



三段重 七寸 38,000円

壹の重

鮑旨煮／天然鰯照焼／本唐墨／北海いくら醤油漬
胡桃松風／穴子玉子焼／海鼠ボン酢ジュレ
人参ムース キャビア添え／金柑ワイン煮／柿博多
イカウニ焼き／車海老酒煮／信州牛煮ごり

貳の重

鯛龍皮巻／丹波産黒豆蜜煮／松前漬／
安納芋栗きんとん／菊蕪／田作り／数の子土佐煮
北海酢蛸／叩き牛蒡／紅白なます
ズワイ蟹日の出砵巻／サーモンと帆立のコンフィ

参の重

信州プレミアム牛のロースト 柚子風味
鱈西京焼き／酢取花蓮根／鱧子旨煮
新筍土佐煮／里芋白煮／椎茸旨煮／絹さや
梅花人参／鯨有馬煮

特選二段重

尺×七寸
54,000円

壹の重

国産活伊勢海老の雲丹焼き／鮑旨煮／本唐墨一本／北海いくら醤油漬
鱈西京焼き／胡桃松風／海鼠ボン酢ジュレ／ロシア産瓶詰キャビア
天然鰯照り焼き／穴子玉子焼／酢取り花蓮根／金柑ワイン煮／柿博多

貳の重

本ズワイ蟹／信州プレミアム牛ヒレ肉のロースト 柚子風味
車海老酒煮／田作り／丹波産黒豆蜜煮／羅白産干鰯／数の子土佐煮
北海酢蛸／天然鯛龍皮巻／新筍土佐煮／菜花煮浸し／鯨有馬煮
バイ貝旨煮／鱧子旨煮／叩き牛蒡／安納芋栗きんとん／菊蕪／椎茸旨煮
里芋白煮／梅花人参／絹さや／紅白なます

二段重

30,000円

壹の重

鮑旨煮／鱈西京焼／本唐墨／北海いくら醤油漬
天然鰯照焼／胡桃松風／穴子玉子焼／黒豆蜜煮
金柑ワイン煮／酢取り花蓮根／信州牛煮ごり／田作り
車海老酒煮／海鼠ボン酢ジュレ／柿博多

貳の重

信州プレミアム牛のロースト 柚子風味／新筍土佐煮
里芋白煮／椎茸旨煮
安納芋栗きんとん／北海酢蛸／鯛龍皮巻／数の子土佐煮
叩き牛蒡／ズワイ蟹砵巻／絹さや／梅花人参

仕入れの状況により、献立に変更がある場合がございます。

勇屋おせち料理

—お申込み書—

FAX: 0263-72-9250

下記お申込み書をご記入の上 FAX でお送りください。 ※お電話またはホームページよりご予約も承ります。詳しくは表面をご覧ください。
※クール便のご予約も承っております (別途 2,000 円)。詳しくは 0263-72-2020 へお電話下さい。

おせち料理

- 二段重 (30,000 円) 個
- 三段重 (38,000 円) 個
- 特選二段重 (54,000 円) 個

お年取り料理

- お刺身盛り合わせ (一人前 2,500 円) 人前 皿
※お刺身盛り合わせのお渡し時間は 10 時以降となります。
- 信州プレミアム牛ロースト (300g/5,000 円) 皿
- 本からすみ (1 本 / 3,500 円) 本
※全て税込価格となります。

お名前

お電話

ご住所