

おせち

華宝 (かほう)

25,000円
(260×260×60mm)

三段重

ご予約
承り中

参の重

貳の重

貳の重

壹の重

壹の重

二段重

瑠璃 (るり)
17,000円
(260×260×60mm)

特典

明くる年は、
皆で楽しく賑やかに――
年の門出を祝い、祈り、願いを託す
千年の長きに渡って受け継がれてきた
先人達の知恵や工夫をお重に詰め
大切な節目であるお正月を彩る
おせち料理 日本伝統を継承します

- 【吉の重】**
焼鯛、ササエ風煮貝、夢つつみ、いくら醤油漬、伊達巻、納言煮、やんしろう漬、紅鯉昆布巻、
鱈昆布、まぐろ大角煮、黄金万両、花餅華梅、黄金にしん、赤・白がぶら、市松蒲鉾、
新鮮真鯛マリネ
- 【貳の重】**
豚角煮、あわび風煮貝、市松ゆりね、鯛照焼、豊年団子、人参千羽鶴、海老黄金焼、数の子、
昆布煎、若糖甘露煮、サリイカ燻煮、はい貝、海老たまかんぱん丸、いか松笠雲丹焼、
いか松笠白焼、サゲン紅梅、真鯛梅酢味、黒豆
- 【参の重】**
牛肉ごぼう巻、有頭海老、穂付箱、ヒリ辛こんぼく、椎茸縁煮、寿高野、牛肉しぐれ煮、角うに、
納豆さび、小女子、う巻玉子、干し梅布、明太子サラダ、まゆ玉松菜、かつお鱈のやわらか煮、
きんとん、あかじ生鶏味串、うぼろ餅、天然りくしる造り、人参の串

●表示価格には全て消費税が含まれております。●12月31日(火)にご指定の場所へお届けいたします。
※一部配達不可能な地域がありますので、詳しくはお客様係へおたずね下さい。※料理のお引き渡し時間は午前9時より午後3時までとさせていただきます。
※季節料理につき、内容に一部変更の場合もございますのでご了承下さいませ。

ひめのもち
(丸餅10個)
進呈

ひめのもち
(丸餅6個)
進呈

- 【吉の重】**
焼鯛、ササエ風煮貝、夢つつみ、いくら醤油漬、あかじ生鶏味串、黄金万両、紅鯉昆布巻、
鱈昆布、サゲン紅梅、真鯛梅酢味、黒豆、小女子、人参千羽鶴、かつお鱈のやわらか煮、
伊達巻、市松蒲鉾、牛肉しぐれ煮、きんとん、まゆ玉松菜
- 【貳の重】**
牛肉ごぼう巻、有頭海老、穂付箱、ヒリ辛こんぼく、椎茸縁煮、寿高野、う巻玉子、はい貝、
納言煮、黄金にしん、赤・白がぶら、海老黄金焼、数の子、昆布煎、海老たまかんぱん丸、
若糖甘露煮、あわび風煮貝、いか松笠雲丹焼、いか松笠白焼、豚角煮、明太子サラダ、鯛照焼、
サリイカ燻煮、市松ゆりね

ご予約・お申し込み締切日
12月20日(金)まで

受付時間 / 月～土曜日
10:00～17:00

★おせちお買上げのお客様にもれなくプレゼント!

岡山新庄村「ひめのもち」
(華宝[三段重]丸餅10個)
(瑠璃[二段重]丸餅6個)

進呈!!

さらに、お持ち帰り特典として

「年越しそば」
(華宝[三段重]5人前)
(瑠璃[二段重]3人前)

進呈!!

ご来店の上、お受け取りお持ち帰りの
お客様には、年越しそばを進呈させて
いただきます。

※写真は1人前です。