

2021 迎春おせち

予約受付中

承り期間 令和2年12月5日まで

お届け日 12月29日または30日



慶 ~よろこび~

【三段重】紙重箱 (19.5 cm × 19.5 cm)

21,600円(税込)

★予約特典: 無料入浴券4枚

45品
4~5人前

冷凍でお届けします

祝 ~いわい~

【二段重】プラ重箱 (16.5 cm × 16.5 cm)

10,800円(税込)

★予約特典: 無料入浴券2枚



33品
3~4人前

- 三の重
- くろみ砂糖かけ
 - 花餅もも
 - 合鴨モークスライス
 - チキンロール
 - さつま芋胡麻まふし
 - 豚の角煮
 - エビのナリソース煮
 - 中華くらげ
 - 黒糖黒酢肉団子
 - ラム風味あんず
 - 青桃シロップ漬
 - 焼えび

- 二の重
- 四元豚のロスバstrom
 - 国産若鶏のオレンジマリネ
 - カリブサラダ
 - イリコ豚のペッパーロール
 - トリュフの香りチキンロースト
 - スモークサーモンローズ
 - 生ハムサラダ
 - チーズ入りインナーベーコン巻
 - チヂミーシュリンプサラダ
 - 手羽元チューリップ
 - ロールケーキ(4種のチーズ)
 - いちごのミルククレープ

- 一の重
- 黒豆
 - 松麩シロップ漬
 - 田作り
 - 伊達巻
 - 昆布巻
 - 数の子醤油漬
 - 明太子松前漬
 - 国産プリ照焼
 - 竹麩シロップ漬
 - 照焼ほたて
 - 京なます
 - いくら醤油漬
 - 紅白かまぼこ
 - ポイルロブスター
 - 椎茸旨煮
 - さつま芋甘露煮
 - 菊土佐煮
 - 梅麩シロップ漬
 - 安納芋きんとん
 - 寿マロン甘露煮
 - いか黄金焼

※送料込!

数に限りがございます。なるべくお早めにお申し込みください。

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。
 ■冷蔵庫内もしくは冷暗所(5℃~10℃前後)にて保管し、自然解凍をしてください。
 20~24時間で解凍いたします。
 ■一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きますと早めに解凍いたします。



- 二の重
- くろみ砂糖かけ
 - 梅ちし(じゃがいも)
 - 合鴨モークスライス
 - チキンロール
 - スモークサーモンローズ
 - さむら西京焼
 - 照焼ほたて
 - 青桃シロップ漬
 - トリュフの香りチキンロースト
 - 黒糖黒酢肉団子
 - 白花豆甘露煮
 - 松麩シロップ漬
 - いか梅ジュレ相煮
 - 椎茸旨煮

- 一の重
- 黒豆
 - 京なます
 - いくら醤油漬
 - 田作り
 - 花餅手まり
 - 安納芋きんとん
 - 栗甘露煮
 - 数の子醤油漬
 - 昆布巻
 - 紅白かまぼこ
 - 伊達巻
 - 焼えび
 - いか黄金焼
 - ハイルの煮付け
 - 国産プリ照焼
 - 金柑甘露煮(種なし)

※写真はイメージです。

食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術
 「プロトン凍結」にて凍結されています!



磁石、電磁波、冷風をハイブリットした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらきかけ、氷核を多数生成し、小さな結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨味成分の流出)量を少なくします。だからおいしい!!

ご予約は、湯ったり苑 カウンターにて承ります。



〈おせち料理に関するお問い合わせ〉
 ☎0120-012-635 (10:00~17:00)
 2020年12月28日~12月31日及び2021年1月5日~1月8日

