

集いのお手伝い

王滝 ケータリングサービス

お祝い事やお集りに、王滝の上質な会席弁当を！

和洋中
選べる

会席弁当

ご予約
承り中



和風会席弁当 ¥2,160(税込)



洋風会席弁当 ¥2,160(税込)



中華会席弁当 ¥2,160(税込)



和風会席弁当 ¥3,240(税込)



洋風会席弁当 ¥3,240(税込)



中華会席弁当 ¥3,240(税込)



101

ひやっかりようらんおり かたがやき
百花繚乱折「輝」3,780円

とろ2貫、赤身、白身2種、帆立、一本穴子、大海老、いくら、うに、鉄火巻き、光物

要
3日前
予約



102

ひやっかりようらんおり つむぎ
百花繚乱折「紬」2,700円

とろ、白身、赤身、帆立、光物、穴子、海老、いくら、鉄火巻き

要
3日前
予約



引き出物に最適な松本地域の食材を使った焼き菓子です。王滝ケータリングサービスの料理と一緒にご注文いただいた場合のみ、お届けも可能です。詳しくはお問合わせください。

※1週間前の要予約となります。

ご注文/お問い合わせ

受付時間 9:00~17:00

配達時間 10:00~18:00

王滝ケータリングサービス【松本店】

☎0263-85-0141

王滝ケータリングサービス |

検索

王滝ケータリングサービス【安曇野店】

☎0263-31-6401

<https://www.ohtaki-gp.jp/>

●価格は税込(宅配価格消費税率8%込み)です。●写真はイメージです。入荷状況により内容が変更する場合があります。●配達エリア・料金等詳しくはお問い合わせください。●前日迄の要予約(IKUEの商品については1週間前予約)となります。●ご注文が一定量を超えますとお受けできない場合があります。●ご不明点等ございましたらお気軽にお問い合わせください。

OHTAKI
GROUP

集いのお手伝い



ケータリングサービス

折詰め料理

保冷セットご用意いたします 保冷剤 + 保冷バッグ 110円

ご予約・お問い合わせ

松本店

☎0263-85-0141

安曇野店

☎0263-31-6401

受付時間 9:00～17:00

配達時間 10:00～18:00 (C・D・Eエリアについては17時まで)

おもてなしに

接待／各種お集まり／プレゼン／会議／
会合 など

お祝いに

長寿・敬老／誕生日／節句／記念日など

御法事に

お通夜／精進落とし／新盆／周忌 など



要前日予約

(270mm×185mm)×2

108 折詰め料理 5,400円



要前日予約

380mm×280mm

103 折詰め料理 4,320円



要前日予約

365mm×200mm

104 折詰め料理 3,780円



要前日予約

365mm×200mm

105 折詰め料理 3,240円



要前日予約

365mm×200mm

106 折詰め料理 2,700円

※価格は税込(宅配価格消費税8%込み)です。 ※写真はイメージです。入荷状況により内容が変更する場合があります。
※配達エリア・料金等詳しくはお問い合わせください。 ※百花繚乱折は3日前・その他は前日迄のご予約となります。
※ご注文が一定量を超えますとお受けできない場合があります。 ※百花繚乱折は12/29～1/7の間はご提供していません。
その他メニューの年末年始配達についてはお問い合わせください。



要前日予約

270mm×185mm

81 袱紗寿司弁当 2,500円



要前日予約

270mm×185mm

82 鰻弁当 2,500円



180mm×180mm

とろ2貫、赤身、白身2種、
帆立、一本穴子、大海老、
いくら、うに、鉄火巻き、
光物

要
3日前
予約

101 百花繚乱折「輝」 3,780円



210mm×115mm

とろ、白身、赤身、
帆立、光物、穴子、
海老、いくら、
鉄火巻き

要
3日前
予約

102 百花繚乱折「紬」 2,700円

ご一緒にどうぞ
お引き物

※要1週間前予約

IKUEの商品は
手提げ袋
ご用意できます

⑤ 88円(税込)

④ 110円(税込)

ご不明点などございましたら、
お気軽にお問い合わせ下さい。



御祝・御礼・内祝・
志などの、のし紙も
ご用意できます。

sweets
story

IKUE

信州・松本の自然の恵みから生まれたスイーツ。引き出物に最適です。
お料理と合わせてご注文いただくと、お届けすることもできます。



フィナンシェ詰め合わせ

1,920円(税込/箱代込)

信州味噌とくるみのフィナンシェ	3個
信州産大豆のきなこフィナンシェ	3個
信州百花蜜のフィナンシェ	3個



IKUE アソート A

2,680円(税込/箱代込)

信州味噌とくるみのフィナンシェ	2個
信州産大豆のきなこフィナンシェ	2個
信州百花蜜のフィナンシェ	2個
信州ノニタマゴのマドレーヌ	4個
小布施栗のガレットブルトンヌ	1袋



IKUE アソート B

3,050円(税込/箱代込)

信州味噌とくるみのフィナンシェ	3個
信州産大豆のきなこフィナンシェ	3個
信州百花蜜のフィナンシェ	3個
信州ノニタマゴのマドレーヌ	6個



180ml

箱：160mm×115mm×60mm

日本酒・お茶 550円



350ml

箱：160mm×115mm×60mm

缶ビール・お茶 605円



180ml

箱：175mm×80mm×80mm

日本酒 440円



350ml

箱：175mm×80mm×80mm

缶ビール 495円

長寿・敬老・御宮参り
お食い初め・七五三など

家族の健康を祝う



さまざまなお祝いのお席に、
真心込めてお作りするお料理と
祝い鯛塩焼きが付いた、
豪華会席膳をお届けいたします。

お祝い会席膳
絆 きずな

祝い鯛塩焼き・茶碗蒸し・蛤の吸い物付き

税込 4,320円 (税抜 4,000円)

W270mm×H185mm



W385mm×H265mm

伊万里 (いまり)

税込 6,264円 (税抜 5,800円)



(W335mm×H115mm)×2

福寿 (ふくじゅ)

税込 4,104円 (税抜 3,800円)



W385mm×H265mm

つばき

税込 3,240円 (税抜 3,000円)

お子様の健やかな成長を願って…

お子様用御料理

W270mm×H185mm



お子様も美味しく楽しく頂ける
御膳に、祝い鯛焼きも付けました。

お食い初めセット

税込 3,240円 (税抜 3,000円)

吸い物用蛤
お椀用の汁と
器もお持ち
します

お食い初めで用意する 基本のお料理を詰め合わせ

お料理は日本の和食の伝統である一汁三菜の御膳を用意します。
その内容は鯛・赤飯・お吸い物・煮物・香の物となります。

【鯛】… 焼き魚で一尾丸ごと使用するのは「首尾一貫」という言葉のように、最初から最後まで全うし、長生きするようにとの願いが込められています。

【赤飯】… 古くから赤い色は邪気を払う力があるとされています。

【吸い物】… 「吸う力が強くなるように」との願いから吸い物を用意します。

【蛤】… 「将来良い伴侶に恵まれますように」との願いが込められています。

【煮物】… 「れんこん→先が見通せるように」「海老→長寿を願う縁起物」

【伊達巻】… 「華やかで豊かな生活が送れますように」といった意味が込められています。

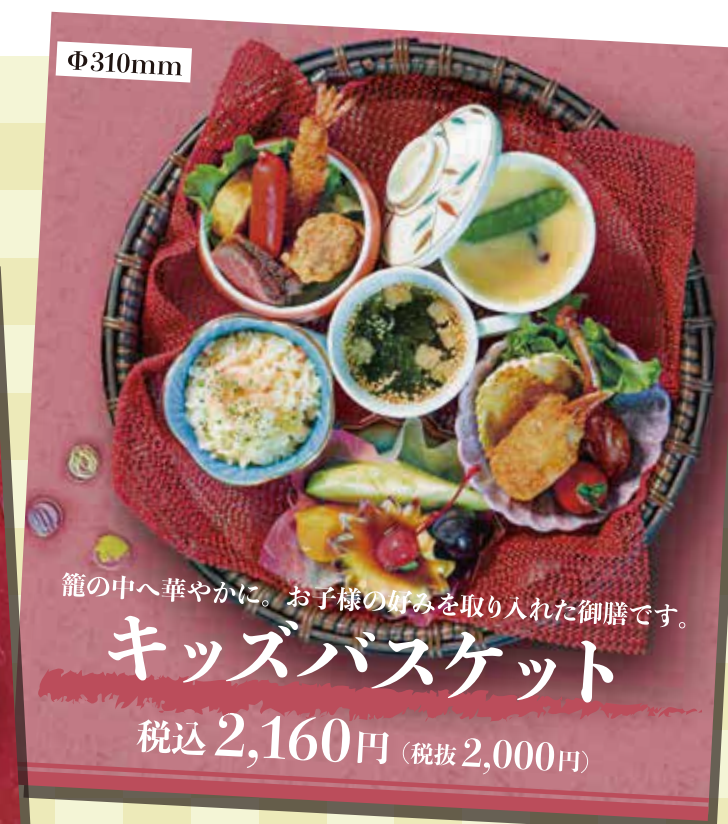
【いくら】… 「五穀豊穡」と「子孫繁栄」といった意味が込められています。

【なます】… 喜びを表す紅色、清浄・神聖を表す白を組み合わせた縁起物。

【梅干】… しわができるまで長生きを。無病息災の象徴。

ご家庭の食器に移し替えてもそのままでもOKです！ぜひご利用ください！

Φ310mm



籠の中へ華やかに。お子様の好みを取り入れた御膳です。

キッズバスケット

税込 2,160円 (税抜 2,000円)

洋風の料理を華やかに

- かに爪フライ●グラタン●骨付きチキン●ローストビーフ
- エビフライ●唐揚げ●ウインナー●玉子焼き●スープ
- 茶碗蒸し●エビピラフ●デザートいろいろ

王滝といえばやっぱりお寿司！

お子様用のお寿司もご用意しております。



握りセット A

税込 1,296円 (税抜 1,200円)



握りセット B

税込 1,296円 (税抜 1,200円)

ご予約は前日までをお願いいたします。(3日前までの要予約商品もあります)
 ●グラス・飯皿・小皿・徳利・茶器等、無料でお貸し出しいたします。●お料理内容はお客様のご予算、ご希望に合わせて用意できます。●ご予約が一定額を超えますとお断りする場合もございます。
 ※お支払いはお振付の額をお願いいたします。※取りお越しただいたお客様には、お買上げ(税別)5,000円毎に1枚、王道グループ各店舗でお使いいただける【王道グループ御食事券】500円分を差し上げいたします。但しこの場合は未開封状態となるが、ご自身で券額をお使いいただける場合に限りです。
 ※年末年始(12/31・1/1)は休みさせていただきます。※入荷状況により若干内容の変更もございます。

祝

華やかなお席に彩りを添える料理の数々。旬鮮ネタを使い職人が作る寿司、刺身。四季折々の素材を用いたオードブル等、様々な行事やお祝いの席にお届けいたします。

お祭り・新築祝・お誕生日・初節句...

※祝い料理・銘々膳は1セット以上のご注文から承ります。

御膳・松花堂（個人盛り）

天板サイズ 460mm×610mm



蒸籠蒸しの替わりに【冷しゃぶ】をお選びいただけます



祝
銘々膳
めいめいぜん

01 飛鳥（あすか）

- ・先付・前菜・吸い物・造り
- ・煮物・焼物・酢の物・蒸し物
- ・天ぷら・寿司・そば・甘味

税込 7,344円
(税抜 6,800円)

385mm×265mm



祝料理

02 伊万里（いまり） 税込 6,264円
(税抜 5,800円)

385mm×265mm



祝料理

03 備前（びぜん） 税込 5,076円
(税抜 4,700円)

(335mm×115mm)×2



祝料理

04 福寿（ふくじゅ） 税込 4,104円
(税抜 3,800円)

385mm×265mm



松花堂

05 つばき 税込 3,240円
(税抜 3,000円)

おすすめセットプラン（ご予算に合わせて追加・変更できます）



祝いセット
旬彩
(しゅんさい)

※写真は旬彩-A（5～6名セット）のイメージです

旬彩 (しゅんさい)	寿司盛り 「匠3人前」 税込5,508円 (税抜5,100円)	刺身盛り 「竹」 税込4,860円 (税抜4,500円)	中華 オードブル 税込5,400円 (税抜5,000円)	シーザー サラダ 税込2,700円 (税抜2,500円)
06-A 旬彩-A (5～6名セット) 税込23,976円 (税抜22,200円)	×2台 税込11,016円 (税抜10,200円)	×1台 税込4,860円 (税抜4,500円)	×1台 税込5,400円 (税抜5,000円)	×1台 税込2,700円 (税抜2,500円)
06-B 旬彩-B (10名セット) 税込42,444円 (税抜39,300円)	×3台 税込16,524円 (税抜15,300円)	×2台 税込9,720円 (税抜9,000円)	×2台 税込10,800円 (税抜10,000円)	×2台 税込5,400円 (税抜5,000円)
06-C 旬彩-C (20名セット) 税込79,380円 (税抜73,500円)	×5台 税込27,540円 (税抜25,500円)	×4台 税込19,440円 (税抜18,000円)	×4台 税込21,600円 (税抜20,000円)	×4台 税込10,800円 (税抜10,000円)

※上記セットは目安です

セットに合わせて

74 茶碗蒸し 税込432円(税抜400円)	75 そば 税込432円(税抜400円)	76 うどん 税込324円(税抜300円)	77 お吸い物 税込324円(税抜300円)
---------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------



祝いセット
翔華
(しょうか)

※写真は翔華-A（5～6名セット）のイメージです

翔華 (しょうか)	寿司盛り 「響3人前」 税込5,022円 (税抜4,650円)	刺身盛り 「竹」 税込4,860円 (税抜4,500円)	洋風 オードブル 税込5,400円 (税抜5,000円)
07-A 翔華-A (5～6名セット) 税込20,304円 (税抜18,800円)	×2台 税込10,044円 (税抜9,300円)	×1台 税込4,860円 (税抜4,500円)	×1台 税込5,400円 (税抜5,000円)
07-B 翔華-B (10名セット) 税込35,586円 (税抜32,950円)	×3台 税込15,066円 (税抜13,950円)	×2台 税込9,720円 (税抜9,000円)	×2台 税込10,800円 (税抜10,000円)
07-C 翔華-C (20名セット) 税込66,150円 (税抜61,250円)	×5台 税込25,110円 (税抜23,250円)	×4台 税込19,440円 (税抜18,000円)	×4台 税込21,600円 (税抜20,000円)

※上記セットは目安です

セットに合わせて

74 茶碗蒸し 税込432円(税抜400円)	75 そば 税込432円(税抜400円)	76 うどん 税込324円(税抜300円)	77 お吸い物 税込324円(税抜300円)
---------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------

法事

法事、通夜、法要に併せてお集まりの方々に職人が心を込めてお作りするお料理の数々。様々な法事の席にお届けいたします。

法事・法要などのお料理に

※法事料理・銘々膳は3セット以上のご注文から承ります。

御膳・松花堂（個人盛り）

天板サイズ 460mm×610mm



蒸籠蒸しの替わりに【冷しゃぶ】をお選びいただけます。



法事
銘々膳
めいめいぜん

11 貴船（きふね）

- ・先付・前菜・吸い物・造り
- ・煮物・焼物・酢の物・蒸し物
- ・天ぷら・寿司・うどん・甘味

税込 7,344円
(税抜 6,800円)

385mm×265mm



12 さざなみ

税込 6,264円
(税抜 5,800円)

385mm×265mm



13 しおさい

税込 5,076円
(税抜 4,700円)

(335mm×115mm)×2



14 白樺（しらかば）

税込 4,104円
(税抜 3,800円)

385mm×265mm



15 百合（ゆり）

税込 3,240円
(税抜 3,000円)

おすすめセットプラン（ご予算に合わせて追加・変更できます）



法事
セット
想い
(おもい)

※写真は想い-A(5~6名セット)のイメージです。

想い (おもい)	寿司盛り 特選3人前	刺身盛り 「竹」	和風オードブル 「風花」	海鮮・野菜 天ぷら
	税込7,128円 (税抜6,600円)	税込4,860円 (税抜4,500円)	税込6,804円 (税抜6,300円)	税込3,888円 (税抜3,600円)
16-A 想い-A (5~6名セット)	×2台 税込14,256円 (税抜13,200円) 税込29,808円 (税抜27,600円)	×1台 税込4,860円 (税抜4,500円)	×1台 税込6,804円 (税抜6,300円)	×1台 税込3,888円 (税抜3,600円)
16-B 想い-B (10名セット)	×3台 税込21,384円 (税抜19,800円) 税込52,488円 (税抜48,600円)	×2台 税込9,720円 (税抜9,000円)	×2台 税込13,608円 (税抜12,600円)	×2台 税込7,776円 (税抜7,200円)
16-C 想い-C (20名セット)	×5台 税込35,640円 (税抜33,000円) 税込97,848円 (税抜90,600円)	×4台 税込19,440円 (税抜18,000円)	×4台 税込27,216円 (税抜25,200円)	×4台 税込15,552円 (税抜14,400円)

※上記セットは目安です

セットに合わせて



74 茶碗蒸し 税込432円(税抜400円) 75 そば 税込432円(税抜400円) 76 うどん 税込324円(税抜300円) 77 お吸い物 税込324円(税抜300円)



法事
セット
偲い
(しのい)

※写真は偲い-A(5~6名セット)のイメージです。

偲い (しのい)	寿司盛り 特上3人前	刺身盛り 「竹」	和風オードブル 「紅葉」	野菜 天ぷら
	税込5,832円 (税抜5,400円)	税込4,860円 (税抜4,500円)	税込5,400円 (税抜5,000円)	税込2,700円 (税抜2,500円)
17-A 偲い-A (5~6名セット)	×2台 税込11,664円 (税抜10,800円) 税込24,624円 (税抜22,800円)	×1台 税込4,860円 (税抜4,500円)	×1台 税込5,400円 (税抜5,000円)	×1台 税込2,700円 (税抜2,500円)
17-B 偲い-B (10名セット)	×3台 税込17,496円 (税抜16,200円) 税込43,416円 (税抜40,200円)	×2台 税込9,720円 (税抜9,000円)	×2台 税込10,800円 (税抜10,000円)	×2台 税込5,400円 (税抜5,000円)
17-C 偲い-C (20名セット)	×5台 税込29,160円 (税抜27,000円) 税込81,000円 (税抜75,000円)	×4台 税込19,440円 (税抜18,000円)	×4台 税込21,600円 (税抜20,000円)	×4台 税込10,800円 (税抜10,000円)

※上記セットは目安です

セットに合わせて



74 茶碗蒸し 税込432円(税抜400円) 75 そば 税込432円(税抜400円) 76 うどん 税込324円(税抜300円) 77 お吸い物 税込324円(税抜300円)

三 寿司

※寿司盛り「特選・特上・匠・響」の写真はいずれも3人前のイメージです。

豊洲市場直送のネタを使用
創業昭和48年。匠の技と真心込めた本格寿司をご堪能ください。

1人前…φ245mm
3人前…φ335mm
5人前…φ400mm

特選 寿司盛り 【とくせん】

- 21-1 1人前 税込2,376円 (税抜2,200円)
- 21-3 3人前 税込7,128円 (税抜6,600円)
- 21-5 5人前 税込11,340円 (税抜10,500円)



特上 寿司盛り 【とくじょう】

- 22-1 1人前 税込1,944円 (税抜1,800円)
- 22-3 3人前 税込5,832円 (税抜5,400円)
- 22-5 5人前 税込9,072円 (税抜8,400円)



匠 寿司盛り 【たくみ】

- 23-1 1人前 税込1,836円 (税抜1,700円)
- 23-3 3人前 税込5,508円 (税抜5,100円)
- 23-5 5人前 税込8,640円 (税抜8,000円)



響 寿司盛り 【ひびき】

- 24-1 1人前 税込1,674円 (税抜1,550円)
- 24-3 3人前 税込5,022円 (税抜4,650円)
- 24-5 5人前 税込7,884円 (税抜7,300円)



巻き寿司といなり

- 25 5~6人前 税込3,510円 (税抜3,250円)



宝珠ちらし

- 26 3~5人前 税込4,320円 (税抜4,000円)



71 握りセットA

- 税込1,296円 (税抜1,200円)



72 握りセットB

- 税込1,296円 (税抜1,200円)



27 まくろ丼

- 1人前 税込1,598円 (税抜1,480円)



28 ちらし丼

- 1人前 税込1,836円 (税抜1,700円)

寿司屋の丼ぶり

四 刺身

旬鮮食材を
華やかに

集いのお席に華を添える。
豪華なお刺身をどうぞ。



33 刺身盛り 【たけ】

- 3~5人前 税込4,860円 (税抜4,500円)



32 刺身盛り 【まつ】

- 5人前 税込8,640円 (税抜8,000円)



31 鯛の姿造り

- 5人前 税込5,400円 (税抜5,000円)

3日前
要予約

五 オードブル

彩り豊かな和洋中料理
様々なシーンに彩りを添えます。

41 和風オードブル 【かざはな】

- 3~5人前 税込6,804円 (税抜6,300円)



42 和風オードブル 【もみじ】

- 3~5人前 税込5,400円 (税抜5,000円)



43 中華オードブル

- 3~5人前 税込5,400円 (税抜5,000円)



44 洋風オードブル

- 3~5人前 税込5,400円 (税抜5,000円)

六 単品料理



お祝いのお席をより豪華に。



お子様・ご年配の方に



冬の醍醐味
ふぐ 河豚

冬季限定商品
販売期間 11月~3月

数軒直送の新鮮なトラフグを職人が調理しております。安心して召し上がりください。



七 デザート

※1人前のデザートは1種類
各5個以上のご注文から承ります。
※フルーツは季節によって変わります。



お弁当/折詰

慶事・法事・会議・各種お集りに

※81番～88番のお弁当につきましては、1種類10個以上のご注文から承ります。

個別包装でのご用意もできます

保冷剤 + 税込55円(税抜50円)

保冷バッグ + 税込110円(税抜100円)

様々な用途にご利用いただける
真心弁当/折詰料理をお届けいたします。



[81] 袂紗寿司弁当

税込2,500円(税抜2,315円)



[82] 鰻弁当

税込2,500円(税抜2,315円)



[83] 祝い折-A

税込1,500円(税抜1,389円)



[84] 祝い折-B

税込2,000円(税抜1,852円)



[86] 彩弁当

税込1,620円(税抜1,500円)



[87] お肉弁当

税込1,728円(税抜1,600円)



[88] お魚弁当

税込1,728円(税抜1,600円)



[89] お子様弁当

税込1,620円(税抜1,500円)



[101] 百花繚乱折「輝」

税込3,780円(税抜3,500円)



[102] 百花繚乱折「紬」

税込2,700円(税抜2,500円)



[108] 折詰料理

税込5,400円(税抜5,000円)



[103] 折詰料理

税込4,320円(税抜4,000円)



[104] 折詰料理

税込3,780円(税抜3,500円)



[105] 折詰料理

税込3,240円(税抜3,000円)



[106] 折詰料理

税込2,700円(税抜2,500円)