

匠の技が冴える。贅を尽くした品々。

# 初春

[Hatsu-haru]

三段重

(外寸20.5cm、4~5人前)

一九、八〇〇円

(税込)



味・素材を吟味し  
縁起物の数々を  
贅沢に盛り付けました。  
お正月には是非  
心のこもった  
「おせち料理」を  
ご家庭で  
味わってください。

# おせち

予約受付  
限定販売

12月22日(土)

※食材、容器等、やむをえず変更することがありますのでご了承下さい。

# 慶び

[Yoroko-bi]

二段重

(外寸19.3cm、2~3人前)

九、八〇〇円

(税込)

- ◆巻の重
  - ・海老紅白巻
  - ・黒甘露煮
  - ・伊達巻
  - ・いくら
  - ・いか黄金
  - ・田作り
  - ・許こぼろ
  - ・鮎白かまぼこ
- ◆式の重
  - ・肴高野豆腐
  - ・れんこん煮
  - ・福寿菜さんどん
  - ・有蹄えび
  - ・味付数の子
  - ・若鶏グリーンチリヌ
  - ・竹の子煮
  - ・くわい六分
  - ・くわい六分
- ◆季の重
  - ・からすみ金輪
  - ・ロフスター
  - ・スベアリア
  - ・雲井鼓盛り
  - ・鶏八梅巻
  - ・より照り焼

# 華

[Hana]

三段重

(外寸19.3cm、3~5人前)

一五、八〇〇円

(税込)



- ◆巻の重
  - ・れんこん煮
  - ・昆布巻き煮
  - ・くわい六分
  - ・スベアリア
  - ・有蹄えび
  - ・味付数の子
  - ・より照り焼
  - ・肴高野豆腐
  - ・兼付さんかん
- ◆式の重
  - ・海老紅白巻
  - ・黒甘露煮
  - ・田作り
  - ・許こぼろ
  - ・若桃甘露煮
  - ・紅白かまぼこ
- ◆季の重
  - ・伊達巻
  - ・紅鮭昆布巻
  - ・黒甘露煮
  - ・秀マロンマンディン
  - ・いか黄金
  - ・若桃甘露煮
  - ・黒豆

- ◆巻の重
  - ・紅鮭昆布巻
  - ・黒甘露煮
  - ・秀マロンマンディン
  - ・いか黄金
  - ・若桃甘露煮
  - ・黒豆
- ◆季の重
  - ・焼はたて
  - ・酒蒸し串ばい貝
  - ・ふき煮
  - ・しいたけ煮
  - ・くわい六分
  - ・肴高野豆腐
  - ・スベアリア
  - ・いか松笠
- ◆式の重
  - ・より照り焼
  - ・串えび西京焼
  - ・雲井鼓盛り
  - ・味付数の子
  - ・明二重煮書
  - ・手まり餅

# 天領ちらし

[Tenryou-chirashi]

(外寸25.0cm、3~5人前)

三、九八〇円

(税込)



具材たっぷりな  
贅沢なちらし寿司です。  
伝統の味をご堪能下さい。

お引き渡し日  
12月 30日 31日 AM PM 時

商品名	個数
初春(三段重) 19,800円(税込)	<input type="checkbox"/>
華(三段重) 15,800円(税込)	<input type="checkbox"/>
慶び(二段重) 9,800円(税込)	<input type="checkbox"/>
天領ちらし 3,980円(税込)	<input type="checkbox"/>

■お名前 \_\_\_\_\_  
■ご住所 □□□□□□ □□□□

■お電話 \_\_\_\_\_  
( ) -

お客様控  
初春(三段重)  
華(三段重)  
慶び(二段重)  
天領ちらし

受取り日  
合計金額 円  
引渡場所

お問い合わせ・ご注文は…