

美味ぐ！ 華やかぐ！

いこいの配食サービス

2022年4月～改定版

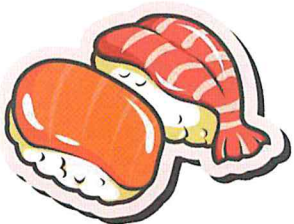
盛り合わせ日替寿司

にぎり寿司・巻寿司・ちらし寿司等をひとつの器に盛りつけた、華やかな寿司盛りです！



- ・ 定期注文 OK
- ・ 前日午後5時まで受付 OK
- ・ 生ものですので、お早めにお召し上がり下さい。
- ・ 器は回収用ですので、次回配食時回収致します。
- ・ <消費期限>
- ・ 昼食は午後2時まで
- ・ 夕食は午後8時まで

写真は一例 毎日日替わりでお届けします



790 円 (税込)



1人前桶

(器は使い捨て容器になります)



葛尾(かつらお) 税込1,900円

本まぐろとろ・いか・サーモン・かんぱち・カレイエンガワ
ほたて貝柱・甘海老・うに・いくら・焼き穴子・飾り玉子



勝瑞(しょうずい) 税込1,300円

まぐろ・いか・サーモン・真鯛・カレイエンガワ
赤貝・海老・玉子・いくら・焼き穴子



此陽(このすみ) 税込900円

まぐろ・いか・サーモン・カレイエンガワ・海老
あかにし貝・たこ・玉子・ねぎとろ単巻・うなぎ



室津(むろつ) 税込800円

まぐろ・いか・玉子・海老・うなぎ
巻寿司・細巻きゅうり・細巻しんこ・いなり

ちらし寿司

(器は使い捨て容器になります)



彩(いろど)りちらし
税込1,400円

まぐろ・いか・サーモン・真鯛
玉子・海老・いくら・うに



京(きょう)ちらし
税込900円

まぐろ・いか・サーモン
カレイエンガワ
玉子・海老・たこ・焼き穴子



海鮮ばらちらし
税込900円

刻んだ魚介類&玉子・いくら

多人数桶

(器は使い捨て容器になります)



出雲(いずも)

5人前
税込 9,500 円
4人前
税込 7,600 円
3人前
税込 5,700 円

本まぐろとろ・いか・サーモン・かんぱち・カレイエンガワ
ほたて貝柱・甘海老・うに・いくら・焼き穴子・飾り玉子



狭河(おうご)

5人前
税込 6,500 円
4人前
税込 5,200 円
3人前
税込 3,900 円

まぐろ・いか・サーモン・真鯛・カレイエンガワ
赤貝・海老・玉子・いくら・焼き穴子



指月(しづき)

5人前
税込 4,500 円
4人前
税込 3,600 円
3人前
税込 2,700 円

まぐろ・いか・サーモン・カレイエンガワ・海老
あかにし貝・たこ・玉子・ねぎとろ軍艦・うなぎ



三戸 (さんのへ)

4~5人前
税込 3,800 円

まぐろ・いか・玉子・海老・うなぎ
巻寿司・細巻きゅうり・細巻しんこ・細巻鉄火・いなり

単品

定番細巻寿司 (1本)

税込 200 円

細巻きゅうり

細巻しんこ

税込 300 円

細巻えびきゅう

細巻いかきゅう

税込 400 円

細巻鉄火

細巻納豆

細巻かんぴょう

細巻あなきゅう

細巻ねぎとろ

細巻サーモン

細巻ツナ

細巻うめしそ

細巻うなぎきゅう

お好み単品にぎり (1貫)

税込 50 円

いなり

税込 100 円

いか

税込 150 円

うなぎ

税込 200 円

カレイエンガワ

税込 250 円

焼き穴子

税込 300 円

甘海老

税込 350 円

天然大海老

税込 400 円

本まぐろとろ

税込 450 円

一本煮穴子

玉子

あかにし貝

海老

サーモン

まぐろ

いくら

真鯛

かんぱち

本まぐろ大とろ

納豆軍艦

ツナ軍艦

たこ

つぶ貝

数の子

ほたて貝柱

とり貝

ポイルずわい

うに

サイドメニュー (器は使い捨て容器になります)



寿司うどんセット (日替り) 税込 580 円

コシの利いた「冷やしうどん」と「こだわりの寿司」とのコラボレーション!!



蒸し寿司セット (日替り) 税込 580 円

京都の冬の風物詩「蒸し寿司」と「特製茶碗蒸し」がセットになりました!

巻寿司	税込 600 円
上巻寿司	税込 800 円
サウダ巻寿司	税込 800 円
海鮮巻寿司	税込 1,300 円
伊達巻	税込 800 円
海老天巻	税込 800 円
鯖棒寿司	税込 1,500 円
鉄火盛 (鉄火3本)	税込 1,000 円
三色盛	税込 600 円
(胡瓜・新香・鉄火)	
茶碗蒸し	税込 350 円

穴子箱寿司	税込 800 円
助六	税込 500 円
いなり盛	税込 200 円
玉子盛	税込 200 円
冷やしうどん	税込 350 円
カルピ巻	税込 1,300 円
鶏唐揚げ	税込 450 円
枝豆	税込 250 円
ほっこりセット	税込 450 円
(茶碗蒸し&お吸い物)	
吸い物	税込 250 円

完全予約制となっております。

ご注文は、前日の午後5時までにお問い合わせ申し上げます。

- 当店は国内産のお米を使用しております。
- 入荷によりネタの一部変更がございますのでご了承ください。
- 希望により「わさびぬき」、「ネタ変更」も承っております (日替寿司除く)。
- 生ものですのでお早めにお召し上がりください。
- 冷蔵庫で保管された場合はシャリが固くなりますのでご注意ください。
- お寿司に関しましては、制限食やきざみ食に対応しておりませんので、ご了承ください。
- 日替寿司 (税込 790 円) 以外の器は使い捨て容器となります。ご了承ください。



いこい配食サービス

Tel ; 072-740-0345
Fax ; 072-740-0346
Mail ; info@ikoi-haisyoku.co.jp

すし 寿司 と めん 麺 **日替わり** セット **お得!!**

税込 580円



画像は、
イメージです。

寿司は日替わり(お任せ)メニューです。内容のご指定は承っておりません。

『寿司と麺セット』は上の日替わりお任せ寿司に **プラス** 下のお好み麺1品が付いたお得なセットです!!

新登場!



新登場!



『人気のうどんのほかにも
2種の麺が新登場!』



『3種類の麺の中から、お好みによって1品を選べます!』

【つくり方】めんつゆ袋を開封して麺にかけるだけです。わさびはお好みでご利用ください!

【栄養成分の目安】エネルギー：350~400kcal / タンパク質：10~15g / 炭水化物：40~45g / 脂質：3~4g / 塩分：2~3g

<消費期限について> 保存料未使用のため、昼食は午後2時まで、夕食は午後8時までにお召し上がりください。

◎前日午後5時まで注文受付OK! ◎定期注文OK!

はいしよく

いこいの配食サービス



Tel.072-740-0345 Fax.072-740-0346

ご注文は、電話・ファックス・Eメールでお受けしております。e-mail/info@ikoi-haisyoku.co.jp

いこいの配食サービス「腎臓病食、糖尿病食、介護食、ダイエット食、健康食」などのお弁当を配食致します。(有)阪神ケータリングサービス：兵庫県川西市南花屋敷4-4-11

盛り合わせ日替寿司

税込790円



にぎり・巻 ちらしをひとつの器に華やかに盛り合わせた寿司屋で職人が創作する本格的な日替わり寿司です！

※写真はイメージです。毎日日替わりでお届けします。
※生ものですので、お早めにお召し上がり下さい。

【栄養成分の目安】
エネルギー：500~700kcal/タンパク質：20~30g/
炭水化物：70~100g/脂質：5~10g/塩分：4~6g

蒸し寿司セット

税込580円

京の冬の風物詩「蒸し寿司」と「特製茶碗蒸し」がセットになりました。食べれば、身体も心も「ほっこり」

プラス

日替わり（お任せ）メニューです。内容のご指定は承っておりません。

《召し上がり方》

蓋を取り外し、ラップをかけて、電子レンジで約2分
お好みで温めてお召し上がり下さい。
なお、器が熱くなりますので、ご注意ください。
そのままでも美味しく召し上がって頂けます。

※画像は、イメージです。
※器は、使い捨て容器になります。

【栄養成分の目安】
エネルギー：400~450kcal/タンパク質：15~20g/
炭水化物：15~20g/脂質：5~10g/塩分：5~6g

<消費期限について>

いこいの配食サービスでは、保存料未使用のため、昼食は午後2時まで、夕食は午後8時までにお召し上がり下さい。

◎前日午後5時まで注文受付OK! ◎定期注文OK!



いこいの配食サービス

Tel.072-740-0345

Fax.072-740-0346

info@ikoi-haisyoku.co.jp

http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/



いこいの 寿司祭り

出雲

いずも



※写真は5人前

5人前税込9,500円 4人前税込7,600円 3人前税込5,700円

いか/本まぐろとろ/カレイエンガワ/かんばち/サーモン/
甘海老/ほたて貝柱/うに/いくら/焼き穴子/飾り玉子

葛尾

かつらお

税込1,900円

本まぐろとろ/いか/サーモン/
かんばち/カレイエンガワ/
ほたて貝柱/甘海老/うに/
いくら/焼き穴子/飾り玉子



淡河

おうご



※写真は5人前

5人前税込6,500円 4人前税込5,200円 3人前税込3,900円

まぐろ/いか/海老/サーモン/真鯛/カレイエンガワ/玉子/
赤貝/いくら/焼き穴子

勝瑞

しょうずい

税込1,300円

まぐろ/いか/サーモン/真鯛/
海老/赤貝/カレイエンガワ/
玉子/いくら/焼き穴子



此隅

このすみ

税込900円

まぐろ/いか/サーモン/
カレイエンガワ/海老/あかにし貝/
たこ/玉子/ねぎとろ軍艦/うなぎ



搦月

しづき



※写真は5人前

5人前税込4,500円 4人前税込3,600円 3人前税込2,700円

まぐろ/いか/海老/サーモン/カレイエンガワ/たこ/玉子/
あかにし貝/ねぎとろ軍艦/うなぎ



宝塚 みやこ が
ご案内致しております

お客様やご家族様の“おもてなし。にいかがでしょうか。
お盆、敬老の日、イベント行事、
冠婚葬祭等にご利用頂いております。

いこいの配食サービス

TEL.072-740-0345

FAX.072-740-0346

info@ikoi-haisyoku.co.jp

http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/

(有)阪神ケータリングサービス 〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-4-11



彩りちらし

いろどりちらし



税込1,400円

まぐろ/いか/サーモン/
真鯛/玉子/海老/
いくら/うに

京ちらし

きょうちらし



税込900円

まぐろ/いか/
サーモン/カレイエンガワ/
玉子/海老/たこ/焼き穴子

海鮮ばらちらし

かいせんばらちらし



税込900円

まぐろ/サーモン/
海老/穴子/玉子/
とびっ子/いくら

海鮮巻

かいせんまき



税込1,300円

とびっ子/胡瓜/海老/
いか/穴子/かにかま/
まぐろ/サーモン/玉子

炙り鯖棒寿司

あぶりさばぼうずし

税込1,500円



カルビ巻

税込1,300円

カルビ/玉子/胡瓜/レタス



ほっこりセット

税込450円

お吸い物と茶碗蒸しのセット
※内容は日替わりです

お吸い物単品 250円
茶碗蒸し単品 350円



ミニ和菓字第3セット

みにわがしせつど

税込300円

内容は、日替わりです



鶏唐揚げ

とりからあげ

税込450円

内容量5個 約150g



わらびもち

税込400円

内容量 約150g



TEL.072-740-0345

FAX.072-740-0346

info@ikoi-haisyoku.co.jp

http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/

(有)阪神ケータリングサービス 〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-4-11



いこいの配食サービス

いこいの巻便り

上巻 びょうまき



税込800円

おぼろ/海老/うなぎ/椎茸/玉子/胡瓜

一番人気

巻寿司

まきずし

税込600円

おぼろ/椎茸/干瓢/三つ葉/玉子/高野豆腐



からだ巻

税込800円

ツナ/とびっ子/玉子/かにかま/胡瓜/ルタス



カルピ巻

税込1,300円

カルピ/玉子/胡瓜/ルタス



海鮮巻

かいせんまき

オススメ



税込1,300円

とびっ子/胡瓜/海老/いか/穴子/かにかま/まぐろ/サーモン/玉子

海老天巻

えびてんまき

税込800円

おぼろ/椎茸/干瓢/三つ葉/海老天



伊達巻

だてまき

税込800円

おぼろ/椎茸/干瓢/海老/穴子/胡瓜



鉄火盛

てっかもり

税込1,000円

細巻鉄火3本



三色盛

さんしょくもり

税込600円

細巻きゅうり/細巻しんこ/細巻鉄火



宝塚 みやこ が
ご案内致しております

今回は、巻寿司を多数紹介させて頂きましたが、にぎり寿司やちらし寿司、サイドメニュー等もごぞいます。詳しくはお問い合わせください。

写真は盛り付け例です。
お届けは使い捨て容器となります。

いこいの配食サービス

TEL.072-740-0345
FAX.072-740-0346
info@ikoi-haisyoku.co.jp
http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/



(有)阪神ケータリングサービス 〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-4-11

アヲカルト

炙り鯖棒寿司

あぶりさばぼうずも

オススメ



税込1,500円

穴子箱寿司

あなごはこずし

税込 800円

煮穴子使用



助六

すけるく

定番



税込 500円

巻4貫/いなり4貫

玉子盛

たまごもり

税込 200円

玉子5貫



いなり盛

税込 200円

いなり5貫



鶏唐揚げ

とりからあげ

税込 450円

内容量5個 約150g



枝豆

えだまめ

税込 250円

内容量約100g



ゆやうどん

税込 350円



ほっこりセット

税込 450円

お吸い物と茶碗蒸しのセット
※内容は目替わりです

写真は盛り付け例です。
お届けは使い捨て容器となります。



お吸い物単品 250円
茶碗蒸し単品 350円



宝塚 みやこ が
ご案内致しております

今回は、人気商品や一品料理を紹介
させて頂きましたが、にぎり寿司やちら
し寿司、巻寿司等もごぞいます。
詳しくはお問い合わせください。

いこいの配食サービス

TEL.072-740-0345
FAX.072-740-0346
info@ikoi-haisyoku.co.jp
http://www.ikoi-haisyoku.co.jp/



(有)阪神ケータリングサービス 〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-4-11