

おせち

新年を寿ぎ、一年の幸を願う。
新春の喜びを詰め込んだ
彩り艶やかな、おせち料理です。



2022年度
本格 おせち料理

料理屋
みかけ

上段



下段



24cm角

- | | |
|---|--|
| <p>上段</p> <ul style="list-style-type: none"> 数の子 紅白山高蒲鉾 青銀杏 穂筈 梅人參 椎茸 六方芋 きんとん 栗甘露煮 ロブスター 海老真蒸 帆立旨煮 鰯照焼き 紅白はじかみ 伊達巻 金柑 黒豆(金箔のせ) | <p>下段</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老姿煮 鶏松風 スモークサーモン 野菜のマリネ カボチャのキッシュ エビチリ ローストベリー ローストビーフ 鮑旨煮 豚の角煮 鶏袖庵焼 カニ爪 松笠いか白煮 京風龍皮巻 紅白なます 田作り たたき牛蒡 ますこいくら 手毬麩 |
|---|--|

二段おせちの
お持ち帰りは
**1,000円
引き**

限定
150個

復刻版 二段おせち

18,900円(税込)

お持ち帰りは**17,900円(税込)**

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

3,480円(税込)

お持ち帰りは**2,980円(税込)**

12.5cm角

お持ち帰りは
**500円
引き**

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、ご予約はお早めに。※配達時間は午前か午後でご指定ください。