

# 魚元のおせち料理

ご予約お電話 048-735-4363



**壹**  
の  
重

全23品

パンキチー子  
杏子レモン  
味付切子の子  
わかまき甘露煮  
花れんこん  
シシトマリダ  
花餅 白梅  
ささる磯焼き  
海鮮つくね  
ポテトスタウ  
銀鱈の西京焼き  
雲丹  
生卵  
れんこん  
こんにく  
椎茸  
高野豆腐  
鶏肉  
インゲン  
梅鮎  
雲丹チーズ寄せ  
いか黄金焼き  
豆大福 黄赤  
サトウモロコシ彩りデザート

**貳**  
の  
重

全12品

北海道産豆  
長老喜  
紅白蒲鉾  
伊達巻  
鶏の彩巻  
昆布ずんだ巻  
寿玉子  
金団(安納子)  
液皮栗甘露煮  
翁なます  
有頭むき海老  
一口甘露煮

**参**  
の  
重

全12品

鶏の胡麻子と和え  
中華わかめ  
菜の花にしん  
一口しん昆布巻  
海老胡麻甘露煮  
手巻餅  
サトウモロコシトマリ  
花餅 紅梅  
梅餅だこ  
たたき牛蒡  
煮しうに  
子大ササゲ

楓 15000円(税別)

重箱サイズ タテ210xヨコ210x高さ26 (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。