



日本料理の伝統をしっかり追求しながら、ボリューム感や健康にも気を配った、慈悲深い季節の味をひとつひとつ丁寧にお作りしお届けいたします。



若柳～わかやなぎ～
(ローストビーフ付)

青柳～あおやなぎ～
(その日の焼き魚付)

税別 3,400円

かやく飯、ちらし寿司をはじめ、当店人気のお料理を詰め合わせた逸品。
・若柳はメインがローストビーフ。
・青柳はメインがその日の焼魚となります。



ならわ折詰 花水木 ～はなみずき～

税別 2,700円

ちらし寿司をはじめ大阪の味を盛り込んだ様々なシーンでご利用いただける折詰。



上方二段弁当 ならわ百景

税別 2,000円

海老ハイカラ揚げ、鱈柚庵焼、海老団子、いか団子、蛸柔か煮、牛しぐれ煮、野菜の炊き合わせ、炊込みご飯などを詰め合わせて。



小箱懷石 千鳥

税別 1,475円

鰹と昆布の出汁を利かせた大阪らしい「であいもん料理」を詰め合わせた料亭仕立ての美しい盛り付けのお弁当。



ならわめし つづら折詰弁当

税別 1,600円

23×15cm

名物かやくご飯をはじめ笹寿司など3種の御飯に季節の食材を彩り豊かに盛り付けた折詰弁当です。



松花堂弁当 すみよし

税別 1,500円

16×16cm

白飯と名物かやくご飯をはじめ季節の食材を使った旬菜を盛り付けた折詰弁当です。



おかめ

税別 1,275円

15×9cm×2段

当店自慢のかやく御飯に、野菜をたくさん使った季節のおかずを種類豊富に盛り付けた二段のお弁当。



ひよっこ

税別 1,200円

15×9cm×2段

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや揚げ物、季節野菜の焚合せなどおかずを充実させた二段弁当です。



野菜たっぷり幕の内弁当

税別 1,000円

22×14cm

多彩な野菜のおかずがギッシリ詰まったヘルシーなお弁当です。



昆布と鰹節で漬けただし唐揚げ弁当

税別 850円

22×14cm

昆布と鰹節に漬け込み出汁を含ませた鶏の唐揚げと月替わりのおかずが楽しめるお弁当。

●旬の食材を使用しておりますので献立や器が異なる場合がございます。
●お料理は品質管理に十分注意し完全保冷でお届けいたしますが、おとどけ後はなるべくお早めにお召し上がりください。

仕出し・お弁当

2025.4 ~

日本料理の伝統をしっかりと追求しながら、ボリューム感や健康にも気を配った、慈悲深い季節の味をひとつひとつ丁寧に作りお届けいたします。

月替り

おかずの内容が月替わりとなります。

季節替り

小箱懷石 千鳥

25× 8cm

本体価格 1,600円

鯉と昆布の出汁を利かせた大阪らしい「であいもん料理」を詰め合わせた料亭仕立ての美しい盛り付けのお弁当。

お弁当お惣菜大賞 最優秀賞 2021

上方二段弁当 なにわ百景

本体価格 2,200円

12× 12cm× 2段

海老ハイカラ揚げ、鱈柚庵焼、海老団子、いか団子、蛸柔か煮、牛しくれ煮、野菜の炊き合わせ、炊込みご飯などを詰め合わせて。

月替り 笹寿司付き

なにわめし つづら折詰弁当

本体価格 1,900円

名物かやくご飯をはじめ笹寿司など3種の御飯に季節の食材を彩り豊かに盛り付けた折詰弁当です。

23× 15cm

月替り 二色御飯

松花堂弁当 すみよし

本体価格 1,600円

白飯と名物かやくご飯をはじめ季節の食材を使った旬菜を盛り付けた折詰弁当です。

16× 16cm

月替り かやく御飯

おかめ

本体価格 1,375円

当店自慢のかやく御飯に、野菜をたくさん使った季節のおかずを種類豊富に盛り付けた二段のお弁当。

15× 9cm× 2段

月替り 白御飯

ひよっこ

本体価格 1,300円

白御飯と相性の良い袱紗玉子焼きや揚げ物、季節野菜の焚合せなどおかずを充実させた二段弁当です。

15× 9cm× 2段

月替り 野菜豊富

野菜たっぷり幕の内弁当

本体価格 1,175円

多彩な野菜のおかずがギッシリ詰まったヘルシーなお弁当です。

22× 14cm

月替り

昆布と鰹節で漬け込んだ だし唐揚げ弁当

本体価格 850円

昆布と鰹節に漬け込み出汁を含ませた鶏の唐揚げと月替りのおかずが楽しめるお弁当。

22× 14cm

- 旬の食材を使用しておりますので献立や器が異なる場合がございます。
- お料理は品質管理に十分注意し完全保冷でお届けいたしますが、おとどけ後はなるべくお早めにお召し上がりください。