

ご予約承り中

おせち

O S E C H I / S U S H I

●一の重(上段)

気仙沼産フカヒレの姿煮
紅白かまぼこ
伊達巻
金目鯛西京焼
照焼帆立
柿博多
鶏松風
若鶏と穴子の八幡巻串刺し
海老のチリソース煮
有頭海老旨煮
たけのこ旨煮
梅人参
松かさ烏賊の有馬煮
黒豆蜜煮
黒酢酢豚
太刀魚香梅揚げ
紅白なます
数の子土佐まぶし
胡麻クルミ
鮭昆布巻
広東焼豚
帆立の金沙粉和え
クラゲと鶏のゼリー寄せ

おせち 28,000円(税込)

(折箱サイズ 8.5寸 260mm×260mm)

●二の重(下段)

冷製ローストビーフ トリフ塩風味
イカのフリリング詰 白ワイン蒸し煮
鴨スモーク オレンジ風味
シーフードマリネ サフラン風味
フロマージュソート
ミニブリ
ペッパージャック
スモークチーズ
ミモレット
アワビの香草バター焼
マカロンとフィナンシェ

新春を
味わう

特選
握り寿司



握り寿司・松 9,720円(税込)

まぐろ・ほたて・真鯛・サーモン・かに・
数の子・いか・いくら車艦・えび・はまち



握り寿司・竹 5,400円(税込)

まぐろ・ほたて・真鯛・サーモン・はまち・
数の子・煮はまぐり・かに・えび・いか

◆予約締切…12月20日(土)まで ◆引渡し期間…12月29日(月)~12月31日(水)15時まで

ご予約・お問い合わせ



Flavor of Seasons

四季の料理 梅田

TEL. 022-239-7050

FAX. 022-232-0322

仙台市宮城野区日の出町1-7-3

※お支払は商品のお引渡し時とさせていただきます。

※配達をご希望の方は配達料として県内一律500円(税込)頂戴いたします。

※地方発送はおこなっておりません。

商品の内容はホームページでご確認いただけます。

<https://umeda-sendai.jp>

