

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。

※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。

限定
10個

「厳選和二段」

上段・下段 サイズ横23×縦23×高さ6.5cm

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6.5cm

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。

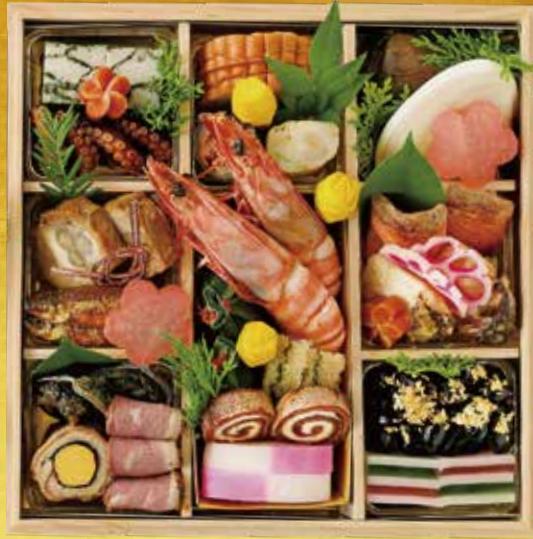
早割 22,000円

23,000円

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」	早割 22,000円
サイズ 横23×縦23×高さ 6.5cm		
		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。

●巻の重 鰯味噌漬け焼き、富士鰯幽庵焼き、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、鯛甘露煮、若鳥八幡巻、子持ち昆布、伊達巻き、合鴨ロース、市松蒲鉾、柿鳴門、網傘柚子、笛餅、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」	早割 48,000円
上段・下段 サイズ 横23×縦23×高さ 6.5cm		
		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。

●巻の重 伊勢海老、銀鰯味噌漬け焼き、金目鰯幽庵焼き、国産牛ロース、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、鶴松風、焼き帆立、手毬餅、太刀魚八幡巻き、鰯照り煮、蕪麦寿司揚げ巻き、鯛菊花巻、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、はじみかん
●式の重 鰯味噌漬け焼き、富士鰯幽庵焼き、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、鯛甘露煮、若鳥八幡巻、子持ち昆布、伊達巻き、合鴨ロース、市松蒲鉾、柿鳴門、網傘柚子、笛餅、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。