

会席お重

お重



光月 こうげつ

5,500円(税込6,050円)



古都 こと

4,500円(税込4,950円)



大和 やまと

3,800円(税込4,180円)

お品書き

銀鰯西京焼き、玉子焼き、鶏照り焼き、小松菜お浸し、白花豆、はじかみ、海老あられ揚げ、海老真丈、蓮根天婦羅、獅子唐素揚げ、レモン、ローストビーフ、バイクドエッグ、ズッキーニ、炙りサーモン、玉ねぎ、茄子、ブロッコリー、蓮根、パプリカ、煮物(里芋・南瓜・人参・椎茸・茄子・絹さや・花魁)、刺身(鮭・鰹八)、白飯、柴漬け、白菜漬、吸物(海老団子、三つ葉、若芽、白玉麩、柚子)

アレルギー 特定原材料

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生
カシューナッツ

サイズ | 縦25cm×横38cm

お品書き

金目鯛西京粕焼き、玉子焼き、穴子八幡巻き、鶏照り焼き、小松菜お浸し、昆布巻き、蒲鉾、松風、白花豆、はじかみ、海老あられ揚げ、海老真丈、蓮根天婦羅、獅子唐素揚げ、煮物(里芋・がんもどき・南瓜・人参・椎茸・茄子・落・花魁)、刺身(鮭・鰹八)、茶そば(長ねぎ・わさび・そばつゆ)、白飯、柴漬け、白菜漬、吸物(海老団子、三つ葉、若芽、白玉麩、柚子)、キウイ羊羹

アレルギー 特定原材料

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生
カシューナッツ

サイズ | 縦28cm×横28cm

お品書き

サーモン西京粕焼き、玉子焼き、穴子八幡巻き、鶏照り焼き、紅白なます、蒲鉾、松風、はじかみ、煮物(蕪・南瓜・人参・椎茸・筍・絹さや・花魁)、カニフライ、海老真丈、茄子天婦羅、獅子唐素揚げ、刺身(鮭・鰹八)、白飯、柴漬け、白菜漬、吸物(海老団子・三つ葉・若芽・白玉麩・柚子)、抹茶わらび餅

アレルギー 特定原材料

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生
カシューナッツ

サイズ | 縦25cm×横25cm

※食材の仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございます。

※アレルギー食材の差し替え等をご希望のお客様はお届け日の14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円(税抜)を申し受けれます。

※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用のお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。