

料亭濱長「生おせち」

おせち料理

料亭濱長の料理長が、一品一品に心を込めて手作りの特製おせちです。防腐剤不使用、素材本来の旨味を大切に活かし、鮮度を重視した「生おせち」として仕上げております。

お届け後は三日以内にお召し上がりください。なお、仕入れ状況により内容が変更となる場合がございますので、あらかじめご承知おきください。

限定50個



梅

44,000 円(税込)
(3~4人前)

桜

22,000 円(税込)
(1~2人前)

お品書きは裏面にございます



料亭

濱長

〒780-0864 高知県高知市唐人町6-6

TEL 088-884-0080



お品書き



◆一の重―祝焼き海老、蛸足含煮、鰻の眞薯寄せ、イクラ竹猪口盛、数の子・田作り、翡翠梅甘露煮、干し柿黄味寿司、鯛の南蛮漬、金柑甘露煮、紅白蒲鉾、栗甘露煮、栗きんとん、伊達巻

◆二の重―蟹瓜煮、紅白臈、紅白千代口木、叩き牛蒡甘漬、鰯の西京漬、鮎の昆布巻、烏賊の印籠焼、子持ち昆布醤油漬、市松羊羹・手毬餅、人参カステラ、石垣道明寺、豚肉彩り寄せ、水車砵巻

◆三の重―鮑の柔から煮、ローストビーフロール、合鴨のパストラミ、パーナ貝スモーク、オレンジミート、野菜のゼリー寄せ、ホタテの香草マリナージュ、プリプリ海老和合、蛸とバジルのマリネ、祝華スモークサーモン、キャビア、ドライフルーツ、オリーブ漬、ロールアラモード

2種類とも同様のお品書きでございますが、【桜】には三の重のキャビアがございません。予めご了承ください。

濱長特製 おせち料理申込書方法

下記にご記入の上、FAXまたは店頭にご持参いただくか、専用メールフォームからご予約承ります。専用メールフォームは表のQRコードを読み取ってください。

お客様控え FAX : 088-861-4001

県外発送も承ります

フリガナ	発送をご希望ですか？ Yes / No		
お名前	電話		
受取時刻 ※10:00～16:00の間でお願いします	12/31 (:) 頃	住所	
お申込み日	おせち (税込み)	¥ 44,000	¥ 22,000

※いずれかに○で囲みください

店舗控え

フリガナ	発送をご希望ですか？ Yes / No		
お名前	電話		
受取時刻 ※10:00～16:00の間でお願いします	12/31 (:) 頃	住所	
お申込み日	おせち (税込み)	¥ 44,000	¥ 22,000

※いずれかに○で囲みください