

たかさご

高砂

17,064円

税込 送料込

和洋
折衷

25
品目

約2~3
人前

冷凍
おせち



のど黒の湯葉あんかけ

喉の色が黒いことから、のど黒と呼ばれるアカムツの切り身を一度揚げ、かつお節を効かせた和風のだてで炊いた後、菊花を加えた湯葉あんをかけて仕上げました。



ずわい蟹のヴィシソワーズ

ずわい蟹の身を加えて仕上げたヴィシソワーズソースに、蟹の爪とほぐし身をのせて仕上げました。※ほぐし身はズワイガニ、かに爪は紅ズワイガニを使用しております。

惣の重 (和風) 13品目	金箔黒豆、田作り、栗きんとん、鮎塩麴焼、かつをくるみ、のど黒の湯葉あんかけ、手まり麩、市松かまぼこ、豚八幡巻、鯉昆布巻、数の子美味漬、浜汐海老、伊達巻
式の重 (洋風) 12品目	若桃のコンポート、茄子のカネロニ、チェリートマトのハーブオイル漬、蛸と帆立のオレンジマリネ、人参とレーズンのマリネ、ヤリイカのリピエノ、チキンサラメ、ずわい蟹のヴィシソワーズ、クリームチーズ、タラのリエット、亜麻仁豚の塩焼豚、レモンハニースイートポテト

*アレルギー 卵 乳 小麦 エビ カニ

ふくじゆ

福寿

13,824円

税込 送料込

和風

28
品目

約2~3
人前

冷凍
おせち



市松かまぼこ

小田原の名産品でもある蒲鉾を厳選いたしました。蒲鉾の紅白の色合は、家族円満を願ったものとされています。



紅白なます

紅白に見立てた大根と人参を、ほんのり柚子の香りを加えた甘酢で漬け込みました。

惣の重 (和風) 13品目	市松かまぼこ、伊達巻、鯉昆布巻、紅白梅麩、銀鮭西京焼、浜汐海老、鮎の子吉野煮、いんげん、田作り、数の子美味漬、裏白しいたけ、海老しいたけ、かつをくるみ
式の重 (和風) 15品目	彩りきぬた巻、琥珀ふくさ包み、栗きんとん、松笠いか白煮、きびなご手綱、絹さや、金箔黒豆、帆立貝山椒煮、蛸柔煮、竹の子土佐煮、わかめ、亜麻仁豚の塩焼豚、竹麩、紅白なます、牛八幡巻

*アレルギー 卵 乳 小麦 エビ カニ