２０２５おせち御予約のご案内

＊内容は予告なく変更になる場合がございますので、ご了承のほどお願い申し上げます。

6.5 寸（19.5cm）一段重　new

18,000 円（税込）1~3 名様向き

限定 30 個です

少量多品目でお正月を優雅にお過ごし頂けます！

一段重（例）

あわび酒蒸し・和牛西京焼き
数の子勝男塗し・竹の子土佐煮
いくら醤油漬け・雲丹玉子
丹波黒豆蜜煮・紅白千代呂儀
錦玉子・鶏松風・伊達巻
牛八幡巻き・サーモン蛇籠巻き
田作り甘露煮・干し柿鳴門巻き
栗金団・寿栗ブランデー煮
サーモン醤油麹焼き・栂ノ尾煮
鰤ひしお焼き・鰆柚庵焼き
雪輪蓮根・海老艶煮・絹さや
椎茸旨煮・数の子西京漬け
近江蒟蒻含め煮・牛蒡含め煮
白蒟蒻含め煮・花蓮根含め煮
京人参含め煮・八つ頭白煮
ずわい蟹砧巻き・葉地神

二段重から厳選食材を少量づつ詰め合わせたお重です
食べ飽きずに少しづつおせち料理をお楽しみ頂けます

6.5 寸（19.5cm×19.5cm）二段重

28,000 円（税込）4~5 名様向き

限定 30 個ですのでお早めに
ご予約お願い致します

二段重（例）

壱乃重

数の子勝男塗し・錦玉子
数の子西京漬け・紅白直丈
いくら醤油漬け・鶏松風
丹波黒豆蜜煮・伊達巻
紅白千代呂儀・栗団子
酢取り牛蒡利休和え
牛肉八幡巻き・金柑
サーモン蛇籠巻き
田作り甘露煮
和牛西京焼き
子持ち昆布松前漬
寿栗ブランデー煮

弐乃重

あわび酒蒸し・絹さや
サーモン塩麹焼き
鰤ひしお焼き・葉地神
鰆柚庵焼き・雪輪蓮根
菊花蕪羅・海老艶煮
ホタテ貝と海老の紅白膾
椎茸旨煮・梅ノ尾煮
雲丹玉子
竹の子土佐煮
白蒟蒻含め煮
花蓮根含め煮
京人参含め煮
八つ頭白煮
干しつ柿鳴門巻き

毎年恒例の大人気の二段重です
ご厳選食材を詰め合わせご家族皆様でお楽しみいただけますご家族のお正月のお集まりにご利用頂けると幸いです

お渡しは**１２月３１日（火）の朝８時００分よりお昼１１時００分**の間に

ご注文いただきました店舗へ、お越し頂けます様お願い申し上げます。

到着のお電話をいただけましたら、現金支払の場合は 1 階エントランスまでお届け致しますのでどうぞご遠慮なくお申し付け下さい。（クレジットカード支払のお客様は店内での決済が必要です）

お引き取りが**お昼 11 時 00 分を過ぎた場合はコレクト宅急便にて（代金は着払いで送料はお客様のご負担となります）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。

日本料理　汐菜

今年は店頭でのお渡しが出来ません
宅急便での配送を予定しております
（12/31 宅急便会社へ引渡しからの発送になります）

日本料理　和香

柏市柏 4-5-24　京北第二ビル 3 階
サンサン通り沿い

TEL　０４－７１６０－１３０１