

地元食材をふんだんに…

限定
50個

季節料理
あじち
謹製

手作り おせち

壺の重

式の重



早期
ご予約特典
11月30日(木)までの
ご予約で
1,000円引!!

壺の重

- ・秋刀魚昆布巻き ・紅白人参 大根 柚子 椎茸 信田巻き甘酢漬け
- ・千社唐 西京味噌漬 ・氷見産栗渋皮煮 ・金柑密煮 ・数の子
- ・紅白玉あられ見立蒲鉾 大王松葉刺し ・守口大根
- ・魚津産加積林檎コンポートの金団 ピンクペッパー
- ・柚子釜 丹波黒豆密煮 金箔 小梅 花人参シロップ煮
- ・新牛蒡県内ポークバラ肉八幡巻き ・甲州玉子 (胡桃 干葡萄)
- ・天然鮮和風エスカベッシュ (パプリカ 玉葱 人参トマト イタリアンパセリ)
- ・梶木鮪昆布メ (ラディシュ) ・結び水引き (会敷) ・南天葉 (会敷)

式の重

- ・海老芝煮 ・越中大梅貝汐煮 ・紅白梅花大根人参八方煮
- ・鴨ロース煮 ・国産ローストポーク サニーレタス
- ・天然鯛煮付 ・鯛袖安焼き ・小鯛化粧焼き ・のどぐろ筒焼き
- ・慈姑 ・雪輪蓮根 ・椿 (会敷) ・南天葉 (会敷) ・裏白 (会敷)

二段重

25,000円 (税込)

外寸:22.5cm×22.5cm×5.5cm×2段(3~4人前)

■ お申込み方法は裏面をご覧ください。

■ 最終締切/平成29年12月15日(金)