銀鍋のおせち『祝肴菜』

3人前 30,000円(税込)



※写真は昨年のものとなります
※材料の仕入れによっては内容が一部変更となりますので、ご了承くださいませ

からすみ（藤井からすみ謹製）
栗金団
栗渋皮煮
昆布巻 ◆ 穴子八幡巻 ◆ 黒豆
酒粕チーズ最中 ◆ 田作り胡桃入
いくら膾 ◆ 甘鯛南蛮漬
数の子 ◆ 松前漬 ◆ うずら龍眼
スモークサーモン ◆ 蕪千枚漬

レバーペースト（明治屋商店謹製）
紅白蒲鉾（石橋蒲鉾謹製）
鱧すり身入伊達巻（石橋蒲鉾謹製）
鮑酒蒸し 肝ソース
つの字海老甘煮
鰆西京焼き
手毬麸 ◆ お煮しめ
自家製ローストビーフ

12月31日(木)午前9時～正午(12時)

店頭にてお受け取りください

銀鍋商品券2,000円分進呈

定休日：月曜

〒850-0841
長崎県長崎市銅座町7-11

ご予約はお申し込み用紙をご記入の上
店頭受付、お電話もしくはFAXより承ります
電話受付時間 10:30～20:30 (15:00～16:00を除く)

電話　０９５-８２１-８２１３
FAX　０９５-８２３-６６５２

銀鍋

