

酔心の

お届け料理のご案内



酔心伝統の「味」と「おもてなし」をお届けします

創業七十余年
広島に生きる



手間を惜まない「出汁」

出汁は酔心の味の基礎であり、日本料理の味の基礎です。その出汁は、北海道産昆布を使い、枕崎産の鰹節をふんだんに合わせることで、素材に余計な味わいをつけず、本来持つおいしさを引き出すように努めております。



妥協を許さない「素材」

酔心は素材本来の味わいを味わってほしいという思いから、余計な味付けをしていません。そのため、素材そのものが重要になってまいります。酔心では料理長が自ら生産地へ足を運び、生産者と会い、納得したものを選び、生産者の想いやこだわりを聞くことで、料理もその想いをくみ取ることで一層のおいしさを醸し出すと信じております。皆さまにもその生産者が育んだ素材を存分に味わっていただきたいのです。



創業当時の
探求心が育む味

おもてなしの「心」

酔心では仕出しのお料理も温かい状態でお召し上がりいただくために、様々な工夫を行っております。お膳などセッティングが難しいものはお客様のご自宅でスタッフがセッティングを行っております。その際に必要なものがない場合は、無料にてグラスや湯飲みなどを貸し出しております。



はじめてでも安心してお任せください

スタッフが準備から後片付けまで行います

酔心では配膳はもとより、後片付けを弊社スタッフがすべて行っております。ご家族やお世話人の方の手をわずらわす事がございません。ご希望の段取りに合わせて、セッティングを行わせていただきますので、ぜひご希望をお申しつけください。

ご予算に合わせたお料理をご用意

1,680円～12,000円と幅広いお料理をご用意しておりますので、安心してご希望にあったお料理をお選びいただけます。

お届け時間・段取りを厳守

お届け場所はもちろん、読みにくいお時間であっても、事前の打ち合わせを丁寧に行わせていただきますので、ご安心ください。

仕出し料理も温かくお店の味をご提供

いつもお店と同じように美味しい料理をお召し上がりいただくため、当店の仕出し料理は温かいお料理もご用意しております。例えばお椀物はお客様の前で温めて差し上げたり、お吸い物は熱いお出汁を提供直前に注ぐほか、茶碗蒸しは保温された状態でお届けしております。常に温かいお料理をお楽しみいただける工夫をしております。

備品など無料貸出いたします

大名膳、グラス、湯呑みなど無料貸出いたします。ご予約時にお申し付けください。

用途に合わせて無料で『のし』に名入れ、ご希望の文字入れを行っております

こんな時に
喜ばれています

企業様 入社式・歓送迎会・研修会・周年祭など
個人様 慶事・法要など各種イベント



酔心では、ご要望があれば、「会食」・「祝い」・「法事」などの用途に合わせて『のし』にお名前やご希望の文字を入れるサービスを無料で行っております。【名入れ・文字入れは、一週間前までにご予約ください】※『風呂敷』はご用途に合わせて変わります。

※掲載写真は全てイメージです。※カタログの表示価格は全て税込となっております。

❖ 慶事・お子様のお祝い事に
初めてでも安心してお任せください。



天然小鯛塩焼き入りのめでたい会席膳。最高のおもてなしに。

❶ 祝 会席膳 12,000円(税込) (54×39cm)

寿司もしくは釜めしをお選びいただけます



おしながき

食材の入荷状況により
お料理の内容が変更になる
場合がございます。

前菜：季節の三種盛り合わせ
刺身：鮮魚三種
炊合：旬の野菜・車えびの芝煮
焼物：小鯛姿焼き・サザエの旨煮・赤飯
強肴：広島県産牛ステーキ
揚物：季節の天ぷら盛り合わせ
蒸物：茶碗蒸し
飯物：国産穴子釜飯又はにぎり寿司
吸物：はまぐりの潮汁
果物：三種盛り

酔心の
こころ

温かいものを
お召し上がりいただく
ためのこだわり

お吸い物

お吸い物は保温ポットに入れてお届けし、召し上がる直前にお椀へ。
温かいままお召し上がりいただけます。

焼き物

焼き物は煙の出ない保温キャンドルで焼きたての美味しさをそのまま
お召し上がりいただけます。

炊き合せ

炊き合せは発熱剤で熱々をお召し上がりいただけます。
※お出しする前に水を少し入れます。蓋を開けた瞬間に湯気が立ち上り熱々！

茶碗蒸し

茶碗蒸しは保温容器に入れてお届けしますので温かいままお召し上がりいただけます。

その場で召し上がっていただいても
お土産としても喜ばれる
(お持ち帰り可)

🍵 梅型赤飯折詰付き 🍵

顔合わせ、長寿のお祝いにおすすめ。

❷ 祝 箱膳「ハレ」 8,800円(税込) (36.5×36cm)

ご好評
いただいで
おります



鮑かに味噌焼き
鯛・鰻
牛ステーキ入り

高級感のある木製折箱

❸ 会席折詰 8,800円(税込)
(28.5×28.5cm)



高級感のある木製折箱

❹ 会席折詰 6,600円(税込)
(27×27cm)



❺ 会席折詰 5,000円(税込)
(24.5×25.5cm)



❻ 寿司料理折詰二段 3,500円(税込)
(18×18cm)



❼ 赤飯料理折詰二段 3,980円(税込)
(18×18cm)



❶ 吸い物 380円(税込)

❷ はまぐりの吸い物 800円(税込)

❸ 茶碗蒸し 600円(税込)

酔心特製

生後100日目は
お食い初め膳で

赤ちゃんの健やかな健康を祝うお食い初め。
生後100日目に『一生食べ物に困らないように』との願いをこめて祝う儀式です。
家族で集まり赤ちゃんと一緒に食事をします。
赤ちゃんに食事を食べさせるマネ(フリ)をします。
(男の子は朱色の器で女の子は黒色の器が一般的です)

8 お食い初め膳 4,000円(税込)



- ①尾頭付き鯛塩焼き(約25cm)
大海を悠々と泳ぐように成長し賢い子に育つように
- ②紅白なます
縁起もの
- ③お赤飯
お祝い事の一品
- ④八寸
たこ(歯がため用)丈夫な歯ぐきになるように
海老(歯がため用)腰が曲がるまで長生きできるように
- ⑤炊き合わせ
季節の野菜の煮物
- ⑥蛤の吸い物
将来良き伴侶と結ばれるように



お食い初め膳に、
お子様のお名前入り
「のし」をお付けいたします

※ご希望の方は、ご予約の際に
お申し付けください。



幼児
向け



11 お子様飛行機プレート

飛行機プレート 1,530円(税込) 折詰 1,120円(税込)

※容器は回収させていただきます。※折詰めに詰め替えも可能です。

幼児
向け



◆型押しのおえび釜めし入り

12 子供折詰 2,160円(税込)

(15×18.5cm)

低学年
向け



◆お寿司・牛ステーキ入り

13 子供折詰 3,500円(税込)

(15×20cm)



14 子供膳

3,500円(税込)

(13×29cm) ※容器は回収させていただきます。

酔心特製

初誕生日は祝い膳で

お子様が1歳の誕生日を迎える「初誕生」で、
「一升餅」を担がせる日本の伝統行事。
満一歳のお誕生日を無事に迎えたことを感謝し、
親戚などを招いてお祝いします。

9 一歳祝い膳 4,000円(税込)



- ①尾頭付き鯛塩焼き…
大海を悠々と泳ぐように成長し賢い子に育つように
- ②有頭海老……………長寿の願い
- ③蛤の吸い物……………将来良き伴侶と結ばれるように
- ④お赤飯……………お祝い事の一品

こだわり

一歳のお誕生日には
一升餅を

◆一生(一升)食べ物に困りませんように◆

広島で愛され続けた名店「茨木餅店」

昔ながらの「手つき」「杵つき」「無添加」にこだわり、
極上ののど越しと粘りが特徴。



10 一升餅

(標準タイプ) 4,000円



※保存ができて食べやすい
個別包装タイプもございます。
※一升餅のみのご注文・配達不可
(個別包装タイプ)



一歳祝い膳に、
お子様のお名前入り
「敷き紙」を
お付けいたします

※ご希望の方は、ご予約の際にお申し付けください。

❖ 法要に

故人を偲ぶ集いの場に酔心のおもてなし料理を



暖かく
召し上がって
いただけます。

国産牛ステーキ

一品ずつ器に盛ったお料理を
箱膳に入れ、見た目も豪華に!

法要で最も
選ばれて
います



持ち帰り可(折詰入り)

- ・穴子パッテラ・えび握り
- ・鯛の生寿司(酢メ)
- ・田舎寿司
- ・しめさば笹寿司
- ・いなり寿司・巻き寿司

お客様のご要望にお応えして/

飯物がお持ち帰りできるように
折詰になりました!

おすすめ 飯物 寿司折詰付き(お持ち帰り可)

15 法事用 箱膳「極」-きわみ- 8,800円(税込)
(36.5×36cm)

四十九日や一周忌におすすめ。

16 法事用 箱膳 6,600円(税込)
(36.5×36cm)

酔心の
こころ

温かいものをお召し上がりいただくためのこだわり

お吸い物

お吸い物は保温ポットに入れてお届けし、召し上がる直前にお椀へ。温かいままお召し上がりいただけます。

天つゆ

天つゆは保温ポットに入れてお届けし、召し上がる直前に器へ。温かいままお召し上がりいただけます。

炊合せ

炊き合わせは発熱剤で熱々をお召し上がりいただけます。※お出しする前に水を少し入れます。蓋を開けた瞬間に湯気が立ち上り熱々。

茶碗蒸し

茶碗蒸しは保温容器に入れてお届けしますので温かいままお召し上がりいただけます。

寿司もしくは釜めしをお選びいただけます



おしながき

食材の入荷状況により
お料理の内容が変更になる
場合がございます。

- 前菜：季節の三種盛り合わせ
- 刺身：鮮魚三種
- 煮物：和牛のすき焼き
- 焼物：のど黒塩焼き 牛ステーキ
サザエう卵のせ焼き
- 揚物：天ぶらの盛り合わせ
- 酢物：貝酢
- 蒸物：茶碗蒸し
- 飯物：国産穴子釜飯又はにぎり寿司・
吸物付き
- 果物：三種盛り

職人が吟味した食材でつくる、贅を尽くしたおもてなし会席膳。

17 法事用 会席膳 10,000円(税込) (54×39cm)

ご好評
いただいで
おります



鮑・鰻
牛ステーキ入り

高級感のある木製折箱

18 会席折詰 8,800円(税込)
(28.5×28.5cm)



高級感のある木製折箱

19 会席折詰 6,600円(税込)
(27×27cm)



20 会席折詰 5,000円(税込)
(24.5×25.5cm)



21 寿司料理折詰二段 3,500円(税込)
(18×18cm)



※出汁は精進出汁は使用していません。

22 精進折詰 6,000円(税込)
(29.4×19.7cm)

41 吸い物 380円(税込)

42 はまぐりの吸い物 800円(税込)

43 茶碗蒸し 600円(税込)

❖ 会議・会食などに

多くの方に支持される信頼の味わいと
気遣い溢れる酔心のお弁当



酔心伝統の「味」と
「おもてなし」の心を盛り込んだ、
匠の技が随所に光る
大切なひとときに相応しいお弁当です。

23 フキヨセ二段 3,500円(税込)
(29×13cm)



24 松花堂 2,500円(税込)
(23×23cm)

酔心の
こころ

温かいものを
お召し上がりいただく
ためのこだわり



お吸い物

お吸い物は保温ポットに入れてお届けし、召し上がる直前にお椀へ。
温かいままお召し上りいただけます。



酔心伝統の匠の技で
丁寧に仕上げました。
どなたにも愛される御膳です。

25 酔心二段御膳「匠」-たくみ-

・焼肉・季節の野菜・鶏唐揚げ
・えび大葉天・出汁巻き玉子焼きなど

2,200円(税込)
(18.5×10.5cm)

料理長
おすすめ



追加料金で白飯を釜飯や赤飯、巻き寿司に変更できます

酔心二段御膳「匠」-たくみ-をご注文の場合、標準の白飯を別途追加料金にて下記の釜飯などに変更できます。



◆国産穴子 +1,800円(税込)



◆広島産かき +1,200円(税込)



◆天然えび +800円(税込)



◆音戸ちりめん +800円(税込)



◆赤飯 +1,200円(税込)



◆巻き寿司・いなり・田舎寿司
+1,200円(税込)

41 吸い物 380円(税込)

42 はまぐりの吸い物 800円(税込)

43 茶碗蒸し 600円(税込)

これぞ酔心の真髄。
伝統の全てを
ご賞味ください。



29 特上六升弁当「雅」-みやび-
3,500円(税込) (29.4×19.7cm)



炊き合わせ、焼き魚など
素材の持ち味を活かした味付けです。
26 三升点心弁当「桜」-さくら-
2,500円(税込)
(27.4×9.7cm)



上質なお肉を贅沢にお楽しみいただけます。
肉の旨みのご飯と相性抜群です。
27 国産和牛すきやき御膳「暁」-あかつき-
2,700円(税込) (22×16.5cm)



酔心伝統の釜めしと人気のおかずを
バランス良くお楽しみいただけます。
28 酔心釜飯御膳「縁」-ゆかり-
1,680円(税込)
(27×18cm)

国産穴子を使用。
名物穴子釜飯と穴子飯の2種類が楽しめます。
30 酔心特選 国産穴子重
「輝」-かがやき-
【穴子肝煮付】
2,500円(税込)
(20.8×10.6cm)



- 41 吸い物 380円(税込)
- 42 はまぐりの吸い物 800円(税込)
- 43 茶碗蒸し 600円(税込)

節目の
祝いに

お祝いの席には
欠かせない
豪華舟盛りと鯛の
塩焼きです



◆小鯛姿入り
31 舟盛り 3,800円(税込)
(1艇・2人前/約51cm)



32 祝鯛プレート 3,500円(税込)
(20.5×20.5cm)



33 鯛の塩焼き
25cm 2,700円(税込) 35cm 6,500円(税込)



34 赤飯 1,000円(税込)
(13×13cm)

サイド
メニュー



- 37 穴子バツテラ 6個入り 1,500円(税込)
広島産穴子使用
- 38 酔心名物 田舎寿司 5個入り 1,000円(税込)
(1ヶからでも販売できます)
- 39 巻き寿司・田舎寿司 -盛合せ- 2,500円(税込)
- 40 巻き寿司 1本 1,000円(税込)
2本入り 2,000円(税込)
- 35 お茶ペットボトル 500ml 150円(税込)
(冷やしてお届けもできます)
- 41 吸い物 380円(税込)
- 36 温かいお茶ペットボトル 270ml 150円(税込)
(温めた状態でお届けします)
- 42 はまぐりの吸い物 800円(税込)
- 43 茶碗蒸し 600円(税込)

ご注文方法のご案内

1

お弁当や仕出しメニューをご自由にお選びください

2

こちらまでお電話ください

Tel. 082-879-2211

お電話受付時間: 10:30 ~ 18:00

※配達希望日の3日前までにご注文下さい。

1

お電話では以下の項目をお伝えください

お電話での確認事項

- ①ご利用日 ②お届け時間 ③お客様名前(お届け場所名称)
- ④お客様のご住所(お届け場所ご住所) ⑤電話番号
- ⑥行事内容(祝い・法事・会合等)
- ⑦商品名・数量
- ⑧その他ご要望がございましたら、お気軽にご相談ください

◆アレルギー対応のご相談もお受けしております。

◆ご希望の予算に添うお品がなかった場合はお気軽にご相談ください。

4

キャンセル・数量変更について

ご予約日の3日前までをお願いいたします。

写真はイメージです。季節により献立内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

配達地域のご案内

【配達時間/10:30~18:00】
(他時間帯は要相談)

配達員は10時に出発いたしますので、宅配地域により10時30分にお届けができない場合がございます。

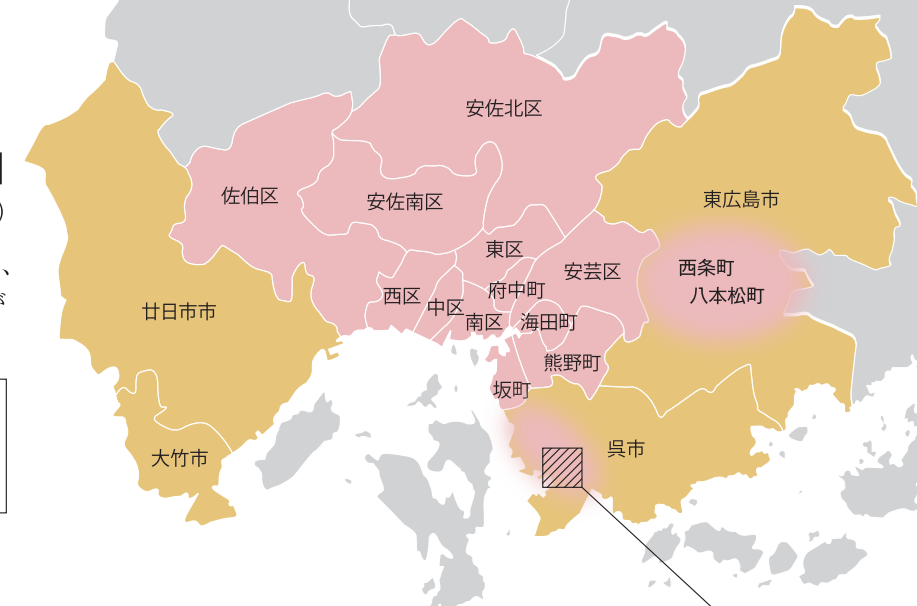
■ 配達可能地域: ご注文金額に応じて配達料無料
■ 要相談地域 ■ 配達不可地域

■ 配達エリア

■ 配達可能地域 ご注文金額に応じて配達料が無料になります。

- ・【中区】【西区】【東区】【南区】【安佐南区】※ご注文金額10,000円以上
- ・【安佐北区①】(落合・落合南・口田・口田南・真亀・深川・上深川・狩留家・高陽・可部・可部東・亀山・亀山南) ※ご注文金額10,000円以上
- ・【安佐北区②】(三入・三入東・大林・亀山西) ※ご注文金額30,000円以上
- ・【安佐北区③】(①②以外の地域) ※ご注文金額40,000円以上
- ※一部地域、別途高速料金をいただきます。
- ・【安芸区①】(船越) ※ご注文金額10,000円以上
- ・【安芸区②】(瀬野・中野・畑賀・矢野) ※ご注文金額30,000円以上
- ・【安芸郡】(府中・海田) ※ご注文金額10,000円以上
- (坂) ※ご注文金額30,000円以上
- ・【佐伯区①】(湯来町除く) ※ご注文金額30,000円以上
- (湯来町) ※ご注文金額50,000円以上
- ・【佐伯区②】(五月が丘・石内北) ※ご注文金額10,000円以上
- ※広島高速4号線 軽自動車の往復料金
- ・【呉市①】(地図の枠内) ※ご注文金額30,000円以上 ※高速料金別途
- ・【呉市②】(地図の枠外) ※要相談
- ・【廿日市市】(吉和・佐伯町を除く) ※ご注文金額30,000円以上 ※高速料金別途
- (吉和・佐伯町) ※ご注文金額100,000円以上 ※高速料金別途
- ・【熊野】【阿戸】 ※ご注文金額50,000円以上
- ※広島熊野道路 軽自動車の往復料金
- ・【東広島市西条】【東広島市八本松】【大竹市】 ※ご注文金額50,000円以上
- ※高速料金別途
- ・【岩国市】 ※ご注文金額50,000円以上 ※高速料金別途

■ 要相談地域 お気軽にお問合せください。



呉市①詳細

- ・宝町
- ・幸町
- ・青山町
- ・清水
- ・三和町
- ・中央
- ・東中央
- ・西中央
- ・朝日町
- ・三条
- ・両城
- ・寺本町
- ・本通
- ・中通
- ・吾妻
- ・和庄登町
- ・和庄本町
- ・和庄
- ・上長迫町
- ・西鹿田
- ・東鹿田町
- ・長迫町
- ・溝路町
- ・上平原町
- ・内神町
- ・上内神町
- ・江原町
- ・二河町
- ・山手
- ・東三津田町
- ・西三津田町
- ・東愛石町
- ・西愛石町
- ・平原町
- ・状原
- ・望地町
- ・西谷町
- ・上山田町
- ・下山田町
- ・東惣付町
- ・西惣付町
- ・畝原町
- ・長ノ木町
- ・東辰川町
- ・西辰川町
- ・郷町



お問い合わせ・ご注文 TEL 082-879-2211
〒731-0103 広島市安佐南区緑井3-13-10 <http://www.suishin-delivery.jp/>



No.022
2023/11月現在