

銀鍋のおせち 『祝肴菜』

二段重(三人前) 25,000円(税込) (限定数100)



※写真は昨年度の内容となっております。

上段
 鮑酒蒸し肝ソース つの字海老甘煮
 鱈西京焼 酒粕チーズ最中
 紅白蒲鉾 (石橋蒲鉾謹製)
 伊達巻 (鱧すり身入石橋蒲鉾謹製)
 お煮しめ 自家製ローストビーフ
 手毬麩

下段
 南瓜金団 栗渋皮煮 柿バター樹多
 からすみ 昆布巻 穴子八幡巻
 うずら龍眼 田作り胡桃入 市松松風
 いくら膾 数の子松前漬 黒豆
 ★真鯛南蛮漬 ★磯部真じょう
 ★スモークサーモン ★蕪千枚漬け

※★は本年度の新しい献立です。
 ※仕入状況によっては内容が変更となる場合がございます。

※12/31 (9時～13時) に店頭にてお受け取りのお客様には、

『銀鍋お食事券』(2,000円分)を進呈致します。

※配達をご希望の方は、ご相談下さい。

お問い合わせは **095-821-8213** [お申込締切日] **12月15日**

お申込み記入欄

| | |
|-----|---|
| お名前 | |
| ご住所 | 〒 |
| TEL | |
| 備考 | |

FAX 095-823-6652