

平成 30 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



※写真は昨年のおせちです。  
※内容は異なる場合がございますので  
ご了承くださいませ。

新春を彩るお料理

雅しゅとうとう 謹製おせち

おせち式段重

三〇、〇〇〇円(税別)

おせち参段重

五〇、〇〇〇円(税別)

- |   |   |
|---|---|
| <p>「壹の重」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いくら醤油漬</li> <li>・うおぜ味噌漬</li> <li>・蒸しあわび</li> <li>・蒟蒻と鶏肉煮物</li> <li>・くわいオランダ煮</li> <li>・たけのこ土佐煮</li> <li>・鰻巻玉子</li> <li>・海老つや煮</li> <li>・甘海老真丈</li> <li>・絹さや</li> <li>・干柿なると巻</li> <li>・紅白なます金目鯛</li> <li>・さわら幽庵焼</li> <li>・からし蓮根</li> <li>・梅人参</li> <li>・ふき旨煮</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・花蓮根</li> <li>・数の子味噌漬</li> <li>・まながつお童田揚げ</li> <li>・どんこ椎茸</li> <li>・蕪寿司</li> <li>・にしん昆布巻</li> <li>・穴子昆布巻</li> <li>・紅白蒲鉾</li> <li>・鴨塩焼き</li> <li>・梅麩</li> <li>・金柑</li> <li>・栗渋皮煮</li> <li>・鰻八幡巻</li> <li>・唐墨</li> <li>・田作り</li> <li>・菊花かぶ</li> <li>・鶏松風</li> <li>・子持ち鮎</li> <li>・子持ち昆布</li> <li>・サーモン絹田巻</li> <li>・玉子真丈</li> <li>・黒豆蜜煮</li> <li>・若桃蜜煮</li> </ul>  |
| <p>「参の重」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さわら幽庵焼</li> <li>・帆立味噌焼</li> <li>・くわいオランダ煮</li> <li>・甘海老真丈</li> <li>・梅人参</li> <li>・たけのこ土佐煮</li> </ul>   | <p>「貳の重」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・伊勢海老雲丹焼き</li> <li>・小鯛姿焼</li> <li>・いくら醤油漬</li> <li>・からすみ</li> <li>・絹田巻</li> <li>・玉子真丈</li> <li>・紅白蒲鉾</li> <li>・黒豆蜜煮</li> <li>・蒸しあわび</li> <li>・栗しぶかわ煮</li> <li>・はじかみ</li> <li>・ちよろぎ</li> <li>・からし蓮根</li> <li>・「式の重」</li> <li>・サーモンポテト</li> <li>・うおぜ味噌漬</li> <li>・菊花かぶ</li> <li>・海老つや煮</li> <li>・蒟蒻と鶏肉煮物</li> <li>・海老芋旨煮</li> <li>・どんこ椎茸</li> <li>・絹さや</li> <li>・鰻巻玉子</li> <li>・鰻八幡巻</li> <li>・さわら幽庵焼</li> <li>・帆立味噌焼</li> <li>・くわいオランダ煮</li> <li>・甘海老真丈</li> <li>・梅人参</li> <li>・たけのこ土佐煮</li> <li>・「参の重」</li> <li>・まながつお童田揚げ</li> <li>・穴子昆布巻</li> <li>・田作り</li> <li>・叩きごぼう</li> <li>・金柑</li> <li>・子持ち鮎</li> <li>・ふき旨煮</li> <li>・鶏松風</li> <li>・花蓮根</li> <li>・にしん昆布巻</li> <li>・子持ち昆布</li> <li>・数の子味噌漬</li> <li>・かぶ寿司</li> <li>・鴨味噌焼</li> <li>・牛肉味噌漬焼</li> <li>・玉子真丈</li> <li>・紅白なます金目鯛</li> <li>・干柿なると巻</li> <li>・若桃蜜煮</li> </ul> |

Gasyu-Toutou 雅しゅとう