



# 高野

お届けします。春夏秋冬のおもてなし。



四季折々の新鮮な食材と、  
手作りへのこだわり。  
おもてなしの席にふさわしい  
心づくしの美味を  
とりどりのしつらえで  
お届けします。



日本料理の特色は季節を味わうことにあります。  
四季の移り変わりとともに日々変化する旬の食材を生かし、  
目でも舌でも季節を堪能していただけるおもてなし。  
それが富貴ずしの身上です。

そのため、食材はその日に仕入れた新鮮なものだけを使い、  
素材の良さを引き出すために調味には徹底して  
ぼん酢、たれにいたるまで手作りにこだわります。  
お客様一人ひとりに心からご満足していただける  
おもてなし料理の数々を心こめてお届けいたします。

#### ◆富貴ずしの信条

- 一、お客様一人ひとりの様々など要望にお応えした  
献立づくりに取り組みます。
- 一、一品ひと品でいねいに、  
手間ひまかけた職人の技を生かします。
- 一、目でも舌でもお楽しみいただける  
心豊かなひとときを提供します。
- 一、お客様のご満足が私たちの最大の喜びです。

富貴ずし店主



# 器盛り

人生の折々を彩る慶び事や、しめやかに故人を偲ぶ仏事。  
 さまざまな席にふさわしい慶弔料理を  
 しきたりを守りながらも洗練されたしつらえて、  
 一品ひと品季節感あふれる器盛りにてお届けいたします。



## 器盛り

### 【器盛り①】

付出し、お造り、酢の物、焼物、煮魚、禁合せ、  
 天ぷら、茶碗蒸し、寿司、合鴨のとうばん焼、  
 ステーキ、寄せ鍋の中から一品、  
 吸物または土瓶蒸し、果物 (十二品)

## 器盛り

### 【器盛り③】

付出し、お造り、酢の物、焼物、禁合せ、  
 天ぷら、寿司、茶碗蒸し、  
 吸物又は土瓶蒸し、果物 (十品)



## 器盛り

### 【器盛り②】

付出し、お造り、酢の物、焼物、禁合せ、  
 天ぷら、茶碗蒸し、寿司、寄せ鍋、煮魚、  
 合鴨のとうばん焼の中から一品、  
 吸物または土瓶蒸し、果物 (十一品)



## 器盛り

### 【器盛り④】

お造り、酢の物、焼物、禁合せ  
 天ぷら、寿司、茶碗蒸し、吸物 (八品)



◆ご用途、ご予算、献立、味付け、数量にいたるまで、  
 ご予算に応じて献立いたします。お気軽にお問い合わせください。  
 ◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷  
 状況により写真の内容とは若干異なる場合がございます。  
 尚、ご希望のお客様には、献立を電話にてお知らせいたします。

# 礼

# 会席膳

冠婚葬祭のおもてなしや、忘新年会、歓送迎会といったご宴会など、礼を尽くした集いの席に。気の張るお客様やお口の肥えた方にも自信を持っておすすめできる一品ひと品を膳にいたしました。



## 会席膳

### 【会席膳①】

付出し、お造り、酢の物、焼物、煮魚、焚合せ、天ぷら、茶碗蒸し、寿司、合鴨のとうげん焼、ステーキ・寄せ鍋の中から一品、吸物または土瓶蒸し、果物

## 会席膳

### 【会席膳②】

付出し、お造り、酢の物、焼物、肉のたたき又は季節の物、焚合せ、煮魚、天ぷら、寿司、茶碗蒸し、吸物、果物



## 会席膳

### 【会席膳③】

付出し、お造り、酢の物、焼物、焚合せ、天ぷら、寿司、茶碗蒸し、吸物、果物



## 会席膳

### 【会席膳④】

お造り、酢の物、焼物、焚合せ、天ぷら、寿司、茶碗蒸し、吸物、果物



◆ご用途、ご予算、献立、味付け、数量にいたるまで、ご予算に応じて献立いたします。お気軽にお問い合わせください。  
◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷状況により写真の内容とは若干異なる場合がございます。  
◆尚、ご希望のお客様には、献立を電話にてお知らせいたします。

# 集

# 幕の内・行楽弁当



## 幕の内

サイズ 45×32 cm

### 【幕の内①】

最高のおもてなしを必要とされるお客様に自信を持っておすすめする豪華なお弁当です。



## 幕の内

サイズ 38×26 cm

### 【幕の内②】

新鮮素材をふんだんに詰め込んだ、旬の素材を堪能していただける豪華なお弁当です。  
身内だけの法事、ちょっとしたお祝い事などにも重宝するお弁当です。

会議やセミナー、各種講習会、またお花見、観劇、運動会など、さまざまな会合に重宝なお弁当を旬の献立てで、新鮮素材をふんだんに詰め合わせた豪華な季節弁当から身内だけの集まりまで、ご予算に応じてお届けいたします。



## 行楽弁当

サイズ 31×25 cm

### 【行楽弁当①】

少しかしこまった会議や取引先様へのお食事、仏事などのお手伝いの方に重宝するお弁当です。



## 行楽弁当

サイズ 27×27 cm

### 【行楽弁当②】

観劇や講習会をはじめ、ご家族やグループで楽しむ折々の行事にも最適なお弁当です。



## 行楽弁当

サイズ 26×26 cm

### 【行楽弁当③】

定番の幕の内タイプを中心に、限られた卓上スペースでも気軽にいただける弁当です。



## お子様弁当

サイズ 26×26 cm

### 【お子様弁当①】

見た目も味わいも、栄養バランスも考えたお子様向けお弁当もご用意しています。



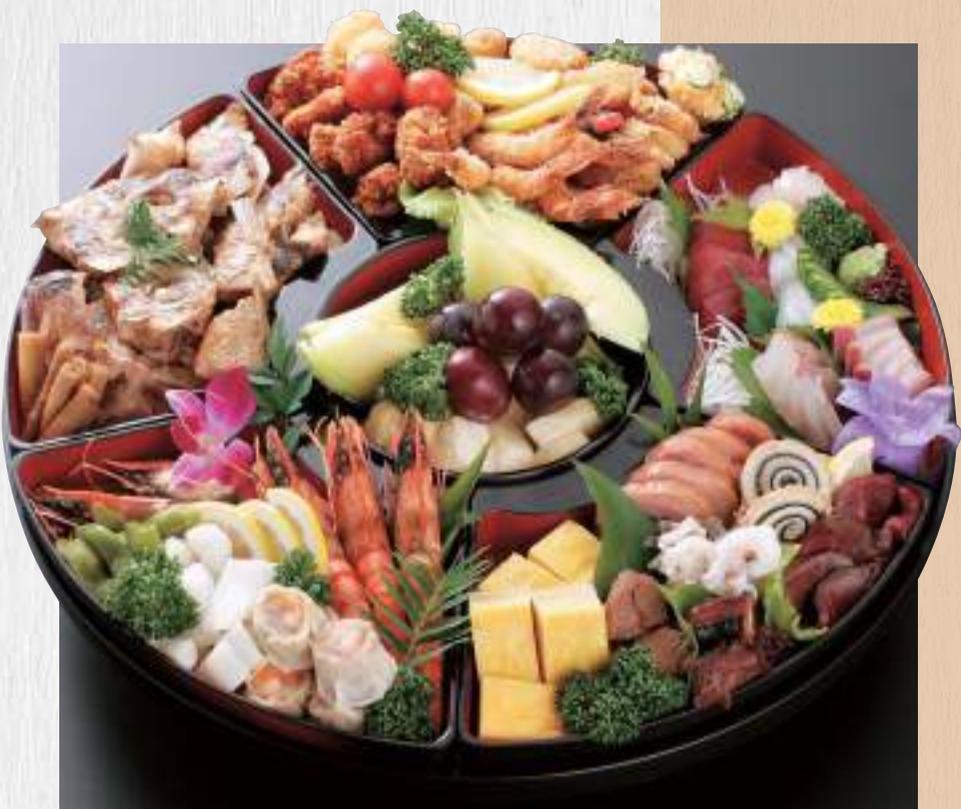
## お子様ランチ

### 【お子様ランチ①】

◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷状況により写真の内容とは若干異なる場合がございます。

# オードブル

記念日や季節行事のパーティーに、彩りも美しいオードブルはいかががでしょう。  
通夜ふるまいや精進落としなど法要の席に最適なメニューもご用意しています。



オードブル

サイズ直径 46cm  
約五人前

【オードブル①】



オードブル

サイズ直径 42cm  
約五人前

【オードブル②】



サンドウィッチ 約五人前

【サンドウィッチ①】

◆ご用途、ご予算、献立、味付け、数量にいたるまで、ご予算に応じて献立いたします。  
お気軽にお問い合わせください。  
◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷状況により  
写真の内容とは若干異なる場合がございます。

# 卅五

# 活づくり

その日に仕入れた  
新鮮な魚介を、  
おいしさはもちろん  
彩りも鮮やかに  
繊細な技でお造りします。  
おもてなしの華となる  
富貴ずし自慢の一品です。

活づくり

約五〜六人前

【活づくり①】



◆ご用途、ご予算、献立、味付け、数量にいたるまで、  
ご予算に応じて献立いたします。  
お気軽にお問い合わせください。  
◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、  
季節、市場入荷状況により、写真の内容とは  
若干異なる場合がございます。

# 鮮魚



## 単品料理

単品料理も追加注文  
していただけます。



赤出し

【単品料理①】



吸い物

【単品料理②】



茶碗蒸し

【単品料理③】



土瓶蒸し

【単品料理④】

※季節限定

# 寿司盛り

とれたての新鮮な魚介が活きる寿司は、まさに富貴ずしの真骨頂。慶事や仏事、会議、パーティーなど集いのスタイルに合わせてにぎり寿司からちらし寿司まで、自慢の技が冴えます。

◆写真は、一例でございます。  
人数、お好みに合わせて盛り合わせ致します。  
◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷状況により写真の内容とは若干異なる場合がございます。



上にぎり桶盛り  
約五人前

【寿司桶盛り①】



にぎり桶盛り

約六〜七人前

【寿司桶盛り③】



上盛合せ桶盛り

約五人前

【寿司桶盛り②】



盛合せ桶盛り

約六〜七人前

【寿司桶盛り④】

## 単品メニュー

にぎり

【寿し・単品①】

盛合せ

【寿し・単品②】

ちらしずし

【寿し・単品③】

大阪ずし

【寿し・単品④】

巻ずし

【寿し・単品⑤】

上巻ずし

【寿し・単品⑥】

穴子箱ずし

【寿し・単品⑦】

上穴子箱ずし

【寿し・単品⑧】

ばってら

【寿し・単品⑨】

さば松前ずし

【寿し・単品⑩】

鉄火巻

【寿し・単品⑪】

穴きゅう巻

【寿し・単品⑫】

きゅうり巻

【寿し・単品⑬】

しんこ巻

【寿し・単品⑭】

梅しそ巻

【寿し・単品⑮】

いかしそ巻

【寿し・単品⑯】

海老サラダ巻

【寿し・単品⑰】

シーチキン巻

【寿し・単品⑱】

納豆巻

【寿し・単品⑲】

上ちらし

【寿し・単品⑳】

上にぎり

【寿し・単品㉑】

特上にぎり(雪)

【寿し・単品㉒】

特上にぎり(花)

【寿し・単品㉓】

◆その他お好みにぎり

イクラ、けん先、赤貝、

貝柱、サヨリ、アジ、

ウナギ、おどり、車海老

※お好みに合わせて詰め合わせ致します。  
※全て税抜価格です。



にぎり  
一人前

【寿し盛り②】



上にぎり  
一人前

【寿し盛り①】

白身、まぐろ、ウニ、むし、穴子他  
上ネタ七カシ、細巻ニカシ



盛合せ  
一人前

【寿し盛り④】



上盛合せ  
一人前

【寿し盛り③】

白身、まぐろ、ウニ、むし、穴子他  
上ネタ六カシ、巻ずし



お子様寿し  
一人前

【お子様寿し①】



ちらし寿し  
一人前

【ちらし寿し①】



お持ち帰り用  
寿し折り  
一人前

【寿し折り②】



お持ち帰り用  
寿し折り  
二人前

【寿し折り①】



お持ち帰り用  
寿し折り  
巻ずし二本入

【寿し折り④】



お持ち帰り用  
六子巻折り  
巻ずし

【寿し折り③】

# 祝い膳

結納や成人式、お喰い初め、長寿祝いなど、  
祝い寿ぐ美味の集いにふさわしい膳をとりどりに。  
めでたさを盛り込んだ彩り豊かな献立で  
ご自宅でのお祝いを晴れやかに演出いたします。



## 祝い膳

### 【祝い膳①】

付出し、お造り、酢の物、祝い鯛、煮魚、  
天ぷら、茶碗蒸し、寿司、ステーキ、  
合鴨のとうばん焼・寄せ鍋の中から  
一品、禁合せ、吸物、果物 (十二品)



## 祝い膳

### 【祝い膳②】

付出し、お造り、酢の物、祝い鯛、  
天ぷら、茶碗蒸し、寿司、寄せ鍋、  
煮魚・ステーキの中から一品、  
禁合せ、吸物、果物 (十一品)



## 祝い膳

### 【祝い膳③】

付出し、お造り、酢の物、祝い鯛、  
天ぷら、寿司、禁合せ、茶碗蒸し  
吸物、果物 (十品)



## 重ね折り

### 料理と赤飯 (五寸五分)

#### 【重ね折り①】

※お料理の下段を白むし、寿司、  
蒲鉾などに変更できます。

◆ご用途、ご予算、献立、味付け、  
数量にいたるまで、ご予算に  
応じて献立いたします。  
お気軽にお問い合わせください。  
◆新鮮な旬の素材で献立して  
おりますので、季節、市場入荷状況  
により写真の内容とは若干異なる  
場合がございます。  
尚、ご希望のお客様には、献立を  
電話にてお知らせいたします。



# 祝い料理



祝い鯛  
【祝い鯛①】



お喰い初め膳  
【お喰い初め膳①】

## おせち料理

〔三重〕  
〔おせち料理①〕  
〔おせち料理②〕  
〔二重〕

お正月をご家族で祝う歓びの席に、くだわりと贅を尽くした当店自慢のおせち料理は、いかががでしょうか。配達もいたしております。限定50個。お早めにご予約ください。

# 折り詰め・お土産

上棟式など、お持ち帰りされるお食事用の折り詰めやお土産もお届けいたします。折り詰めは、お茶やお花など、趣味の会でのお食事としてもおすすめです。



重ね折り【折り詰め①】  
料理と赤飯(五寸五分) (税込)  
※料理のみ【折り詰め②】  
※お料理の下段を赤飯、白むし、寿司、蒲鉾などに変更できます。



白むし【折り詰め③】  
赤飯【折り詰め④】



寿し【折り詰め⑤】



蒲鉾(寿)  
【蒲鉾①】



蒲鉾(仏事)  
【蒲鉾②】



調味料  
【調味料①】



松前寿し【松前寿し①】



果物(寿)  
【果物①】



果物(仏事)  
【果物②】



メロン  
【メロン①】



お酒 300ml  
【お酒①】

# お問い合わせ・ご注文は

- ◆ご用途、ご予算、献立、味付け、数量に至るまで、ご予算に応じて献立いたします。お気軽にお問い合わせください。
- ◆新鮮な旬の素材で献立しておりますので、季節、市場入荷状況により写真の内容とは若干異なる場合がございます。
- ◆尚、ご希望のお客様には、献立を電話にてお知らせいたします。
- ◆お届け区域  
姫路市を中心に、たつの市、加西市にもお届けいたしております。
- ※一部配達できない地域もございます。詳しくは、お問い合わせください。
- ◆器は、塗りの桶、器、使い捨て容器のいずれかをお選びいただけます。
- ◆わさびぬきをご希望の場合は、ご注文の際にお申しつけください。

## 慶弔曆

子供・家族の御祝

結納(婚約)祝、結婚祝、帯祝、出産祝、お七夜、お喰い初め、初節句、初誕生、七五三、入学祝、卒業祝、成人祝、就職祝

結婚記念日

1年(紙婚式)、2年(藁婚式)、3年(菓婚式)、4年(草婚式)、5年(木婚式)、7年(花婚式)、10年(錫婚式)、15年(銅婚式)、20年(陶器婚式)、25年(銀婚式)、30年(真珠婚式)、35年(珊瑚婚式)、40年(サファイア婚式)、45年(ルビー婚式)、50年(金婚式)、60年(ダイヤモンド婚式)

長寿祝

還暦祝(60歳)、古稀祝(70歳)、喜寿祝(77歳)、傘寿祝(80歳)、米寿祝(88歳)、卒寿祝(90歳)、白寿祝(99歳)

その他の御祝

上棟式、新築祝、開店祝、創立記念日、地鎮祭、移転祝、開業祝

忌日一覧

通夜、告別式、初七日、二七日(十四日目)、三七日(二十一日目)、四七日(二十八日目)、五七日(三十五日目)  
七七日忌(四十九日目・満中陰)、百か日(百日目)  
一周忌、三回忌、七回忌、十三回忌、十七回忌、二十三回忌、二十七回忌、三十三回忌、三十七回忌、五十回忌

その他の弔事

お盆(初盆)、お彼岸

出前や仕出しのご予定が決まりましたら、まずは、お電話にてご注文ください。

**TEL.079-266-1193**

FAX.079-266-2209 営業時間 11:00~21:00



▲小宴会場(20人程度)

◀大宴会場(30~40人程度)

大小宴会場もございます。お祝い事、ご法要、ご宴会、会食等にご利用ください。  
部屋に限りがございますので、ご予約はお早めにお申しつけくださいませ。

**富貴ずし** 姫路市町田 43 石見ビル FAX.079-266-2209  
TEL.079-266-1193

