

平成二十八年

おせちのご案内

新春の特別なおせちを、

特別なお客様へ



Gasyu-Toutou



※写真はイメージです。

おせち貳段重

三〇、〇〇〇円(税別)

一沓の重

- ・黒豆
- ・数の子
- ・田作り
- ・紅白なます
- ・子持ち昆布
- ・紅白かまぼこ
- ・合鴨味噌焼き
- ・うなぎ八幡巻き
- ・鳥松風
- ・子持ち鮎
- ・いくら醤油漬
- ・くり金団
- ・蟹の佃煮
- ・さごし生鰯
- ・かぶら寿司
- ・からすみ
- ・たたき牛蒡

貳式の重

- ・小芋旨煮
- ・竹の子土佐煮
- ・くわいオランダ煮
- ・れんこん
- ・甘海老真丈
- ・車海老艶煮
- ・サーモン昆布巻き
- ・甘鯛竜田揚げ
- ・鱈柚庵焼
- ・鮎味噌焼き
- ・鮑旨煮
- ・落旨煮
- ・穴子昆布巻き
- ・う巻玉子
- ・裏白椎茸
- ・豚角煮
- ・絹さや
- ・梅人参



おせち参段重

五〇、〇〇〇円(税別)

一沓の重

- ・伊勢海老
- ・酒盗クリーム焼き
- ・小鯛
- ・いくら醤油漬
- ・伊達巻玉子
- ・かぶら寿司
- ・渋皮栗ワイン煮

貳式の重

- ・黒豆
- ・数の子
- ・田作り
- ・紅白なます
- ・子持ち昆布
- ・紅白かまぼこ
- ・合鴨味噌焼き
- ・うなぎ八幡巻き
- ・鳥松風
- ・子持ち鮎
- ・サーモンポテト

参の重

- ・さごし生鰯
- ・かぶら寿司
- ・からすみ
- ・たたき牛蒡
- ・牛肉しぐれ煮
- ・小芋旨煮
- ・竹の子
- ・くわいオランダ煮
- ・れんこんいとこ煮
- ・甘海老真丈
- ・車海老艶煮
- ・サーモン昆布巻き
- ・甘鯛竜田揚げ
- ・鱈柚庵焼
- ・穴子昆布巻き
- ・う巻玉子
- ・裏白椎茸
- ・豚角煮
- ・絹さや
- ・梅人参