

年末特撰料理

◆ いずれも数量限定
◆ ご予約締切日 12月23日(木)

招福のごちそう

多忙にお過ごしの方へ、お正月料理はご家族揃って味わう、大切な時間の特別な楽しみ方です。ぜひ福を呼び込む笑顔の食卓でありませう。素材を吟味し味わいを引き出す技のすべてに「旬花」の情熱を注いで、ご用意させていただきます。年末料理で良いお年をお迎え下さい。

あわび丸ごとの含め煮をはじめお正月に欠かせない祝いのメニューを存分にお楽しみ下さい。



おせち料理 三段重

●サイズ：21×21cm (税込)
28,000円

お引渡し
12月31日
のみ

たっぷり四名様分のポリュウムを三段の重箱にお詰めします。

- 【一の重】 ●ぶり照焼 ●いか松笠含め煮(梅人参) ●帆立貝柱照焼 ●穴子二身焼き(粒山椒)
●道産牛ローストビーフ(キャベツマリネ、ブロッコリー、唐千寿)
●牡蠣スモークオイル漬(すだち) ●あんこう共和え ●とば酢味噌和え ●海老マヨ(ゆり根炙り)
●蛸柔らか煮(南瓜素揚げ) ●自家製スモークサーモン花造り(枝豆・ケッパー)
- 【二の重】 ●銀鱈西京焼(はじかみ) ●ひこま豚生ベーコンチーズ巻 ●えぞ鮑 旨煮 ●椎茸含め煮(梅人参)
●絹さや ●煮物 ●くわい ●筍 ●手まり麩 ●えぞ舞茸牛肉巻 ●伊達巻(道南鶏卵) ●海老 つや煮
- 【三の重】 ●黒豆(道産黒豆) ●チョコギ ●栗さんどん ●干し柿チーズ巻 ●鮭いくら醤油漬(金箔) ●田作り ●数の子土佐漬 ●道産北寄味噌漬 ●助子昆布巻(道産助子、道産昆布) ●つぶり自家製松前漬 ●ずわいがに蟹味噌共焼 ●大沼牛時雨煮(紅生姜、グリーンピース) ●松前産もずく酢(くこの実)

*おせち料理は仕込みの関係上、12月31日のみの販売とさせていただきます。

お引渡し
12月31日
のみ

おせち料理 一段重

●サイズ
26×26cm (税込)
14,000円



二名様用で
ご用意する一段重
来客用などにも
重宝されるかと存じます。



海鮮寄せ鍋

●サイズ
直径37cm (税込)
7,000円

海鮮具材を盛る少々贅沢な寄せ鍋素材を特製のお出汁とともにお届けします。

*天候による入荷状況により写真と一部の具材が変更になる場合もございますので予めご了承ください。

年末料理ご予約申込み表

御要望に応じて配達も致しますので御相談下さい

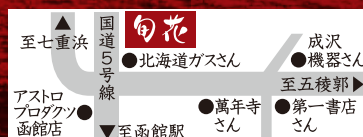
五稜郭タワー店・お届け料理厨房
年末年始の休業ご案内
●12/29～1/1まで休業
1/2より通常営業とさせていただきます。

お名前	
ご住所	
電話番号	

商品名	単価	数量	お渡し日 (○で閉んで下さい)	ご希望時間 (昼12時～夕方5時の間)
❖おせち料理三段重	28,000円 (税込) 税率8%		12月31日のみです。	時
❖おせち料理一段重	14,000円 (税込) 税率8%		12月31日のみです。	時
❖海鮮寄せ鍋	7,000円 (税込) 税率8%		12月30日・31日	時
合計				

お届け料理厨房
四季海鮮 旬花

ご予約・お問い合わせ
TEL (0138) **43-5677**
函館市亀田町1-10 FAX.0138-43-5655



お引渡し場所・時間
●お届け料理厨房 旬花
●お昼12時～夕方5時まで