

平成31年 平成最後のお正月に
伝統の献立に、洋風の一部も加えた

魚和のおせち

出来立て・手作りの味を大切に、大晦日の朝に重詰めしてお渡しいたします。

＜献立例＞仕入れ状況により変更になる場合がございます。

- ・鮑の柔らか煮・ロブスターグラタン・鯛照り焼き・棒鱈旨煮
- ・ごまめ・ローストビーフ・金柑蜜煮・黒豆・たたき牛蒡
- ・数の子・鶏八幡巻・蛸マリネ など約30種



写真はイメージです

*二段重 (内寸: 20.5×20.5 cm: 4~5名様向き) …21,600円 (税込み)

*一段重 (内寸: 20.5×20.5 cm: 2~3名様向き) …12,960円 (税込み)

*お申込み締め切り: 12月22日 (土)

*お引き渡し日時: 12月31日 (月) 14時~18時

早期ご予約特典…11月30日 (金) 迄のご予約で

お得です!

5%OFF

*二段重 (内寸: 20.5×20.5 cm: 4~5名様向き) …21,600円 (税込み)→20,520円 (税込み)

*一段重 (内寸: 20.5×20.5 cm: 2~3名様向き) …12,960円 (税込み)→12,312円 (税込み)

ご予約はお電話で承っております…077-582-2242