旬花 年末特撰料理

❖いずれも数量限定

❖ご予約締切日 12月25日

四季海鮮 旬花（しゅんか）

招福のごちそう

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知ます。

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

お店の味わいをご家族みずいらずで味わう

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

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もございますので予めご了承ください。

真鱈・ずわい蟹の自家製鍋たれ付

たっぷり四名様分のボリュームを三段の重箱にお詰めします。

蝦夷あわび旨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。

多忙にお過ごしの皆様にとって、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です。ぜひ福を呼び込む笑顔の食卓でありますよう、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く年末料理で良いお年をお迎え下さい。

お引渡し 12月31日のみ

おせち料理三段重
◉サイズ：21×21cm
32,000円（税込）

【一の重】◆本たらばがに炙り◆道産和牛味噌漬焼（じゃが芋サラダ）◆数の子土佐煮◆黒豆（道産黒豆）チョロギ◆蛸柔らか煮（南瓜素揚）◆鼈甲玉子（グリンピース）◆ひこま豚生ベーコン蓬麩巻（檸檬）◆鮟鱇共和え◆牡蠣松前焼◆ずわい蟹共焼◆北寄貝味噌漬焼かやく和え◆海老チリソース（素揚ししとう）

【二の重】◆干し柿クリームチーズ巻◆鮭いくら醤油漬◆栗きんとん（紅白蓮根）◆自家製スモークサーモンチーズ（ブロッコリー）◆銀鱈西京焼（蓮根酢漬）◆大沼黒牛有馬煮◆烏賊と海月の白和え◆伊達巻（はじかみ）◆鮭とば酢味噌和え◆つぶ松前漬

【三の重】◆煮穴子献珍巻◆海老艶煮◆蝦夷舞茸牛肉炙り◆鰤照焼◆帆立貝柱柚庵焼◆煮物◆◉蝦夷あわび旨煮◉椎茸◉絹さや◉筍◉梅人参◉手毬麩◉助子昆布巻（道産助子、道産昆布）

＊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。

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頂きます。

御要望に応じて配達も致しますので御相談下さい

お届け料理厨房
四季海鮮 旬花（しゅんか）

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

年末料理ご予約申込み表

お名前	
ご住所	
電話番号	

商品名	単価	数量	お渡し日（◯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頂いております。冷暗所で保管して頂き、開封後はお早めにお召し上がりください。