

# 魚元のおせち料理



楓

15,000円(税込)

セイフティフローズン(冷凍流通)  
重箱サイズ タテ250xヨコ250x高さ28(ミリ)



全16品

壹の重

チーズパンブキン  
テリーヌ  
帆立焙煎サラダ  
マヨネーズ磯焼  
わかさぎ甘露煮  
筑前煮  
いか雲丹串  
磯貝冷製  
フルーツ餅(桃)  
ポイルロブスター  
鶏八幡巻  
若桃甘露煮  
北海道メロン餅  
豆天福(赤・黄)  
いか山菜  
梅酢れんこんの芽  
明人サラダ



全11品

貳の重

北海黒豆  
紅白蒲鉾  
伊達巻  
海鮮つくね  
厚焼玉子寿  
海老フリッター  
明太マヨネーズ和え  
味付け数の子  
有頭海老  
香り箱なます  
紅白餅玉すだれ串  
花餅(梅霞)



全12品

参の重

ごぼう肉巻  
菜の花にしん  
一口にしん昆布巻  
小梅ワイン煮  
海老くるみ甘露煮  
チーズソーレ  
サトモシキヤロットテリーヌ  
雲丹チーズ寄せ  
真蛸酢漬  
八方湯葉ちらし海苔  
蒸し雲丹  
栗きんとん

ご予約

048 (735) 4363

◎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。