

割主烹従 魚けんより

手造りおせちのご案内です。
元日のお祝いに日本の伝統的な美味しさをぜひご賞味下さい。

【価格】

税込 二万六〇〇〇円

【お渡し日】

十二月三十一日(火)

午前十時〜午後三時

*当日は店休日となっておりますが、おせち料理お渡しのため午前十時〜午後三時まででは開店しております。

*なお、ご注文数には限りがございます。申し訳ありませんが、ご予約数に達した時点でご予約を締め切らせていただきます。ご注文の際は、お早めにお願いたします。



- ・伊勢海老さき焼き
- ・栗きんとん
- ・コーストビーフ
- ・黒豆
- ・いくら醤油漬
- ・くわい蜜煮
- ・厚焼玉子
- ・梅甘味
- ・金柑蜜煮
- ・子持鮎煮びたし
- ・黒バイ貝うま煮
- ・大原木鮭昆布巻き
- ・生貝磯煮
- ・梅人參
- ・数の子
- ・鯉柚庵焼き
- ・活蛸やわらか煮
- ・牡蠣有馬煮
- ・菊花がぶら
- ・練煮しめ
- ・酢取り蓮根
- ・合鴨コース煮
- ・菜の花辛子和え
- ・柚子松風
- ・伊達巻
- ・唐千寿
- ・紅小白板
- ・ちよろぎ
- ・里芋煮付け
- ・金箔
- ・田作り

*入荷状況により、お料理の内容等変更させて頂くことがございますが、ご了承下さい。

*本申込書でお伺いするお客様の個人情報は、当店からの問い合わせ、お客様からのお問い合わせに対してのみ使用致します。お客様の承諾なく、個人情報を第三者に提供する事はございません。

割主烹従 魚けん

営業時間 昼 11:30~14:00(LO 13:30) 夜 17:00~22:00 (LO 21:30)

定休日 毎週水曜日 第2火曜日

TEL 048(557)2234 FAX 048(557)2267

*お手数ですがご記入の上ご持参ください

切り取り線

店 控 え	お名前	様	お電話	個
	ご住所	〒	ご注文数	