

招福のごちそう

多忙な皆様にとって、お正月料理はご家族が揃う特別な楽しみです。旬の素材を活かした「旬花」の情熱を注いだ年末料理で、笑顔あふれる福を呼び込む食卓をお楽しみください。良いお年をお迎えください。

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。

おせち料理三段重
 ◎サイズ：21×21cm
35,000円 (税込)

お引渡し
 12月31日
 のみ

- 【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(南瓜煮揚)
 ●鼈甲玉子(グリーンピース) ●ひこま豚生ベーコン蓬麩巻(梅様)
 ●鮫鱈共和え ●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(素揚げしとう)

- 【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 ●鱒照焼 ●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)

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
18,000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。

お引渡し
 12月30日・31日

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：直径26cm
11,000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もございますので予めご了承ください。

五後郭タワー店・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
 ◎11:00～17:00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	お引渡し・お届け (○で囲んで下さい)	ご希望時間 (指定時間11:00～17:00の間) (希望時間帯に✓して下さい)
❖おせち料理三段重	35,000円 (税込) 税率8%		お引取・お届け	<input type="checkbox"/> いつでも (11:00～17:00) <input type="checkbox"/> 11:00～13:00 <input type="checkbox"/> 13:00～15:00 <input type="checkbox"/> 15:00～17:00
❖おせち料理一段重	18,000円 (税込) 税率8%		お引取・お届け	
❖活あわび鍋	11,000円 (税込) 税率8%		12月30日・31日 お引取・お届け	
合計				

*お届けの場合、交通状況によって多少指定時間を前後する場合がございます。

*当店の年末おせち料理は手づくりによって調理しており、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。