12,800円		

お名前

ご注文金額

ご住所

お電話

合計

店頭・配達 お昼便・夕方便

季節料理 游心 0283-21-4828



季節の行事やお祝いの席、ご法要に大切なお客様のおもてなしに

夜の部・土曜・日曜・祝日のランチは完全予約制です

ご宴席のご案内

游心ではお客様に安心してご利用いただけますよう感染防止対策として、原則**3営業日前までの完全ご予約制(原則として昼夜共に1日2組最大12名様まで)**とさせていただきます。※ご予約の際は下記のメニューからお選びください。また、平日ランチの時間帯もご予約にてコース料理の提供が可能です。

おすすめ

お子様のお祝い・ご法要に

季節の会席コース

献立は季節やシーンに合わせて毎回調整しております。県産ヤシオマスのお造りや人気の豆腐グラタン、最後はうどん、特製デザートをお出し致しており好評です。

4000円+税

前菜 お造り 焼き物 煮物
揚物 お食事 特製甘味

5000円+税

先附 前菜 お造り 焼物 揚物 煮物
蒸し物 お食事 特製甘味

6000円+税

先附 前菜 お造り 焼物 揚物 煮物
蒸し物 お凌ぎ お食事 特製甘味

お子様のお祝いに

○お食い初め膳・・・4000円

お子様の健やかな成長を願い、初めてご飯を食べさせる儀式です生後100日目位に行います。歯固めの小石や梅干等必要な物はすべて揃っております



○一升餅・・・3300円

初誕生は一升のもち米をついて鏡餅を作り、歩き始めた赤ちゃんに背負わせ、みんなで見守り無事に成長したことをお祝いします



お赤飯(400g) 860円

○国産もち米を使いお届け日の朝に蒸し上げる自家製のお赤飯で



※ご注文は5ヶ以上から承ります

お子様弁当 1500円

鶏唐揚げ コロケ ミニグラタン
ハンバーグ エビフライ ポテトフライ
ソーセージ 焼売 ご飯 アイス等



お子様プレート 1000円

鶏唐揚げ ハンバーグ ポテトフライ
サラダ ご飯 バニラアイスドリンク



ご法要に

ご法要をご予約のお客様はお寺に配達も可能ですのでお尋ねください



弥生 1650円

供養膳 ご法要の際、ご仏前にお供えするお膳 お寺、宗派によって2つ用意する場合がございますのでお寺様にお尋ねください

陰膳 ご法要後の会食に用意する故人様と一緒に食事を楽しむお膳

※ほかにも取り揃えておりますので詳しくは仕出し弁当のパンフレットをご覧ください



若松 2200円

季節料理 游心

営業時間 11:30～14:00 17:30～21:00

定休日 月曜日 電話・FAX 0283-21-4828



仕出し弁当



栃ナビ!



ご予約専用 特製仕出し弁当

お祝いや季節の行事、ご法要に仕出し弁当はいかがですか。ご自宅でのご宴席は小さいお子様やご高齢のお客様にも気兼ねなく過ごせるとご好評いただいております。また、お店と違い時間を気にしなくても済むという事も魅力のひとつです。

回収容器のお弁当

松花堂弁当のお造りに栃木県産ヤシオマスを使用しております

価格はすべて税込(8%)

松花堂弁当は食器でのご提供となります。ご家庭でのご宴席や会社でのランチミーティング等にご利用ください。配達をご希望のお客様は後日回収に伺いますので、お弁当のお持ち帰りには対応しておりません。

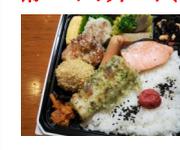
<p>松花堂(みずほ) 3,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○お造り○炊合せ ○焼物○揚物○小鉢 ○口替り○白飯(別容器) <p>36cm×24cm×5cm</p>	<p>松花堂(こころ) 3,000円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○お造り○炊合せ ○揚物○小鉢 ○口替り○白飯 <p>36cm×24cm×5cm</p>	<p>松花堂(あそび) 2,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○お造り○炊合せ ○口替り○小鉢 ○白飯(別容器) <p>24cm×24cm×5cm</p>
<p>松花堂(かすみ) 2,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○お惣菜○炊合せ ○揚物○口替り ○小鉢○白飯 <p>36cm×24cm×5cm</p>	<p>お子様弁当 1,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○ハンバーグ○鶏唐揚 ○エビフライ○ミニグラタン ○ソーセージ○焼売○ポテトフライ○ご飯 <p>24cm×24cm×5cm</p>	

○松花堂弁当は食器でのご提供となりますので1日の調製数に限りがございます○ご予算に応じて3500円以上の松花堂弁当も調製いたしますのでご相談ください○お造りは保冷剤入りの発泡スチロールにてお持ちいたします

持帰り容器のお弁当

シーンに合わせて選べるお弁当 会社での研修会や町内会、サークルの集まりに

ワンウェイ容器ですのでお客様にそのままお持ち帰りいただけます。ご法要や各種お食事会にご利用ください

<p>幕の内弁当(からさわ) 4,000円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○煮物○炊合せ○揚物 ○焼魚○甘味○口替り ○小鉢○蒸し物 ○白飯○お惣菜 <p>36cm×33cm×5cm</p>	<p>幕の内弁当(越前) 3,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○煮物○炊合せ○揚物 ○焼魚○甘味○口替り ○小鉢○蒸し物 ○白飯○お惣菜 <p>32cm×29cm×6cm</p>	<p>幕の内弁当(わたらせ) 3,000円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○煮物○炊合せ○揚物 ○焼魚○甘味○口替り ○小鉢○蒸し物 ○白飯○お惣菜 <p>33cm×24cm×5cm</p>
<p>うなぎ弁当 2,500円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○炊合せ○蒸し物 ○揚物○お惣菜 ○甘味○蒲焼○ご飯 <p>23.5cm×16cm×4.5cm</p>	<p>幕の内弁当(若松) 2,200円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○炊合せ○焼魚 ○揚物○口替わり ○蒸し物○お惣菜 ○甘味○白飯 <p>27cm×27cm×4cm</p>	<p>幕の内弁当(すずな) 1,800円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○炊合せ○蒸し物 ○揚物○焼魚○お惣菜 ○甘味○白飯 <p>31cm×22cm×4cm</p>
<p>幕の内弁当(弥生) 1,650円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○炊合せ○蒸し物 ○揚物○焼魚○お惣菜 ○甘味○白飯 <p>31cm×22cm×4cm</p>	<p>幕の内弁当(いろどり) 1,200円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○煮物○焼魚○唐揚○コロッケ ○豆腐ナゲット○焼売○回鍋肉 ○甘味○白飯等 <p>28cm×18cm×4cm</p>	<p>幕の内・松花堂弁当 オプション</p> <ul style="list-style-type: none"> ○+150円で季節の炊込みご飯 +200円で赤飯に変更 ※ご変更のご注文は5ヶより ○ご飯大盛 +50円 ○茶碗蒸し 300円 ○季節のお吸物 300円 ○お茶350ml 130円 ○即席みそ汁 200円 ○個別持帰り袋 +10円 ○特製プリン 350円
<p>お子様弁当 1,400円</p>  <ul style="list-style-type: none"> 唐揚げ 焼売 コロッケ ミニグラタン 甘味 エビフライ ソーセージ ポテトフライ ご飯 ハンバーグ等 <p>28cm×18cm×4cm</p>	<p>幕の内弁当(しもつけ) 1,000円</p>  <ul style="list-style-type: none"> ○煮物○焼き魚 ○鶏唐揚○竹輪磯部揚 ○ソーセージ○焼売 ○出汁巻○白飯 <p>20cm×20cm×4cm</p>	

●仕出し弁当の内容は仕入れにより変更になる場合がございます●ご注文金額・地域により配達も可能ですので詳しくは別紙「仕出し弁当のご注文について」をご覧ください



特製プリン

季節料理 游心

注文受付時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

店舗受取時間 9:30~19:00

※定休日でも営業可能な場合がございますのでご相談ください

電話・FAX 0283-21-4828

令和6年12月現在
※価格等は変更になる場合がございますので最新情報はホームページでご確認ください

ご予約専用 特製 オードブル

ご自宅でのお祝い事や季節の行事、ご法要に游心の和風オードブルはいかがですか。大切なお客様のおもてなしに、ご宴席に彩りを添える游心特製の料理をぜひご利用ください。また、ご自宅でのご宴会は時間を気にしなくても済むという事も魅力のひとつとなっております。

オードブル

大切なおもてなし 会社での接待やご家庭でのお祝い事、ご法要に

価格はすべて税込です

和風オードブル

4人前 4800円もごさいます



6000円(5人前)



3600円(3人前)

箱膳オードブル

●1人前ずつのオードブルです



3000円 27cm×27cm



2500円 31cm×22cm

献立例○鶏唐揚げ○だし巻○鮭幽庵焼○豆腐ナゲット
○しゅうまい○黄金つくね串○ポテトフライ○ソーセージ
○手羽先スタミナ焼○蓮根挟み揚げ等

献立例 ○炊合せ○帆立焼○ごぼうの牛肉巻き○鶏唐揚げ
○焼売○肉団子○だし巻き卵○焼き魚○ゆず豆腐田楽
○ソーセージ等

お食い初め膳 4000円



○鯛姿塩焼き ○鯛のお椀
○揚げ物 ○煮物 ○ご飯
○梅干 ○歯固め小石○祝い箸
※こちらのご注文は仕入の都合上
5日前までをお願いいたします

お赤飯(400g) 860円



○国産もち米を使いお届け日の朝に蒸し上げる自家製のお赤飯です

○ご注文は5ヶ以上から承ります

手作りお惣菜

国産素材を使った游心特製お惣菜



上州鶏塩唐揚げ 5個 550円
むね肉を塩麴たれに漬込み揚げました



上州鶏スタミナ焼 7本 550円
肌のうるおい、ハリを保つコラーゲンたっぷり



鶏塩唐揚げセット 680円
鶏むね塩唐揚げと自家製皮付きポテトフライのセット



鶏柚子胡椒焼サラダ 680円
上州鶏もも肉を柚子胡椒ベースのたれに漬込み焼き上げ、揚げ野菜をトッピング



豆腐のグラタン 620円
游心人気のメニューがご家庭でもお召し上がりいただけます



自家製豆乳たまごプリン 350円
地元産たまごと豆乳と牛乳を使ったなめらか蒸しプリンです

游心の手作りおせち

おせち料理 三段重...32,400円 二段重...21,600円 一段重...12,800円 毎年11月よりご予約開始いたします



●安心安全にこだわり、国産素材を中心に美味しくお召し上がりいただけるよう手造りいたしました
伊達巻 紅白蒲鉾 お煮メ 黒豆 紅白なます 秋サケ幽庵焼 豚肩ロース西京焼 手羽先スタミナ焼
海老五色あられ揚げ カニ爪アーモンド 麦風鶏柚子胡椒焼など ご年配の方からお子様までお召し上がりいただける献立となっております。游心のおせち料理で新しい年の初めをご家族揃ってお迎えしてはいかがでしょうか。

※価格は前年の物で都合により改定する場合がございます

季節料理 游心

注文受付時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

電話・FAX 0283-21-4828



スマホはこちら



当日の電話予約1個からOK！游心の持ち帰り弁当

游心のランチでおなじみのメニューがお弁当になりました
お店の味をご家庭でもお楽しみください



ロースとんかつ弁当

¥1180

カナダ産熟成ロース肉使用
さくさくの生パン粉を手付し
ています



上州鶏南蛮揚げ弁当

¥1080

群馬県産上州鶏もも肉と自家
製の南蛮酢とタルタルソース
を使用しました



ハンバーグ弁当

¥1080

八丁味噌をベースにした和風
デミグラスソースで仕上げま
した



カキフライ弁当

¥1180

広島産のミネラルたっぷりの海
で育てられたカキを使用しました



鶏塩唐揚げ弁当

¥1080

上州鶏むね肉を塩麴たれに漬け込
んだ唐揚げです



カツカレー弁当

¥1280

ボリューム感あるロースカツを
トッピングしました
ミニサラダ付き



鶏照焼うどん弁当

¥1080

上州鶏むね肉を塩麴たれに漬け
込んだ唐揚げです



唐揚げカレー弁当

¥1080

じっくり煮込んだカレーに塩唐
揚げと揚げ野菜をトッピング
ミニサラダ付き



鶏胡椒焼サラダ ¥680

免疫力を高めるβカロテン、食物繊維たっぷりの野菜と
抗酸化作用があり良質タンパク異質の鶏もも肉使用
トマトドレッシングはリコピンが豊富に含まれています



上州鶏スタミナ焼 7本

¥550

鶏手羽先を自家製たれに漬込み焼きました
肌の潤いやハリを保つコラーゲンたっぷり



和風鶏ハムサラダ ¥580

ヘルシーな上州鶏むね肉を和風たれに漬け込み低温
真空調理してしっとり仕上げました



上州鶏塩唐揚げ 5個

¥550

胸肉と塩麴を使ったヘルシーな唐揚げです

ネットでのご注文は右QRコードから
持ち帰り弁当等ご都合の良い時間に
24時間いつでも30日前からのご注文
も可能になりました



上州鶏塩唐揚げセット

¥680

胸肉と塩麴を使ったヘルシーな唐揚げと
皮つきポテトフライのセット

※調製には最短で60分程度の頂いておりますので、お電話・スマートフォンでのご予約をお願いいたします※1日の販売予定数は1種類当たり5食ですので、売切れの場合もございます、ご注文数の多い場合はお早目のご予約をお願いいたします※こちらのお弁当は原則として店頭渡しのみとさせていただきます※スマートフォン、お電話でのご注文ともにクレジットカードがご利用いただけます

季節料理 游心

【ご注文受付時間】 10:00～19:00

【店舗受取時間】 9:30～19:00

【定休日】毎週月曜日

佐野市富岡町1565-4 TEL: 0283-21-4828



スマホはこちら