

割烹 魚けんより

手造りおせちのご案内

元日のお祝いに、日本の伝統的な美味しさをご賞味下さい。

【価格】

二万一千六〇〇円(税込)

*重箱を含みます

【お渡し日】

十二月三十一日

午前十時～午後四時まで

*当日は店休日ではありませんが、おせち料理のお渡しのため、午前十時～午後四時までは、開店いたしております。

*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ので、お早めにご予約下さい。



壹の重

貳の重

- ・ロブスター
- ・数の子
- ・田作り
- ・梅甘味
- ・子持ち鮎煮びたし
- ・合鴨コース煮
- ・厚焼玉子
- ・金柑蜜煮
- ・生貝磯煮
- ・酢取り蓮根
- ・唐千寿
- ・菊花かぶら
- ・大原木蛙昆布巻き

さらさ焼き

- ・栗きんとん
- ・鱈西京焼
- ・里芋煮付
- ・磯つぶ貝美味煮
- ・鯨煮しめ
- ・くわい蜜煮
- ・伊達巻
- ・黒豆
- ・ちよろぎ
- ・菜の花からし和え
- ・梅人参
- ・活蛸やわらか煮
- ・紅白小坂
- ・いくら醤油漬
- ・かき有馬煮
- ・金箔

*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。

割烹 魚けん

営業時間 昼 11:30~14:00 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

切取り線

*お手数ですがご記入の上、当店までお持ち下さい。

店控え	お名前	様	お電話	
	ご住所	〒	ご注文数	個