

廻鮮 江戸前 すし
魚魚丸

三河せんがや
千賀屋

千賀屋

お正月の準備は魚魚丸の迎春おせち料理で！

お正月の宴席は、廻鮮すし魚魚丸と三河蒲郡おせちの千賀屋がコラボした迎春おせちで美しく、豪華に彩りください。

2022年 迎春 おせち 料理

毎年大好評

チルド
おせち

手間なし
簡単

届いてすぐに
お披露目！盛付済！

参
の重

式
の重

きん せん か
金千華

三段重/全35品/2~3人前

容器サイズ：長方形(約)縦13.7cm×横19.6cm×高さ18.5cm

10,800円 (税込)

アレルギー：
小麦・卵・乳・えび

●保存料は使用しておりません。
●主原料に中国産の物は一切使用しておりません。
●お受取り後は冷蔵庫に保管し、1月2日(日)までにお召し上がりください。

老
の重

お品書き

老の重(11品)

式の重(14品)

参の重(10品)

- 金箔黒豆
- 渋皮付き栗金団
- 伊達巻
- 若桃甘露煮
- 焼き帆立
- あかにし貝旨煮
- いくら醤油漬
- 祝い海老
- 田作り
- 白花豆
- 梅かんざし
- 柚子鶏つくね
- 牛肉とごぼう
- しぐれ煮
- 紅白結び餅
- 紅白なます
- えび紅白奉書
- ごまざつま
- たこ生姜
- 味噌くるみ
- 紅鮭白醤油焼
- 寿高野豆腐
- こんにやく旨煮
- ばい貝串刺
- 湯葉旨煮
- 梅真丈
- 酢牛蒡
- 紫芋金団

数量限定!

ご注文は
お早めどうぞ

