

# おせち料理 和食二段重



数量限定  
要予約

## 28,000円 (税込)

3~4人前(縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.6cm)

### 一の重

伊達巻 和風ローストビーフ(味噌風味) 子持ち昆布 菜の花 いくら醤油漬(柚子釜盛り)  
 黒豆蜜煮(金箔 紅白丁呂木) 紅鮭飯鮓(花山椒 柚子釜盛り) 栗金団  
 平目求肥昆布巻き(菊花) 干し柿とチーズの博多 金柑蜜煮

### 二の重

車海老艶煮 鮑旨煮 ずわい蟹爪松笠揚げ(アーモンドスライス) 鯖西京焼き はじかみ生姜  
 帆立雲丹焼き 桜姫鶏松風焼き 田作り 胡桃甘露煮 子持ち金鮎昆布巻き  
 煮しめ(海老芋旨煮 松笠慈姑 手毬麩 梅人參 花びら百合根 蒟蒻辛煮 絹さや)

●ご予約 10月20日(日)より「日本料理 京彩」 お電話又は店舗にて承ります  
 TEL: 017-723-5632 (10:00~20:00)

※前払い制になります

※尚、御代と引換券の交換を12月20日(金)までにお願ひします

●お引渡し 12月31日(火) 12:00~15:00 1階ロビー

※ご予約後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください