

2016 おせち御予約承り中



6.5 寸 (19.5cm×19.5cm) 二段重
25,000 円 (税別)

晴れの日を彩る雅やかな品々。料理人の粋が感じられる伝統かつ、洗練されたおせち料理です。数量限定の為御早目に御予約下さいませ。



お得情報!

【お会計特典】

現金にてお会計のお客様、1000 円分の御食事券プレゼント!

【メンバー特典】

メンバー会員のお客様、1000 円分の御食事券プレゼント!

壱乃重

数の子勝男塗り・数の子西京漬
いくら醤油漬け・ずわい蟹砵巻き
人参カステラ・丹波黒豆蜜煮
紅白千代呂儀・錦玉子・鶏松風
酢取り牛蒡利休和え・伊達巻
サーモン蛇籠巻き・さごし喜寿司
田作り南蛮漬け・紅白蒲鉾・唐墨
手鞠餅・子持ち昆布松前漬
栗金団・寿栗ブランデー煮・金柑

弐乃重

あわび酒蒸し・サーモン塩麴焼き
鰯柚庵焼き・鱈若草焼き・葉地神
雪輪蓮根・菊花蕪羅・おたふく豆
帆立貝と海老オレンジマリネ
黒毛和牛八幡巻き・車海老艶煮
絹さや・柊ノ尾煮・椎茸旨煮
近江蒟蒻含め煮・白蒟蒻含め煮
花蓮根含め煮・京人参梅の香煮
牛蒡含煮・里芋白煮・鶉雲丹玉子



写真はイメージです

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めまして、心を込めてご用意させていただきます。毎年規定数完売の実績ある自信作です。誠に申し訳ございませんが、数量限定とさせていただきますので、どうぞお早めにご予約下さいますようお願い申し上げます。

なお、ご予約期間は **12月15日(火) 締めきり**とさせていただきます。(数量になり次第完売)

お渡しの際は **12月31日(木)の朝9時30分よりお昼13時00分**の間に注文をして頂いた店舗まで、お越し頂けますようお願い申し上げます。

なお、お引き取りがお昼 13 時 00 分を過ぎた場合はコレクト宅急便 (代金は着払いで送料はお客様のご負担となります)にて配送とさせていただきますので、ご了承頂けますようお願い申し上げます。また、宅急便で配送の場合、中身の崩れ、配送日時などについては、お店での保証は致しかねます。

柏駅西口店 あさひ通り沿い

飛香

04-7142-7240

柏駅東口店 サンサン通り沿い

和香

04-7160-1301

三井ガーデンホテル千葉

汐菜 SHIOSAI

043-306-1131