

# 招福のごちそう

旬花 年末特撰料理

❖いずれも数量限定につきお早めにご用命ください。

❖ご予約締切日 12月25日(日)

たつぷり四名様分のポリユームを  
三段の重箱にお詰めします。  
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お楽しみ下さい。

**おせち料理三段重**  
●サイズ：21×21cm  
**32,000円** (税込)

**お引渡し**  
12月31日  
のみ

- 【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)チョコロギ ●栗きんとん ●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 ●道産北寄味噌漬炙り  
●助子昆布巻(道産助子 道産昆布) ●つぶ入り自家製松前漬 ●ずわいかに蟹味噌共焼  
●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)

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。

**お引渡し**  
12月31日  
のみ

**おせち料理一段重**  
●サイズ：26×26cm  
**16,000円** (税込)

\*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。

**活あわび鍋(銀鱈入り)**  
4人盛 ●サイズ：26×26cm  
**10,000円** (税込)

真鱈・ずわい蟹の  
自家製鍋たれ付

今年の鍋は活あわびを盛った贅を極めた海鮮寄せ鍋素材に、真鱈とずわい蟹の風味を活かした特製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がございますので予めご了承ください。

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  
年末料理ご予約申込み表

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

御要望に応じて配達も致しますので御相談下さい

商品名	単価	数量	お渡し日 (〇で囲んで下さい)	ご希望時間 (昼12時～夕方5時の間)
❖おせち料理三段重	32,000円 (税込) 税率8%		12月31日のみです。	時
❖おせち料理一段重	16,000円 (税込) 税率8%		12月31日のみです。	時
❖海鮮寄せ鍋	10,000円 (税込) 税率8%		12月30日・31日	時
合計				

\*当店の年末おせち料理は手づくりに拘って調理しており、保存料を極めて少なくしておりますので、年越し用おせちとしての御用意とさせていただきます。冷蔵所で保管して頂き、開封後はお早めにお召し上がりください。

お名前	
ご住所	
電話番号	