

# 料理人が粋を極めた豪華おせち



参の重

式の重

壺の重

四の重

数量  
限定

サイズ  
23×23  
×5cm

4~5人前

【きわみ／四段重】

# 極

贅を尽くした  
食枝が奏でる、  
特別な一年の幕開け  
厳選された海の幸、  
山の幸が奏でる、  
華やかな饗宴。  
料理人が選び抜いた、  
食材が生み出す、  
繊細な味わい。  
ご家族皆様で、  
特別な一年の幕開けを  
お祝いください。

1 税込 50,000円

全国発送  
送料無料

## 四の重

かつお連根巻き  
瀬戸貝うま煮  
小川巻き  
サーモンクリームチーズ  
菜の花湯葉巻き  
紅茶鴨もも炭火焼き  
子持ち昆布わさび和え  
イカ松前漬  
鯛自家製味噌油漬  
イカの甘露醤油漬  
鱧のエスカベッシュ  
鰯の塩麹漬

## 参の重

黒糖豚バラ角煮  
松笠イカ白焼き  
小袖穴子枝豆寄せ  
なごみ巻き(ほうれん草)  
ニシン幽庵焼き  
テリイヌ  
鯛うに焼き

## 式の重

瀬戸鱈照り焼き  
かつおくるみ  
オーロラカスタード  
若桃  
手毬餅  
国産太刀魚八幡巻き  
スガノ国産ワインラッキョウ  
サラダ海老  
生ハムロール  
黒糖豚バラ角煮  
松笠イカ白焼き  
小袖穴子枝豆寄せ  
なごみ巻き(ほうれん草)  
ニシン幽庵焼き  
テリイヌ  
鯛うに焼き

## 壺の重

アワビ煮  
有頭海老しば煮  
極上伊達板新丈  
ニシン笹奉書  
丸十甘露煮  
紅白かまぼこ  
キントン  
渋皮栗  
干し柿  
たらこ巻き  
お多福豆  
市松赤  
杉板奉書柿数の子