

113

味百華【二段重】

(重箱サイズ 179×269×132mm)

19,800円 (税込)

一の重

- 陣笠しいたけ
- 穂付筍
- 北海道産ほっけつまれ
- 海老新丈
- 松麴
- 梅麴
- 源平なます
- サーモン錦糸巻
- にしん黄金和え
- 糸昆布甘酢炊き
- 鯛昆布メ
- かに風味土佐酢漬
- 子宝刻み昆布
- 数の子
- メープルくるみ
- 日向夏網笠
- 彩り胡麻
- きんとうん串
- 寿昆布扇子
- 海老の旨煮
- いか印籠焼
- 田作り煮
- 鮎土佐煮笹包み
- 黄金松風
- 焼つくね
- 鰯西京焼
- 真鯛雲丹焼
- にしん昆布巻
- 黒豆煮
- 湯葉柚子煮
- もみじ漬
- いくら
- 紫花豆
- 餅玉串

二の重

- クリーム包み
- 鳴門金時スイートポテト
- 渋皮栗甘露煮
- ローズサーモン
- 彩り蒲鉾
- 若鶏醤油チーズソース焼
- かに風味新丈
- うにチーズ酒肴寄せ
- シーフードテリーヌ
- 合鴨ワイン煮
- レモンシロップ漬
- ブロッコリーコンソメ味
- 生ハムマンゴーモース
- ムール貝のコンフィ
- ブロッコリーポルチーニ
- ロブスター冷製
- パプリカマリネ
- 鶏のジェノベーゼ
- 金柑ロールカステラ
- キャロットラペ
- スモークシュリンプ
- かに爪冷製オーロラソース
- かに爪冷製マヨソース
- 金柑ワイン風味
- 若桃甘露煮

一の重



【ご予約】
受付中!!

おせち予約締切日は、
12月15日午後3時迄、
変更等は12月14日迄に
お願い致します。

宅配
お持ち帰り

兆

宅配・お持ち帰り

特大重【一段重】 21,900円 (税込)

(重箱サイズ 419×286×76mm)

114

- 陣笠しいたけ
- 博多高野 海老
- 博多高野 ほうれん草
- 穂付筍
- 蓬麴
- 海老新丈
- 金時人参
- 菜の花湯葉巻
- 源平なます
- かに風味土佐酢漬
- にしん黄金和え
- 数の子小川巻
- 合鴨かんざし
- 博多チーズ 風味寄せ
- いか印籠焼
- 田作り煮
- 若桃甘露煮
- 子持鮎昆布巻
- 鮎柚子煮
- 糸昆布甘酢炊き
- とこぶし旨煮
- 日向夏網笠
- メープルくるみ
- 百合根甘露煮
- 海老の旨煮
- 烏賊黄金焼
- 烏賊雲丹焼
- 金柑
- 子持昆布彩り和え
- 味付子持昆布



- 数の子
- もみじ漬
- いくら
- 黒豆煮
- 湯葉柚香煮
- 伊達巻
- 紅白市松蒲鉾
- 牛肉しぐれ笹包み

- ふぐばん酢
- 豚の西京焼
- シーフードテリーヌ
- 塩メロンのパイ包み
- 杏子煮
- カニ爪冷製オーロラソース
- カニ爪冷製マヨソース

- 金柑ロールカステラ
- イタリアマロンきんとん
- 栗甘露煮
- 大学芋
- キャロットラペ

- 鶏のジェノベーゼ
- レモンシロップ漬
- 鶏のラタトゥイユ

115

八角形【一段重】 16,800円 (税込)

(重箱サイズ 273×273×75mm)

- 海老新丈
- 陣笠しいたけ
- 博多高野 海老
- 博多高野 ほうれん草
- 穂付筍
- 梅麴
- 金目鯛西京焼
- 鰯黄金焼
- 鮎柚子煮
- 日向夏網笠
- メープルくるみ
- もみじ漬
- いくら
- 黒豆煮
- 源平なます
- にしん黄金和え
- かに風味水車巻
- 海老の旨煮

- 田作り煮
- 子宝刻み昆布
- 数の子
- 味付子持昆布
- 南高梅白板巻
- 金柑
- 紅鮭昆布巻
- 合鴨かんざし
- 若鶏醤油チーズソース焼
- ブロッコリーのバジルオイル漬
- イタリアマロンきんとん
- 栗甘露煮
- はちみつ入り伊達巻
- 彩り蒲鉾
- 紫花豆
- 寿昆布扇子
- 糸昆布酢炊き
- とこぶし旨煮



おせち
味百華
和洋折衷