

紅梅



数量限定

●1~2人前
11,010円
御座箱寸 215×285×55mm(一般)
お渡し日 12月30日~31日

○消費期限 1月2日
当社のおせち料理は地域に配慮し紙製容器を使用しています。
寿司餅・伊達巻・練り胡麻牛蒡・豚の角煮・田作り
紅白生酢(広島県産大根使用)・くすみ甘露煮
ブリ照焼・数の子・焼海老・広島県産牡蠣の柚子
味噌和え・三陸産いくら・醤油漬・丹波篠山産
黒豆煮・煮しめ(広島県産和産産連根・北海道産
牛蒡使用)・広島県産葱詰合煮・花入参煮
手巻鮭煮・栗付金柑・桃甘露煮・花餅

紅梅 一段

松

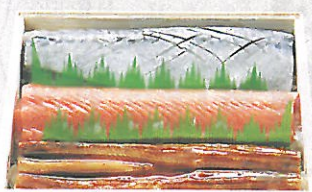


おせち料理

●4~5人前
27,210円
御座箱寸 195×300×55mm(一般)・195×300×178mm(全体)
お渡し日 12月30日~31日

○消費期限 1月2日
当社のおせち料理は地域に配慮し紙製容器を使用しています。
壱乃重
寿司餅・田作り・練り胡麻牛蒡・くすみ甘露煮
真だご旨煮・栗金団(鳴門金時芋使用)・三陸産
いくら・醤油漬・こぼだ栗漬・丹波篠山産黒豆煮
伊達巻・鮭チーズ蒲焼・チーズオードブル・昆布巻
弐乃重
鮭醤油・中華くらげ・ブリ照焼・数の子・蛸照焼
焼海老・紅白生酢(広島県産大根使用)・煮しめ
(広島県産和産産連根・北海道産牛蒡使用)・花入参煮
広島県産葱詰合煮・手巻鮭煮・栗付金柑・花餅
桃甘露煮
参乃重
ペッパーハム・オマルテルミドール・豚の角煮
ケーキサレカルボナーラ・シーフードテリーヌ
野菜のラタトゥイユ・魚介のイタリアマリネ・広島県産
牡蠣の柚子味噌和え・スモークサーモンと
玉ねぎマリネ・半ばは肉のワイン煮・チーズ

松 三段重



数量限定

翁寿司 (おきなずし)
鶴押寿司(北海道釧路産旬鯖使用)
北海道釧路産水揚げされる鮮度の良い脂
ののた鯖を使用しています。寿司飯とのバラ
ンスも良く、美味しく仕上がった鶴押寿司です。
鶴押寿司
日本三犬(弁のひょう)に「鶴押寿司」があります。
鶴押寿司は、平安初期からおめでたい時に
食われていた押寿司です。その日本古来の
習慣にならい、上質な岡下ラウトサーモン
を贅沢に使用し、白板昆布を
合わせたオリジナルの鶴押寿司を
作りました。
穴子寿司
厳選された「活穴子」を
独自の方法でじっくりと
炊き上げ、狭み込んだ椎
茸と干瓢の旨味が重な
り合つて、美味しさが一
体となった押寿司です。
5,610円
御座箱寸 203×203×70mm
お渡し日 12月30日~31日
○消費期限 1月2日

竹



●3~4人前
21,810円
御座箱寸 220×220×58mm(一般)・220×220×178mm(全体)
お渡し日 12月30日~31日

○消費期限 1月2日
当社のおせち料理は地域に配慮し紙製容器を使用しています。
壱乃重
寿司餅・田作り・広島県産牡蠣の柚子味噌和え・洋風金団・三陸産いくら・醤油漬
紅白生酢(広島県産大根使用)・練り胡麻牛蒡・伊達巻・丹波篠山産黒豆煮
弐乃重
焼海老・くすみ甘露煮・ブリ照焼・チーズオードブル・野菜のラタトゥイユ・魚介の
イタリアマリネ
参乃重
豚の角煮・煮しめ(広島県産和産産連根・北海道産牛蒡使用)・花入参煮
広島県産葱詰合煮・手巻鮭煮・数の子・ペッパーハム・スモークサーモンと
玉ねぎマリネ・カマンベールチーズ・カボチャのムース黒豆添え・ハムのムース
パセリゼリー添え・栗しぼり

竹 三段重

あじろや 三段重



あじろや 料理
あじろや 三段重
39,090円
御座箱寸 225×225×65mm(一般)・225×225×195mm(全体)
お渡し日 12月31日 ○消費期限 1月2日

壱乃重
伊勢海老・苟苟豆・田作り・磯助煮・加寿子・西京漬・紅白蒲焼・鶴押寿司
栗金団・小川からすい・手調煮・栗漬・煮しめ・いくら・煮連根・千代呂木
弐乃重
車海老焼煮・鴨上用煮・穴子竜目・煮白椎茸・松茸旨煮・松茸焼・海老芋
葱詰合煮・梅入参煮・新馬鈴薯煮・子持鮭有馬煮・柚子手巻鮭
源平百合根・高信味噌漬
参乃重
鰯節漬・鰻松風・合鴨光澤焼・子持昆布・梅西京漬・鱈竜巻・伊達巻
千穂蓮丈・新巻おから巻・たたき干鰯・菊花牛蒡・牛ロース八層巻
百合根煮・はじかみ

限定 100セット

あじろや 二段重



あじろや 料理
あじろや 二段重
28,290円
御座箱寸 225×225×65mm(一般)・225×225×130mm(全体)
お渡し日 12月31日 ○消費期限 1月2日

壱乃重
苟苟豆・加寿子・西京漬・田作り・磯助煮・伊達巻・紅白蒲焼・鶴押寿司
栗金団・高野干鰯・鰻松風・子持昆布・手調煮・梅西京漬・新巻おから巻
千穂蓮丈・梅西京漬・百合根煮・たつき干鰯・合鴨光澤煮・いくら・千代呂木
弐乃重
車海老焼煮・穴子竜目・煮白椎茸・鰯節漬・錦玉子・松茸旨煮・海老芋
葱詰合煮・梅入参煮・柚子手巻鮭・梅入参煮・新馬鈴薯煮・花巻根
子持鮭有馬煮・牛ロース八層巻・はじかみ

限定 150セット

梅



●2~3人前
16,410円
御座箱寸 200×200×80mm(一般)・200×200×178mm(全体)
お渡し日 12月30日~31日

○消費期限 1月2日
当社のおせち料理は地域に配慮し紙製容器を使用しています。
壱乃重
寿司餅・栗金団(鳴門金時芋使用)・三陸産いくら・醤油漬・丹波篠山産黒豆煮
広島県産牡蠣の柚子味噌和え・くすみ甘露煮・練り胡麻牛蒡・紅白生酢(広島
県産大根使用)・田作り
弐乃重
煮しめ(広島県産和産産連根・北海道産牛蒡使用)・広島県産葱詰合煮
花入参煮・手巻鮭煮・豚の角煮・数の子・ペッパーハム・チーズオードブル
野菜のラタトゥイユ・魚介のイタリアマリネ・栗付金柑
参乃重
焼海老・伊達巻・ブリ照焼・こぼだ栗漬・スモークサーモンと玉ねぎマリネ
カボチャのムース黒豆添え・ハムのムースパセリゼリー添え・桃甘露煮

梅 三段重