

# おせち

ご予約  
承り中

参の重

三段重

毫の重

二段重

貳の重

毫の重

貳の重

**【毫の重】**  
焼鯛、ササエ風煮貝、杉板包み、いくら醤油漬、伊達巻、サーモンかんざし、いいたこの酢漬、やんしろう漬、小女子、紅白かまぼこ、う巻玉子、柿の葉餅、笹巻団子、小女子、角うに

**【貳の重】**  
ピリ辛こんにゃく、ごぼう金胡麻和え、ごぼう西京漬、蓮根土佐煮、穂先竹の子土佐煮、ふきの煮もの、わじり梅、北海つばき、真だら子うま煮、豚とろ焼き、数の子、ミニッツチーズソーブ、花餅華梅、有頭海老、いか黄金焼き、はい貝、紅鮭昆布巻、海鮮チーズサラダ

**【参の重】**  
海老と野菜のテリーヌ、黒豆、やんしろう漬、鯛照焼、牛肉八幡巻、柚子くらげ、高砂京枝梅、豚角煮、スパイシーミートテリーヌ、明太風味サラダ、アンデスポークパストラミスライス、ミートローフパイ包み、黒豆、サーモンかんざし、鯛照焼、牛肉八幡巻、高砂京枝梅、花餅華梅

**華宝** (かほう)  
25,000円  
(260×260×60mm)

**瑠璃** (るり)  
17,000円  
(260×260×60mm)

**【毫の重】**  
焼鯛、ササエ風煮貝、杉板包み、いくら醤油漬、伊達巻、いいたこの酢漬、やんしろう漬、小女子、紅白かまぼこ、ごぼうの金胡麻和え、ごぼうの西京漬、数の子、黒豆、とん、牛肉しぐれ煮、紅鮭昆布巻、海鮮チーズサラダ

**【貳の重】**  
有頭海老、蓮根土佐煮、穂先竹の子土佐煮、ピリ辛こんにゃく、ふきの煮もの、わじり梅、豚角煮、う巻玉子、明太風味サラダ、はい貝、スパイシーミートテリーヌ、アンデスポークパストラミスライス、ミートローフパイ包み、笹巻団子、いか黄金焼き、北海つばき、黒豆、サーモンかんざし、鯛照焼、牛肉八幡巻、高砂京枝梅、花餅華梅

おせち料理は、年越しの夜に家族で食べ、新年の初詣に持って行くという風習があります。おせち料理は、年越しの夜に家族で食べ、新年の初詣に持って行くという風習があります。

ご予約・お申し込み締切日  
**12月16日(金)まで**

受付時間 / 月～土曜日  
10:00～16:00

- 表示価格には全て消費税が含まれております。
- 12月31日(土)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。

特典 **お持ち帰り特典**

**「年越しそば」**  
進呈!!  
(華宝[三段重]5人前)  
(瑠璃[二段重]3人前)  
ご来店の上、お受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。