

老舗

一
いち

兆

宅配 お持ち帰り

おせち

ご予約
受付中!!

おせち予約
締切日は、12月15日 午後3時迄
となります。

二の重

- ◆クラブサラダ
- ◆牛タンハソーセージ
- ◆ポロニアソーセージ
- ◆レモンシロップ漬
- ◆合鴨かんざし
- ◆紫キャベツのラベ
- ◆ブロッコリーの
パジル和え
- ◆若鶏
- ◆醤油チーズソース焼
- ◆サーモンテリーヌ
- ◆蟹爪彩り包み
- ◆若桃甘露煮
- ◆ローズサーモン
- ◆蟹のテリーヌ
- ◆ブロッコリーの
彩りサラダ
- ◆小柱と烏賊の卵
紅白和え
- ◆ドライフルーツと
ムースのパイ包み
- ◆さつま芋レモン風味
- ◆トリュフレパン
- ◆雲丹チーズソース寄せ
- ◆ロールケーキ
チョコバナナ
- ◆クリームオーロラ包み
- ◆莓金団
- ◆焼栗ブランデー風味
- ◆クリームチーズ
ラズベリー寄せ
- ◆クリームチーズ
ブルーベリー寄せ
- ◆くるみのキャラメリゼ
- ◆ドライマト赤ワイン煮
- ◆鯉レモンマリネ
- ◆帆立香草焼

一の重

- ◆椎茸旨煮
- ◆海老新丈
- ◆金時人参
- ◆スフレ風テリーヌ
- ◆錦玉子
- ◆丸穴子南蛮漬
- ◆鰯黄金焼
- ◆丹波産黒豆
- ◆あしらい白梅
- ◆筍旨煮
- ◆姫竹旨煮
- ◆くわい柚子胡椒和え
- ◆海老旨煮
- ◆紫花豆蜜煮
- ◆金柑
- ◆甲烏賊の金柑黄金和え
- ◆烏賊印籠焼
- ◆小袖海老新丈
- ◆小袖蟹新丈
- ◆紅白なます
- ◆蟹站巻
- ◆蛸梅紫蘇和え
- ◆葉わさび松前漬
- ◆北海道産数の子
- ◆寿昆布扇子
- ◆子持鮎昆布巻
- ◆紅白餅串
- ◆牛肉八幡巻
- ◆銀鱈塩麹和え
- ◆いくら
- ◆つば貝しぐれ煮

113

味百華 二段重

(重箱サイズ 196×256×134mm)

19,800円 (税込)

114

- ◆ロールケーキ チョコバナナ
- ◆くるみのキャラメリゼ
- ◆筍旨煮
- ◆くわい柚子胡椒和え
- ◆金時人参
- ◆博多高野(海老)
- ◆博多高野(ほうれん草)
- ◆海老芋旨煮
- ◆陣笠椎茸(人參木耳)
- ◆蓮根旨煮
- ◆蓬鮓
- ◆紅鮭昆布巻
- ◆干し柿クリームチーズ巻
- ◆スフレ風テリーヌ
- ◆紅白餅串
- ◆赤魚酒粕焼
- ◆鰯黄金焼
- ◆さつま芋レモン風味
- ◆若桃甘露煮
- ◆小鯛俵焼
- ◆子持昆布彩り和え
- ◆烏賊袖子和え
- ◆国産とこぶし旨煮
- ◆ふぐ皮明太子和え
- ◆小柱と烏賊の卵 紅白和え
- ◆海老旨煮
- ◆金柑
- ◆葉わさび松前漬
- ◆北海道産数の子
- ◆寿昆布扇子

- ◆きのこ木耳の佃煮
- ◆博多焼チーズ風味
- ◆サーモン手巻
- ◆ぼろ白子旨煮
- ◆牛肉笹包み
- ◆紅白市松蒲鉾
- ◆大学芋柚子風味
- ◆丹波産黒豆
- ◆塩レモンチキン

- ◆烏賊黄金焼
- ◆烏賊雲丹焼
- ◆鶏皮唐揚げ

- ◆鯖昆布巻
- ◆糸昆布甘酢炊
- ◆蛸梅紫蘇和え

- ◆鰯黄金和え
- ◆紅白なます
- ◆梅酒玉

- ◆蟹風味蒲鉾土佐酢漬
- ◆栗金団
- ◆焼栗ブランデー風味

特大重 一段重

(重箱サイズ 419×287×77mm)

22,000円 (税込)

味百華
おせち

115

一段重

(重箱サイズ 285×246×72mm)

16,800円 (税込)

- ◆子持鮎昆布巻
- ◆烏賊印籠焼
- ◆田作り
- ◆丹波産黒豆
- ◆百合根甘露煮
- ◆たたき牛蒡
- ◆椎茸旨煮
- ◆姫竹旨煮
- ◆筍旨煮
- ◆海老新丈
- ◆蓮根旨煮
- ◆金時人参
- ◆博多高野(ほうれん草)
- ◆海老芋旨煮
- ◆丸穴子西京焼
- ◆牛肉八幡巻
- ◆若鶏醤油チーズソース焼
- ◆海老旨煮
- ◆国産とこぶし旨煮
- ◆網笠柚子
- ◆若桃甘露煮
- ◆金柑
- ◆銀鱈塩麹和え
- ◆いくら
- ◆サーモンかんざし
- ◆牛タンハソーセージ
- ◆ポロニアソーセージ
- ◆レモンシロップ漬
- ◆合鴨かんざし
- ◆栗金団
- ◆焼栗ブランデー風味
- ◆スフレ風テリーヌ
- ◆豆腐ショコラ
- ◆錦玉子
- ◆彩り胡麻金団
- ◆くわい柚子胡椒和え
- ◆紫花豆蜜煮
- ◆小袖海老新丈
- ◆小袖蟹新丈
- ◆紅白餅串
- ◆刻み昆布
- ◆鯖昆布巻
- ◆紅白なます
- ◆蛸梅紫蘇和え
- ◆葉わさび松前漬
- ◆北海道産数の子