

魚元のおせち料理

ご予約お電話 048-735-4363



全27品
壹の重



全14品
貳の重

福花餅 茄子
牛蒡
れんこん
こんやく
梅干
高野豆腐
鶏肉
インゲン
梅巻
花餅紅梅
味付け数の子
海苔つくね
いか黄金焼き
焼き肌立
鶏の彩巻
伊達巻
杏子レモン
たまご牛蒡
麻餅など
さや豆
花りんご
サトモ彩りテリヤキ
海老ヒラスハラのアリソース
花餅白梅
昆布ずんだ巻
一口焼き湯葉

紅白蒲鉾
わかさぎ甘露煮
銀鮭の西京焼き
北海道黒豆
長老喜
いくら醤油漬け
栗甘露煮
金団(安納芋)
菜の花にしん
カニ風味翁なます巻
翁なます
子持いか
鮭昆布巻
鯛の依焼き



全11品
参の重

磯松風
シメモサラダ
海老胡桃甘露煮
花餅 栗
穴子南蛮漬
北海黄味焼き
豆大福 黄赤
カニ新丈
海鮮マリネ
有頭海老焼魚
口甘味ポテト

秀峰 18000円(税別)

重箱サイズ タテ250xヨコ250x高さ28(ミリ)

セイフティフローズン(冷凍流通)

お申込期限・12月20日まで
12月30日または31日にクール宅急便で
お届けいたします。

◎解凍方法・本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間解凍して下さい。
さらに室温(約20℃)の場所に1~2時間ほどおいて頂くと、一層おいしくお召し上がり頂けます。