

新春を彩る珠玉のおせち

《一の重》
 手毬 / 寿蒲鉾 / 伊勢海老唐黒焼き
 紅鮭 / 鳥賊麹漬け / いくら
 筍西京焼き / 穴子八幡巻き
 松笠烏賊 / 味噌松風
 甘鯛柏幽庵焼き / 銀だら照焼き
 花蓮根 / 伊達巻き
 紅梅 / うぐいす牛蒡湯葉巻き

《二の重》
 田作り / 栗きんとん茶巾
 叩き牛蒡 / 床節 / 黒豆金箱
 車海老艶煮 / 合鴨ロース
 わかさぎ昆布巻き
 子肌紅白なます / 梅甘露

《三の重》
 お多福豆 / 蛸旨煮 / 数の子松前漬け
 笹小鯛黄金和え / 亀甲芋 / どんこ椎茸
 露土佐煮 / 梅人参 / 牡蠣しぐれ煮
 鶏三色 / 松笠慈姑 / 八幡菊蕨
 川海老甘露煮 / 龍皮巻き
 明太子佃巻き
 蟹殻巻き / 細魚彩巻き

《一の重》
 桂林月餅 / 桃団子 / 胡桃の飴炊き
 伊勢海老の姿煮 / 栗のニッキ風味 / 落花生の茴香煮
 鮑の香り煮 / 金柑のはちみつ煮 / 花餅かすみ梅
 椎茸のうま煮 / つぶ貝煮 / ホタテ貝の陳皮煮
 さつま芋の金木犀風味 / マイクロマト / イクラの紹興酒漬け
 鰻の香り炒め / 鯛場蟹の甘酢漬け / 朝天辣椒の香り
 銀杏の甘酢漬け / 筍の青のり風味 / 寿大根

《二の重》
 牛肉の香料煮 / 鶏肉の紅麹煮 / 白菜の甘酢漬け / 茗荷の甘酢漬け
 牛タンズモーク / 白魚の甘辛炒め / 小豆と南瓜のウコン風味
 サンザシ入り腸詰め / マイクロマト / 海老の山椒風味
 若桃のシロップ漬け / 白身魚と飛子のクレープ捲き / 又焼
 スモークトラウトサーモン / 合鴨スモーク / 数の子のクチナン風味
 くらげの甘酢漬けとクコの実 / 姫松笠

⑨ 和食三段重
 5~6人前
 36,720円(税込)
 縦240×横240×高240mm

⑩ 中華二段重
 3~4人前
 25,920円(税込)
 縦240×横240×高160mm

⑧ 和食二段重
 3~4人前
 25,920円(税込)
 縦240×横240×高160mm



⑦ 洋食一段重
 選ぶおせち



⑥ 中華一段重
 選ぶおせち



⑤ オリジナルおせち
 選ぶおせち

一段・二段・三段と…お好きな組み合わせで
お得にお求めいただけます

① 和	② 洋	③ 中	④ 和洋	⑤ 和申	⑥ 洋申	⑦ 和洋中
各一段重			組み合わせ二段重		組み合わせ三段重	
1~2人前 ¥14,040(税込) 縦240×横240×高80mm			3~4人前 ¥27,000(税込) 縦240×横240×高160mm		5~6人前 ¥38,880(税込) 縦240×横240×高240mm	

- | | | |
|---|--|---|
| <p>和食一段重</p> <ul style="list-style-type: none"> 黒豆 / 梅人参 / 露土佐煮 どんこ椎茸 / 田作り / 日の出蒲鉾 銀だら照焼き / 甘鯛柏幽庵焼き 栗きんとん茶巾 / 牡蠣しぐれ煮 伊達巻き / 穴子八幡巻き 叩き牛蒡 / 数の子松前漬け 花蓮根 / 筍西京焼き / 手毬 床節 / 紅鮭 / 鳥賊麹漬け 八幡菊蕨 / 川海老甘露煮 | <p>洋食一段重</p> <ul style="list-style-type: none"> 帆立燻製グリル エビのレモンマリネ ムール貝オーロラ キャビア カニ爪のカダイフ巻 鴨肉のパイ包み 尾張牛のローストビーフ ペビーカマンベールチーズ 枝付きレーズン 豚肉のリエット スモークトラウトサーモンのフリヴォリテ | <p>中華一段重</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老の山椒風味 / 姫松笠 / 牛タンズモーク 落花生の茴香煮 / 白菜の甘酢漬け 小豆と南瓜のウコン風味 白身魚と飛子のクレープ捲き / 又焼 くらげの甘酢漬けとクコの実 白魚の甘辛炒め / ふかひれの姿煮 桂林月餅 / 桃団子 合鴨スモーク / 金柑のはちみつ煮 胡桃の飴炊き / 鶏肉の紅麹煮 / 若桃 寿大根 / マイクロマト イクラの紹興酒漬け |
|---|--|---|

- 《一の重》
 車海老貝足煮 / 筍西京焼き / 黒豆
 紅鮭 / 鳥賊麹漬け / いくら / 銀だら照焼き
 花蓮根 / 寿蒲鉾 / 甘鯛柏幽庵焼き
 紅白炙生姜 / 伊達巻き / 味噌松風
 栗きんとん茶巾 / 穴子八幡巻き / 松笠烏賊
- 《二の重》
 牛蒡湯葉巻き / 田作り / 蛸旨煮 / 鶏三色 / 龍皮巻き / 叩き牛蒡
 床節 / 牡蠣しぐれ煮 / 柚子釜数の子松前漬け / 合鴨ロース
 わかさぎ昆布巻き / どんこ椎茸 / 露土佐煮 / 梅人参 / 紅梅
 手毬 / 松笠慈姑 / お多福豆 / 八幡菊蕨 / 川海老甘露煮