

初春の  
笑顔を結ぶ  
三段重

あしびの

華やか

# おせち

2024

新年の  
門出を祝う  
福来るおせち

## おせち三段重 福

26,000円 [3~4人前] (税込) サイズ 21.3cm x 21.3cm x 5cmの3段

配送の場合 27,500円 (税込) ※送料・コレクト手数料込

数量  
限定



### 参の重

・トリユフ入りローストチキン・干柿とアンスのマーガリン寄せ・ドライトマトのワイ煮  
・帆立カニのテリーヌパイ包み・生六ムチー  
・スロー・スタッドオリブ塩漬け・ブラック  
・オリブ塩漬け・海老マヨ風タルタルソース  
・牛肉のデミグラスソース仕立て・ラッソコ  
・コンソメ煮・大根と玉葱のサーモンソテー  
・帆立照り焼き・合鴨スモーク・若桃のシロップ  
・漬け・クランベリーとクルミのシロップ煮  
・チキンの瀬戸内レモンマリネ



### 式の重

・紅白市松蒲鉾・鶏八輪巻・伊達巻・こまわかめ  
・鮑酒蒸し・海老巻・鱈南蛮漬け・かに風味信田巻  
・椎茸湯煮・梅麩甘煮・旬土佐煮・鱈昆布巻  
・さつま芋の甘露煮



おせち三段重「福」ご来店お受取りで  
お蕎麦二人前  
プレゼント!

※おせち三段重「結」は対象外です。

### 巻の重

・鯛の照焼・大根と人参のみずす・いくら醤油漬け  
・黒豆煮・花びら百合根餅・笹団子・ロブスター  
・寿玉子・のしり田作り・牛蒡煮  
・紅ずわい蟹爪焼・いか刺し松前漬け  
・数の子醤油漬け・抹茶きんとん・栗甘露煮

## おせち三段重 結

16,000円 [2~3人前] (税込) サイズ 15cm x 15cm x 4.6cmの3段

配送の場合 17,500円 (税込) ※送料・コレクト手数料込

数量  
限定



### 参の重

・ホッキ貝スタード下和・若桃のシロップ漬け  
・鮓と帆立のハイ包み・豚の角煮  
・かにテリーヌ・大根と玉葱のサーモンソテー  
・アリススイーツ・ブラックオリブ塩漬け  
・鶏の炭火焼き・紅茶鴨バスタード  
・香子白ワイン煮・チーズと香草入りミートローフ



### 式の重

・鶏八輪巻・海老の鴨門巻・鱈南蛮漬け  
・紅蒲鉾・白蒲鉾・鮑酒蒸し・片口鱈の田作り  
・金柑甘煮・いか刺し松前漬・味付湯葉三色巻  
・牛蒡煮・椎茸湯煮・空豆塩煮・梅麩甘煮



### 巻の重

・伊達巻・さわらの焼焼焼き・連根の芽梅酢漬け  
・きんとん・栗甘露煮・大根と人参のみずす  
・いくら醤油漬け・海老焼煮・数の子醤油漬け  
・黒豆煮・花びら百合根餅・色梅ゼリー串  
・いか鹿の子焼き・さつま芋の甘露煮  
・穂先箱土佐煮

数に限りがございます  
ご予約は  
どうぞお早めに

おせち料理は便利な配送をご利用頂けます。店頭お受け取りの日時場所についてはウラ面を御覧ください。 ※写真はイメージです。

# 海鮮二段重

# 和

なごみ

[4~6人前]

サイズ/41.6cm×28.4cm×5.1cmの二段

数量  
限定

18,800円(税込)

大晦日・1月2日~4日限定



おしながき

## オードブル

- 蒸しえび ● 西京焼き ● 豚の角煮 ● 炭火焼もも串 ● ミートボール
- チーズチキン大葉巻き ● チキンロール3色巻き ● 鴨口ース
- スモークチキンのマリネ ● カニ爪フライ ● エビフライ ● メンチカツ
- ウィンナー ● ハンバーグ ● 帆立煮 ● 蒲鉾 ● カニ爪の酢の物 ● 枝豆
- 黄金手まり串 ● オクラ ● 白和え ● ピンク団子 ● パイナップル
- 姫高野豆腐 ● 京あわせ ● がんもどき ● 銀杏茶巾 ● 椎茸 ● 人参
- 里芋 ● ミニトマト

## お寿司とお造り

- 《寿司》 ● まぐろ ● いか ● かんぱち ● 海老 ● サーモン ● 鯛  
● いなり ● 巻寿司
- 《刺身》 ● まぐろ ● いか ● ナルト ● サーモン ● かんぱち

※海鮮二段重「和」はセット販売のみとなります。

※おせち料理ではございませんので当日中にお召上がりくださいませ。

※写真はイメージです。

2点  
セット

こだわりのお寿司とぎっしり詰まったオードブル!  
年末年始、数量限定です。

**大晦日** 【お受け渡し日時】 12月31日 15:00~17:00  
【お受渡し場所】 チラシ下記参照

**新年 1/2~4** 【お受け渡し日時】 1月2日~4日 11:00~15:00  
【お受渡し場所】 チラシ下記参照

※1月4日は溝辺店のみ

ご予約はお電話で・・・

☎0995-64-1233

【専用ダイヤル受付時間】

午前9時~午後6時迄(日・祝日も承っております。)

おせち、海鮮二段重「和」は規定数量に達し次第受付終了となります。

馬 旬彩お屠り料理 あしび

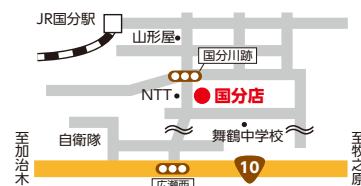
## お受渡し日時

おせち三段重は12月31日 12:00~17:00迄の下記受け取り場所にて。  
海鮮二段重 和(なごみ)のお渡しは同日15:00~17:00となります。

12/31、1/2・3 国分店

受渡場所 駐車場にて

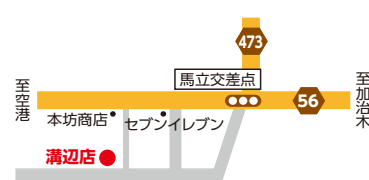
霧島市国分中央5丁目8-17



12/31、1/2~4 溝辺店

受渡場所 店頭にて

霧島市溝辺町崎森 2796-1



12/31 加音ホール

受渡場所 駐車場にて

始良市加治木町木田5348-185



1/2・3 加治木店

受渡場所 駐車場にて

始良市加治木町港町105

