

割主烹従 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】

二万二〇〇〇円(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為、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

さらさ焼き

・栗きんとん

・数の子

・鰯西京焼

・田作り

・里芋煮付

・梅甘味

・磯つぶ貝美味煮

・子持ち鮎煮びたし

・くわい蜜煮

・合鴨コース煮

・伊達巻

・厚焼玉子

・黒豆

・金柑蜜煮

・ちよろぎ

・生貝磯煮

・菜の花からし和え

・酢取り蓮根

・梅人参

・唐千寿

・活蛸やわらか煮

・菊花かぶら

・紅小白板

・大原木鮭昆布巻き

・いくら醤油漬

・金箔

・かき有馬煮

*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。
*本中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 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