

電話: 096-379-5572

熊本市南区江越 2-5-23

http://www.kaigi-bento.net

おせち

濱半の

真年の祝宴に相応しい
彩り豊かなおせちを



24cm×24cm×高 5.5cm 三段
写真はイメージです。内容はおまかせになります

おまかせ特選おせち 32,400 円(税込)

お届け日(予約時にご指定ください)
12月31日、1月1日、1月2日



祝い箸を4膳おつけし
保冷箱に入れてお渡します

美味当然
新味求真

ご年配の方から
お子様まで
ご満足頂けます様に
調理しております

厳選食材と縁起物を
八寸三段重に盛込みます

天草産伊勢えび
足赤えび又は車えび
あわび、鱒、鰯、
いくら、くらげ、
子持ち昆布、
和牛ローストビーフ
洋風料理など

特選おせち



① お祝い鉢盛 16,200 円(税込)
(40cm×40cm)
数の子黒豆、田作など祝い肴と焼物、煮物、ローストビーフや肉料理、テリーヌ等の洋食。バランスよく盛り込んでおります。
※1人前追加は 3240 円



② 刺身入り鉢盛 16,200 円(税込)
(40cm×40cm)
数の子黒豆等の代わりにマグロと鯛のお刺身を入れました。
※1人前追加は 3240 円



③ 板前寿司 11,880 円(税込)
(40cmφ)
平目、鮪、穴子、サーモン、エビ、南関あげの手まり寿司、錦糸巻、手綱寿司、四海巻、小袖寿司
※1人前追加は 2376 円

福を喰らう



④ ふぐちり 16,200 円(税込)
ふぐ刺し、ふぐ皮(白皮、黒皮、とうとみ、身皮)
ふぐちり用、あらと身、薬味一式、ポン酢



⑤ 江戸前寿司(50貫) 12,960 円(税込)
(40cm×40cm)
本マグロ、キハダマグロ、鯛、帆立、ヤリイカ、車エビ、穴子、イクラ、ズワイガニ、子持ち昆布
※1人前追加は 2592 円



⑥ 江戸前寿司(40貫) 10,800 円(税込)
(40cmφ)
苦手な食材がありましたら予め申し付けください。差替え致します
※1人前追加は 2160 円

豪華
絢爛

ガラシヤ遊心 六段重

35,640 円(税込)



一人前おせち一段
5,400 円(税込)

24×9×H5cm の2段



一人前おせち二段
4,300 円(税込)

20.5×20.5×H7.5cm

20.5×20.5×H5.5cm の3段

20.5×20.5×H5.5cm の6段



真白のおせち 三段重

21,600 円(税込)

- (一の重)**
紅白蒲鉾、叩き牛蒡、昆布巻き、いくら醤油漬、紅白鰯かぶ、栗金団、田作り、丹波黒大豆、青桃コンポート
- (二の重)**
薇、青み、海老芝煮、手毬麩、肉団子、ミニトマト、椎茸、蓮根、松笠慈姑、高野海老真上包み、射込牛蒡、南瓜、里芋、梅人參
- (三の重)**
鯛龍皮巻、サーモン砵巻、海月酢、鶴大根、合鴨ロースト、こはだ、いか明太、ちりめん山椒、低温調理の酢タコにしん旨煮
- (四の重)**
ローストビーフ、ガランディーヌ、ミートパイ、帆立のテリリーヌ、パテドカナル、松風焼、チーズよせ生ハム巻き
- (五の重)**
伊勢えび、丸十蜜煮、生麩饅頭笹巻、朝日巻き、ゆず寒露、名代グラタン
- (六の重)**
銀鯉ケンチン焼、有頭えび、ぶり柚庵焼、鰯西京焼、牛八幡巻、あわび柔ら煮、数の子、梅餅、伊達巻
- (一の重)**
紅白蒲鉾、叩き牛蒡、いくら醤油漬、紅白鰯に海月、栗金団、田作り、丹波黒大豆、数の子
- (二の重)**
こはだ酢、金柑、サーモン砵巻、タコ酢、鶴大根、青桃コンポート
- (三の重)**
合鴨ロースト、国産豚ロースト、パテドカナル、ミートパイ、帆立のテリリーヌ、チーズよせ生ハム巻き、鶏の松風焼、ニシン昆布巻き、カニ爪酒塩煮
- (四の重)**
薇、青み、海老芝煮、手毬麩、肉団子、ミニトマト、椎茸、蓮根、松笠慈姑、高野海老真上包み、射込牛蒡、南京、里芋、梅人參、二色蒟蒻オランダ煮、ぶり柚庵焼、あわび柔ら煮、朝日巻き、鯉ケンチン焼、有頭えび芝煮、生麩饅頭

ガラシヤ遊心 六段重

真白のおせち 三段重

電話：096-379-5572

熊本市南区江越 2-5-23

<http://www.kaigi-bento.net>