

四季海鮮
旬花

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

招福のごちそう

多忙にお過ごしの方には、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きます。

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。
蝦夷あわび肝焼・磯焼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。

お引渡し
12月31日
のみ

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。

- 【一の重】
●伊達巻 ●特選甘口筋子
●牡蠣オリーブ焼ひこま豚生ベーコン炙り
●有頭海老おぼろ昆布巻 ●ゆりね明太サラダ
●鮫鱈共和え ●黒豆(ちょろぎ) ●干し柿クリーム
チーズ巻 ●栗きんとん(紅白蓮根)
●ずわい蟹絹田巻 ●数の子土佐煮

- 【二の重】
●うなぎ博多ライスペーパー包み
●蝦夷あわび肝焼(蝦夷舞茸) ●蝦夷あわび
磯焼(生海苔含め煮) ●銀鱈西京焼(蓮根酢漬)
●煮物 ●助子昆布巻(道産助子、道産昆布)
●椎茸 ●絹さや ●蛸 ●かすべ類肉 ●筍
●梅人参 ●手毬麩

- 【三の重】
●北寄貝かやく和え ●ずわい蟹共焼
●スモークサーモンのスモークチーズ巻(くるみ)
●知床鶏炭焼(叩きなめこ) ししとう ●鱈甲玉子
●鮭とば酢味噌和え ●蓬鮓磯辺巻 ●黒毛和牛
ステーキ ●道南王様椎茸ソース掛け(芋サラダ)
●ドライ無花果胡麻酢掛け ●海老の土佐和え

おせち料理三段重
●サイズ: 21×21cm
39,000円(税込)

“活”蝦夷あわび
海鮮鍋 4人盛
●サイズ: 26×26cm
12,000円(税込)

- “活”蝦夷あわび(4個)
●メロカマ(銀むつカマ) ●銀鮭
●助宗白子 ●赤海老 ●鳥賊 ●青つづ
●鶏つみれ ●餅入り巾着 ●白菜巻
●くずきり ●大根 ●人参 ●長葱
●しめじ ●水菜 ●椎茸 ●青銀杏串
●柚子 ●紅葉麩 ●特製寄せ鍋たれ
1.5L(真鱈と蟹の特製鍋たれ)

【特定原材料】
※濃縮スープが沈殿している場合はよく振ってお使いください。
品質には問題ございません。かつおだし汁 360ml ※寄せ鍋が
煮詰まり味が濃い場合お好みで味の調整としてご使用ください。

小麦 海老 かに

お店の味わいを
ご家族みずいらずで味わう

お刺身盛合せ
4人盛
●サイズ: 44×32cm
12,000円(税込)

- 本まぐろ
●“活”蝦夷あわび
●ずわいがに ●サーモン
●はまち ●真鱈昆布メ
●蛸足 ●北寄貝 ●ねぎとろ
●メサバ ●牡丹海老
●かんばち

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	お引渡し・お届け (○で開んで下さい)	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	39,000円 (税込) 税率8%		お引取・お届け	☐ いつでも (11:00～17:00)
❖おせち料理一段重	21,000円 (税込) 税率8%		お引取・お届け	☐ 11:00～13:00
❖“活”蝦夷あわび海鮮鍋	12,000円 (税込) 税率8%		12月30日・31日 お引取・お届け	☐ 13:00～15:00
❖お刺身盛合せ	12,000円 (税込) 税率8%		12月30日・31日 お引取・お届け	☐ 15:00～17:00
合計				

お引渡し
12月31日
のみ

おせち料理一段重
●サイズ: 26×26cm
21,000円(税込)

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

至七重浜
国道5号線
アストロ
プロダクツ
函館店

●北海道ガスさん
●成沢機器さん
●至五稜郭
●万年寺さん
●第一書店さん

至函館駅

お引渡し場所・時間
●お届け料理厨房 旬花
●11:00～17:00迄

※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。