

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20.5cm×横20.5cm×高さ4.5cm)

一の重

伊達巻 和風ローストビーフ 数の子 菜の花 いくら醤油漬け 黒豆蜜煮(金箔 紅白丁呂木)
紅鮭飯鮓(花山椒) 栗金団 アピオス手綱寿司(海老 胡瓜 サヨリ)
平目求肥昆布巻き(菊花) 金柑蜜煮

二の重

鰯西京焼き 穴子八幡巻き はじかみ生姜 鮑旨煮 帆立雲丹焼き 車海老艶煮
ずわい蟹アーモンド揚げ 桜姫鶏松風焼き 市松柿チーズ 田作り 子持ち鮎昆布巻き
煮しめ(海老芋旨煮 梅人参 手毬麩 蒟蒻 絹さや 花びら百合根)

●ご予約 10月10日(金)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(土)までにお願ひします

●お引渡し 12月31日(水) 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