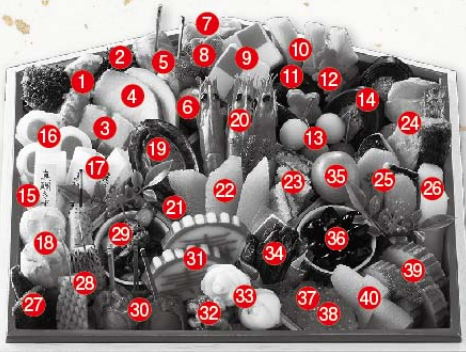


味百華 絵馬おせち一段重



- 【一の重】
 ①かに風味新文 ②ブロッコリーパシル香味 ③生ハムマンゴームス ④鶏醬油焼 ⑤合鴨チーズ包み
 ⑥若桃甘露煮 ⑦湯葉の有馬煮 ⑧梅麩 ⑨市松錦糸巻 ⑩種付菊 ⑪椎茸柚子煮 ⑫寿人參
 ⑬てまりきんとん串 ⑭子持鮎昆布巻 ⑮紅白なます日向夏風味 ⑯日の出きぬた ⑰真鯛さし包み
 ⑱海老錦てまり ⑲鮑旨煮 ⑳海老の旨煮 ㉑子宝刻み昆布 ㉒味付数の子 ㉓味付子持昆布
 ㉔サーモントラウト ㉕鮭の菜種焼 ㉖丸十レモン煮 ㉗にしん土佐煮 ㉘いか黄金焼鉄鍋串
 ㉙真蛸と菜の花のもろみ和え ㉚焼帆立串 ㉛寿かまぼこ ㉜メープルクるみ ㉝百合根甘露煮 ㉞田作り煮
 ㉟金柑 ㊱黒豆煮 ㊲もみじ煮 ㊳味付いくら ㊴はちみつ入り伊達巻 ㊵日向夏網立

おしながき

一段重のおすすめ食材

※写真はイメージです。



殻付きあわびを柔らかく煮付けました。



鮮度の良い海老を煮付けにしました。



子持鮎を甘露煮に仕上げた後、北海道産の昆布で丁寧に手巻きしました。



国内産かたくちいわしを使用。直火焙煎で香ばしく、甘味料や保存料無添加の佃煮。水飴を使用し直火釜で上品な甘口に仕上げました。おせち重箱を飾る艶持ちの良い田作。



鹿児島県産の菜の花と瀬戸内海産の真蛸を食べやすい大きさにカットして、老舗が造ったもろみを上品な甘口に仕上げました。おせち重箱を飾る艶持ちの良い田作。

味百華 和洋折衷おせち二段重



- 【一の重】
 ①干柿ホワイトチョコ ②鮎土佐煮笹包み ③寒鰯西京焼 ④日向夏網立 ⑤鯛鳴門巻 ⑥豚塩麹焼
 ⑦丸十レモン煮 ⑧種付菊 ⑨椎茸柚子煮 ⑩寿人參 ⑪市松錦糸巻 ⑫焼湯葉 ⑬たたき牛蒡
 ⑭もみじ漬 ⑮紅白なます日向夏風味 ⑯海老市松串 ⑰彩りきぬた巻 ⑱絵馬かま ⑲海老の旨煮
 ⑳鮎昆布巻 ㉑子宝刻み昆布 ㉒味付数の子 ㉓虎柄栗甘露煮 ㉔てまりきんとん串 ㉕いか印籠焼
 ㉖紫花豆 ㉗田作り煮 ㉘メープルクるみ ㉙百合根甘露煮
- 【二の重】
 ㉚帆立香草焼 ㉛かに風味新文 ㉜ブロッコリーコンソメ風味 ㉝サーモントラウト香草焼 ㉞雪見紅梅串
 ㉟杏子煮 ㊱胡桃松風トリュフ入 ㊲塩トマト ㊳鶏チーズソース焼 ㊴金柑かステラ ㊵うにチーズ酒肴寄せ
 ㊶枝豆と紅鮭のテリーヌ ㊷カニ爪冷製オーロラソース ㊸カニ爪冷製マヨネーズソース ㊹若桃甘露煮
 ㊺黒豆ワイン風味 ㊻金柑ワイン風味 ㊼オーロラカスタード ㊽にしん香草オイル漬 ㊾スモークシュリンプ
 ㊿ロブスター冷製 ㊽㊾ラム肉赤ワイン煮 ㊽㊿生ハムマンゴームス ㊽㊿生ハムメロンムース ㊽㊿合鴨チーズ包み

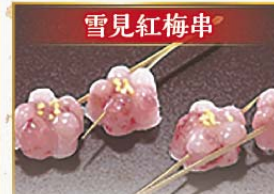
おしながき

二段重のおすすめ食材

※写真はイメージです。



種まで食べれる一口大の若桃の甘露煮です。



紅梅に雪が降り積もった様子を見事に表現しています。



金柑を蜜煮(ワイン含む)にしています。



オリーブオイルと香草で漬け込み焼き上げました。パジルとんにくがアクセントになっております。



サーモントラウトの塩麹漬けに鱈イクラも入れ、彩り鮮やかに仕上げました。



大ぶりの数の子の薄皮を丁寧に取除き、薄口しょうゆで素材の色目をいかした黄金色に仕上げました。

ご予約申込書 (お近くのながさわ各店へ直接お申込みください)

お客様住所・お名前

〒 -

様

TEL

お届け住所・お名前

〒 -

様

TEL

※お届け先がお客様ご住所と違う場合のみ、ご記入ください。

お届け方法 ※下記のどちらかに○を入れてください

① 店舗にて引取
 店舗名()

② 宅配
 ※宅配の場合
 代金前払いとなります。
 ※時間指定はできません。

お申し込み締切日

12月10日(木)

お届け日

12月30日(水)

※時間指定は出来ませんので、ご了承くださいませ。

ご注文内容	種類	早期予約		通常予約	個数	金額
		11月30日まで	12月10日まで			
味百華 絵馬おせち 一段重		17,100円(税込)	18,000円(税込)			
味百華 和洋折衷おせち 二段重		19,950円(税込)	21,000円(税込)			

お問い合わせは下記までご連絡ください。

ナガサワ食品株式会社



申し込み締切日 **12月10日(木)まで**