

おせち

お申し込みメ切日 ※一部商品は除きます

12月26日(土) 16時まで

店頭お渡し日

12月31日(木) 13時~19時まで

宅配お渡し日

12月31日(木) 限り ※一部商品は除きます。

サンプラザポイント会員様特典

12月20日(日)まで 12月20日(日)迄 早期承り
おせち早期割引承り

※ご予約のお客様は別紙申し込み用紙に必要事項をご記入の上、案内所までお持ち下さい。

宅配承ります

宅配料金 **300円/個**

※時間の指定はできません。
 ご了承下さいませ。
 ※宅配は大阪・兵庫・京都・奈良・和歌山・滋賀の近畿二府四県のみになります。
 (一部商品は除きます)

味の大和路



12月20日(日)迄 早期承り
1,000円引!
で、本体価格19,000円となります。

おせち 03 味の大和路 三段重 千寿(44品)

お重外径 19.6×19.6×18.5cm **本体価格 20,000円**

- 志の重 鯛照り焼き、酢蓮根、数の子、梅もち、田作り、伊達巻、イクラ、紅白なます(イクラ下)、鯖さずし、紅白なます(鯖さずし下)、蓮根、ふき、陣笠椎茸、くわい、竹の子、梅人参、里芋
- 式の重 鮭昆布巻、さより雲丹焼、海老黄金和え、月光柿、鶏のつくね照り焼き、合鴨スモーク、スモークサーモン、露香味噌焼、鮭と貝柱のテリーヌ、海鮮ふくさ焼、さつまロールパイ、オーロラカスタード
- 参の重 松笠烏賊雲丹焼、市松蒲鉾、鯛旨煮、チキンロール、焼鯛立、若桃甘露煮、葉付き金柑、梅餅、あび、海老艶煮、丹波黒豆(金箔)、栗甘露煮、きんとん、くるみ胎炊き、紅白梅松菜

●消費期限 2016年1月1日



12月20日(日)迄 早期承り
750円引!
で、本体価格14,250円です。

おせち 04 味の大和路 二段重 鶴(40品)

お重外径 20×26×13.5cm **本体価格 15,000円**

- 志の重 丹波黒豆(金箔)、梅餅、イクラ、鯛照り焼き、紅白はじかみ、市松蒲鉾、数の子、葉付き金柑、若桃甘露煮、田作り、鯖さずし、真鯛酢漬、サーモン黄味赤子、紅白なます、伊達巻、さより雲丹焼、くるみ胎炊き、焼鯛立、栗甘露煮、きんとん
- 式の重 海老黄金和え、梅もち、スモークサーモン、竹の子、陣笠椎茸、ふき、露香味焼、鯛旨煮、鯛巻玉子、鶏のつくね照り焼き、鮭と貝柱のテリーヌ、海老艶煮、昆布巻、蓮根、海老団子、くわい、梅人参、牛蒡、里芋、なごみ煮

●消費期限 2016年1月1日

千賀屋



昭和46年創業、割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」が、自ら腕によりを掛け、美しく華やかに盛り付けた、絢爛豪華、渾身力作のおせち料理です。一年の感謝の気持ちを込め、一切の妥協を許さず、特大(8.5寸)のお重いっぱいになり盛り込んだ、魂と情熱の本物の料亭おせち料理をご家庭でご賞味ください。



おせち 05 割烹料亭千賀監修 迎春おせち彩華千(60品)
 お重外径 25.7×25.7×18.5cm **本体価格 20,000円**

- 志の重 ごまかつ、穴子八幡巻、梅鮓、栗金団、鰻くるみ、錦玉子、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、えび紅白奉書、紅白なます、ロスタア、鶏の八幡巻、子持烏賊、紅鮭昆布巻、伊達巻、貝雲丹和え、にしん真砂和え、数の子監製漬、スモークサーモンロール、梅松菜
- 式の重 蛸小倉煮、ままかり酢漬け柚子風味、酢牛蒡、魚の子旨煮、紅梅もち、白梅もち、ホワイトパストラミ、柚子鶏つくね、金柑甘露煮、ひねりこんにゃく、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、くず水晶、紅鮭しんじょう、鯛西京焼、祝い海老、紅白祝袋、かじき昆布、青栗甘露煮、豚角煮、柚子ちらし
- 参の重 鶏照焼、牛肉とごぼうぐれ煮、豚たん燻製、カシューナッツ胎炊き、紅白結び餅、いか松風、えびの錦でまり、磯貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭いか和え、松前漬、田作り、白花生、笹巻茶巾、ピーパストラミ、さつま金時、手巻しんじょう

●消費期限 2016年1月2日



おせち 06 割烹料亭千賀監修 迎春おせち華千寿(40品)
 お重外径 19.5×19.5×18.5cm **本体価格 14,800円**

- 志の重 全箔黒豆、栗金団、磯貝旨煮、いくら醤油漬、笹巻茶巾、かじき昆布、えびの錦でまり、梅鮓、ロスタア、蛸小倉煮、数の子監製漬、梅松菜
- 式の重 白花生、田作り、紅鮭昆布巻、伊達巻、にしん真砂和え、祝い海老、魚の子旨煮、鰻くるみ、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、柚子オーロラ
- 参の重 紅鮭しんじょう、鯛西京焼、くず水晶、ままかり酢漬け柚子風味、手巻しんじょう、酢牛蒡、紅鮭いか和え、ひねりこんにゃく、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、豚たん燻製、柚子鶏つくね、さつま金時、若桃甘露煮、紅白結び餅、梅かんざし

●消費期限 2016年1月2日



おせち 07 割烹料亭千賀監修 迎春おせち舞千(27品) (1人前×2折)
 お重外径 16.9×22.2×12.7cm **本体価格 9,800円**

- 志の重 割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」と、その息子である花板「千賀秀紀」が、想像豊かに盛り付けた、同じお重二折一組の特別なおせちです。繊細な味付けと、確かな包丁さばきで作る、一人一重をコンセプトにした、美しく、愛らしい、宝石箱のようなおせち料理は、割烹料亭千賀の親子鷹ならではの、おせち料理です。
- 内容 いくら醤油漬、紅白なます、錦玉子、くず水晶、鶏照焼、穴子八幡巻、梅鮓、きんとんあん、青栗甘露煮、にしん真砂、紅白錦糸巻、酢牛蒡、鮓巻、昆布巻、数の子監製漬、祝い海老、金柑甘露煮、蛸小倉煮、焼き鯛立、田作り、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、伊達巻、手巻鰻、鰻くるみ、梅松菜 ×2折

●消費期限 2016年1月2日

一富士



12月20日(日)迄 早期承り
750円引!
で、本体価格14,250円となります。

おせち 08 一富士 三段重 かささぎ(33品)
 お重外径 22×22×15cm **本体価格 15,000円**

- 志の重 伊達巻、海老姿煮、昆布巻、酢さし、黒糖ロールトボロ、数の子、いくら醤油漬、ひよこ豆、パストラミビーフ、かつおカミ、若桃の甘露煮
- 式の重 しいたけ焼、紅白かまぼこ、鯛糸こんにゃく、ふき、筍、金時人参、丹波黒豆、れんこん、魚卵の旨煮、胡麻和え、たき牛蒡、芽付くわい、六角焼、紅白生餅
- 参の重 田作り、ままかり青栗煮、鶏もも肉照焼、豚角煮、鯛西京焼、笹団子、てまり餅、鮓の旨煮、栗きんとん、鯛立の旨煮

●消費期限 2016年1月1日



12月20日(日)迄 早期承り
500円引!
で、本体価格9,500円です。

おせち 09 一富士 二段重 うぐいす(32品)
 お重外径 22×22×10cm **本体価格 10,000円**

- 志の重 伊達巻、鮓の旨煮、笹団子、てまり餅、黒糖ロールトボロ、鶏もも肉照焼、海老姿煮、鯛西京焼、田作り、豚角煮、栗きんとん、酢さし、若桃の甘露煮、ままかり青栗煮
- 式の重 昆布巻、筍、れんこん、魚卵の旨煮、金時人参、こいも焼、紅白かまぼこ、白花生、数の子、丹波黒豆、かつおく、紅白生餅、胡麻和え、たき牛蒡、鯛糸こんにゃく、ふき、芽付くわい、六角焼、しいたけ焼、鯛立の旨煮

●消費期限 2016年1月1日