

おせち

料理屋
みかひ



2024年度
本格 おせち料理

煮物にこだわった
食べたい物ばかりを盛り込んだ
おせち料理です。

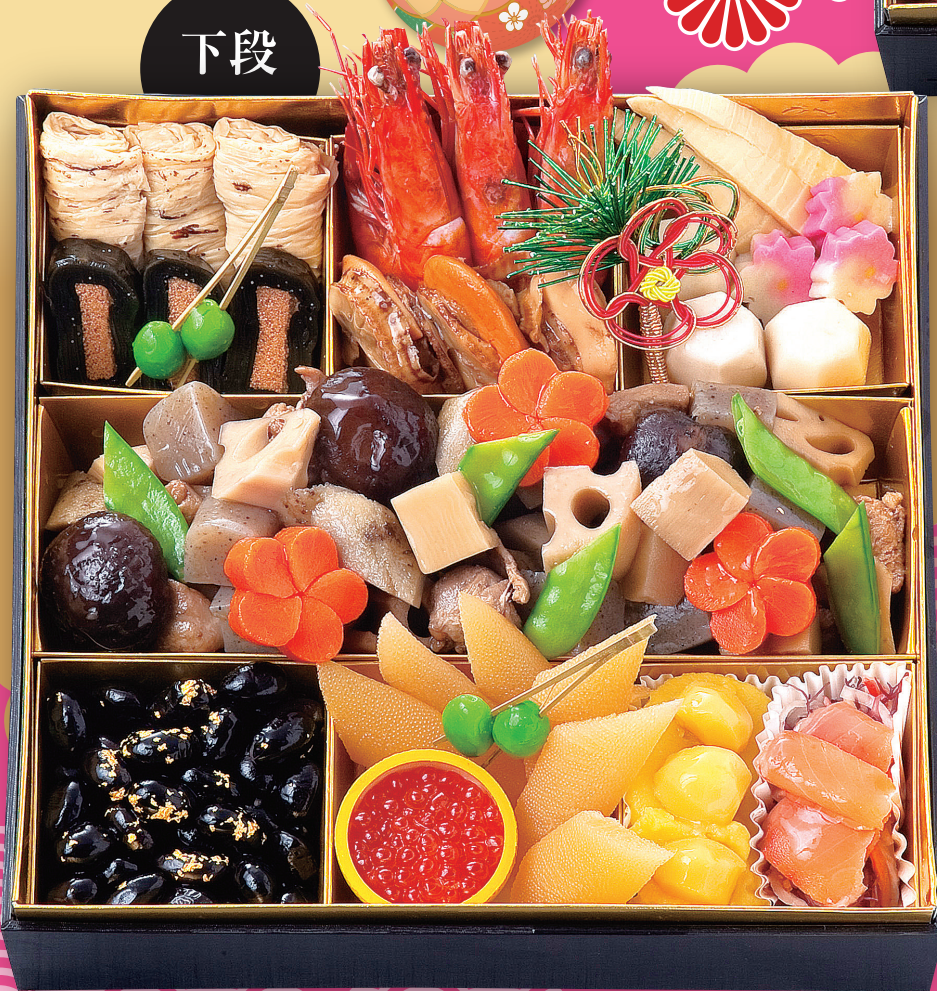
新年を寿ぎ、一年の幸を願う。

24cm角

上段



下段



上段

ズワイガニ
生ハム
シャインマスカット
鮑旨煮
紅白御蒲鉾
伊達巻
鶏袖庵焼
豚角煮
赤魚西京漬
松笠鰯姑
鶏松風
エビチリ
青銀杏

下段

焼湯葉含め煮
鱈子昆布巻
海老姿煮
帆立有馬煮
穂筍
六方里芋
桜麩
博多がめ煮
(八種五〇〇g相当)
黒豆(金箔のせ)
数の子
いくら醤油漬
栗金団
栗甘露煮
紅白なます
スモークサーモン
青銀杏

限定
150個

復刻版

二段おせち

19,900円(税込)

お持ち帰りは18,900円(税込)

二段おせちの
お持ち帰りは

1,000円
引き

豪華なおせちをお一人様で
お楽しみいただけます。

ミニおせち

一段 純おせち

二段 博多がめ煮入りお重

限定
200個

4,280円(税込)

お持ち帰りは3,780円(税込)

12.5cm角

一段



二段



※おせちの受け渡しは12月31日午前10時より午後5時までにご来店ください。※数に限りがありますので、ご予約はお早め。※配達時間は午前か午後でご指定ください。