



八丁味噌ビーフシチュー (パウチ)
豚スネ肉白いんげん豆トマト煮 (パウチ)

ソフトシェルシュリンプの本みりん艶煮
中央：自家製黒豆珈琲煮～金箔粉添え～
香ばしく仕上げたくるみカツオ
筍の土佐煮
国産牛の時雨煮～針生姜添え～
国産牛赤身肉ローストビーフ

国産牛リブロースローストビーフ
蒟蒻と善光寺七味のピリ辛煮
自家製セミドライトマトとグリーンオリーブ和え
柿とミント、モッツアレラのマリネ

1の重



2. お一人用おせち 限定40セット 5,500円(税込) 5,093円(税抜)

おせち3段重の内容をお一人様の量にして詰めました。

バルサミコ酢の金牛牛蒡～ピンクペッパーと共に～
中央：真鱈とじゃが芋のブランドード～イクラのせ～
小松菜と生手鞠麩の炊いたん
京都千鳥酢の公魚南蛮漬
帆立とヒジキの炊いたん～芽ネギ添え～

林檎とさつま芋の金団～甘露苺皮栗添え～
木の葉南瓜の柚子煮
数の子と芹、桑名海苔の和え物

2の重



2の重

1の重

Wa-cha Wa-cha ロール～もって菊とおからサラダを巻いて～
蓮根の煮しめ、赤酢花蓮根 叩きごぼう
胡麻香る鶏松風
旨味たっぷり干し椎茸の醤油煮
滋味溢れる高野豆腐の玉子煮

甘酒風味の伊達巻
六方里芋の含め煮
鱈の柚庵漬焼き
天然真鯛の塩麹漬焼き

3の重

3. 肉おせち 2段重 [7寸サイズ] 限定30セット 27,000円(税込) 25,000円(税抜)

1の重

上段左：鶏つくねの翡翠煮 上段中：豚肉八幡巻 上段右：八角香る豚ばら肉のスパイス煮
中段左：自家製パテ・ド・カンパーニュ 中段中：国産牛ヒレ肉のステーキ
中段右：ほろほろ豚肩ロースのブル・ド・ボーク
下段左：鴨ロースの煮込み 下段中：生ハムと旬果物の和物 下段右：鶏もも肉の林檎酢南蛮漬

2の重

上段左：国産牛リブロースのローストビーフ 上段右：国産牛赤身肉ローストビーフ
中段左：国産牛赤身肉ローストビーフクリームチーズ味噌付け 中段右：牛タンの柚子胡椒煮
下段左：国産牛の時雨煮～針生姜添え～ 下段右：自家製豚もも肉ハム

1. おせち 3段重 [7寸サイズ] 限定30セット 22,000円(税込) 20,371円(税抜)

パウチ表記のお料理はご自宅でも温めて召し上がって頂くお料理です。

