

2022おせち御予約のご案内



6.5寸 (19.5cm×19.5cm) 二段重

28,000円 (税込)

限定40個ですのお早めに
ご予約お願い致します

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。



*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。

吉乃重 (例)

伊勢海老二味焼き
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・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・
手鞠餅・子持ち昆布松前漬
栗金団寿栗 ブランデー煮金柑

式乃重 (例)

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
牛八幡巻き・海老艶煮
絹さや・柘ノ尾煮・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

お客様からのご要望のお声を多数頂戴し、昨年より復活した特製おせち料理です。

お渡しの際は **12月31日 (金) 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 まで、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おせち料理は冷蔵、早期特典の伊勢海老は冷凍にて(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、ご了承頂き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



千葉市中央区中央 1-11-1

三井ガーデンホテル千葉 2階

TEL 043-306-1131

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