

平成31年元旦

かつみ野のおせち

御予約承り中



松 三段重 26,000円(税込)
お皿サイズ 22cm×22cm×5cm

【一の重】 ไข่貝旨煮、丸十レモン煮、竹の子旨煮、タコ照り煮、あざみ煮、里芋田舎煮、姫葱姑シロップ、すすたけ煮、山うど煮、信田巻、梅人参、昆布巻、有頭海老、真子宝煮、椎茸甘露煮
【二の重】 黒豆、梅花、豚肉市松、数の子明太、笹糲焼、酢蓮根、フリ照り焼、トラウト西京焼、サバチーズ焼、チキンガーリック、子魚宝煮、チーズ伊達巻、公魚甘露煮、紅白蒲鉾、チャーシュー、合鴨シャンゴ博多、オレンジ風味合鴨、レモン、プチトマト
【三の重】 チキンロール、明太いわし、笹糲ゆず餡、ホタテ松前漬、ペーコンチーズ、黒豆黄身寄せ、イクラ醤油漬、五色粘巻、サーモン錦糸巻、南京キッシュ、花絞り、数の子松前漬、北寄貝山葵サラダ

竹 二段重 21,000円(税込)



梅 オードブル 12,000円(税込)



【オードブルの内容】

北寄貝、山葵サラダ、チャーシュー、海鮮サラダ、彩りテリーヌ、子魚宝煮、鯛紅梅煮、紅白テリーヌ、チキンロール、ガーリックチキン、南京キッシュ、渡蟹黄金焼、サバチーズ焼、梅花蓮根、黒豆、栗、チーズ伊達巻、笹糲柚子餡、紅白蒲鉾、帆立明太、うど、あざみ煮、里芋、姫葱姑、梅人参、昆布巻、有頭海老、すすたけ、丸十レモン煮、蓮根シロップ、数の子

サイズ 38cm×38cm

三の重は選んでいただけます。

特選



三の重 特選 36,000円(税込) 特選重のみ **15,000円(税込)**

【三の重(特選)】 カニグルメ焼、松さいかう二焼き、ロブスター黄金焼、黒豆、紅白蓮根、数の子、松前漬、柚子釜盛り、氷見牛ローストビーフ、紅白昆布、白エビ奉書、河豚一夜干し、寿紅白、イクラ、柚子釜盛り、子持鮎有馬煮

小川グループ **かつみ野** 日本料理

お申し込みは FAXまたはお電話にて

スカイホテル魚津2階 〒937-0051 富山県魚津市駅前新町4-2

TEL 0765-24-8801 FAX 0765-24-8802

ご予約締め切り日

12月21日(金) 20時 まで

お渡し日 **12月31日(月)** 配達も承り中

※時間指定はご遠慮願います。

店頭渡しは、10時～15時まで

店頭でお受取のお客様には、**福袋を(500円)プレゼント!**

ご注文は、お電話または店頭にて受付いたしております。数に限りがございますのでお早めにご注文をお願いします。

三段重松	特選 個	特選重のみ 個	二段重竹	オードブル梅	個
<input type="checkbox"/> 店頭渡し		<input type="checkbox"/> 配達		※ご希望の方法に <input type="checkbox"/> に印をお入れ下さい。	
お名前	フリガナ				お電話
ご住所	〒				
配達先	〒				

【個人情報の取扱いについて】お客様の個人情報につきましては、適正かつ安全に取り扱わせていただきます。ご記入いただきました個人情報(氏名、郵便番号、住所、電話番号)は、かつみ野のおせちに関するご案内に限定して弊社が使用し、第三者に譲渡・提供することはいしません。

