

おせち料理

# 福寿

ふくはる

三段重

伝統の味を大切に  
海と山の幸をふんだんに使い  
まごころをこめて作りました

壺ノ重



焼ロブスター  
焼き湯葉だし巻き  
直火焼ほたて  
あわび柔らか煮  
松前漬け・数の子白醤油風味  
いか松笠焼・いか松笠雲丹焼

ばい貝旨煮  
スモークローズサーモン  
鮎土佐煮笹包み  
絵馬型もち  
田作り熨斗飾り  
ローストポーク黒糖風味

式ノ重



丹波種黒豆金箔飾り  
いかと紅鮭の糍漬いくらのせ  
梅餅松葉  
紅白なます  
昆布扇子  
栗きんとん

伊達巻  
甘鯛西京焼  
真だこ酢漬け  
海老旨煮  
紅白蒲鉾

参ノ重



～お煮しめ～  
寿高野豆腐・若桃甘露煮  
ごぼう・椎茸・れんこん  
ねじり蒟蒻・六角里芋  
結び昆布

焼き筍穂先  
人参・ふき  
紅鮭昆布巻き  
鶏の野菜三種巻き

数量  
限定

【お重 142×300×190mm】

24,800円(税込)

ご予約承り中: 予約締切日/12月21日(月)

〔合成着色料・保存料を使用していません。〕