

おせち

伝統に磨かれた藤さわのおせちで
一年の始まりを和やかに

早割ご予約期間—10月31日(金)迄

商品お渡し日—12月31日(水)



◆上記写真は「厳選和二段」イメージです。右側写真一段が「和一段」となります。

限定
10個

「厳選和二段」

上段・下段 サイズ横23×縦23×高さ65cm

新たな年にふさわしい、旬の素材にこだわった贅沢おせち料理。
全六十一品目。4～5人前の商品です。

早割 48,000円

50,000円

限定
40個

「和一段」

サイズ横23×縦23×高さ65cm

料理長が丁寧に一つ一つ心を込めて仕上げた藤さわのおせち。
全三十品目。2～3人前の商品です。

早割 22,000円

23,000円

※写真はイメージです。
※表記されている料金は消費税が含まれています。

おせち

早割ご予約期間 10月31日(金)迄

商品お渡し日 12月31日(水)



限定
40個

「和一段」

サイズ横23×縦23×高さ6.5cm

早割 22,000円

23,000円

料理長が心を込めて仕上げた藤さわのおせち。全三十品目。2〜3人前の商品です。

●杏の重 鮭味噌漬け焼き、富士鯛幽庵焼き、公魚甘露煮、松葉蛸柔ら煮、大蛤木の芽寿司、梅京人参煮、松笠姫慈姑煮、石垣里芋、天然大車海老旨煮、蝦夷鮑煮、鯨甘露煮、若鳥八幡巻、子持ち昆布、伊達巻き、合鴨コース、市松蒲鉾、柿鳴門、網傘柚子、笹餅、栗甘露煮、黒豆蜜煮・金箔、博多百合根、花蓮根、酢取り牛蒡、海老湯葉巻き、寒梅大根、彩り竜皮巻き、穴子月冠、黒糖豚角煮、唐墨



限定
10個

「厳選和二段」

上段・下段 サイズ横23×縦23×高さ6.5cm

早割 48,000円

50,000円

新たな年にふさわしい、旬の素材にこだわった贅沢おせち料理。全六十一品目。4〜5人前の商品です。

●杏の重 伊勢海老、銀鮭味噌漬け焼き、金目鯛幽庵焼き、国産牛ロースト、鮎甘露煮、海老芋白煮、松茸煮、筍煮、梅京人参煮、松笠姫慈姑煮、蝦夷鮑黄金焼き、数の子、鰻八幡巻、友禅包み、鶏松風、焼き帆立、手毬餅、太刀魚八幡巻き、鰯照り煮、蕎麦寿司揚げ巻き、終菊花巻、ともえ金時巻、ずわい蟹、なます、いくら、栗甘露煮、寿お多福豆、柚子柚餅子、酢取り牛蒡、寒梅大根、はじかみ

●式の重 鮭味噌漬け焼き、富士鯛幽庵焼き、公魚甘露煮、松葉蛸柔ら煮、大蛤木の芽寿司、梅京人参煮、松笠姫慈姑煮、石垣里芋、天然大車海老旨煮、蝦夷鮑煮、鯨甘露煮、若鳥八幡巻、子持ち昆布、伊達巻き、合鴨コース、市松蒲鉾、柿鳴門、網傘柚子、笹餅、栗甘露煮、黒豆蜜煮・金箔、博多百合根、花蓮根、酢取り牛蒡、海老湯葉巻き、寒梅大根、彩り竜皮巻き、穴子月冠、黒糖豚角煮、唐墨

※写真真はイメージです。
※表記されている料金は消費税が含まれています。

日本料理 藤さわ

【ランチ 11:30〜14:00】 【ディナー 17:00〜LO20:00】
水曜定休日（祝日は除く） 月曜はランチのみの営業となります
〒441-8061 愛知県豊橋市藤沢町 141
豊橋駅西口よりシャトルバスで約 10 分 駐車場完備

【ご予約・お問合せ】
Tel: 0532-47-6200