

すし
寿司岩

寿司屋の

おせち

当店にて
お申し込み
受付中

一段重

しんしゅん
新春

13,800円 (税込)

一段重
二段重
2つのセット



セーフティ
フローズン
冷凍流通

(重箱サイズ 27.8×27.8×6.6cm)

一段重

筍旨煮
椎茸旨煮
てまり湯葉
昆布巻
蓮根旨煮
梅麩
ローストポーク
いか魚卵詰め
梅の華
金こままぐろ
数の子
数の子松前漬け
あわび旨煮
くるみ甘露煮
寿昆布
笹麩鰻頭黒こまあん
海老旨煮
紅蒲鉾
白蒲鉾
若桃甘露煮
伊達巻
いくら醤油漬
ずわい蟹柚子香り漬
紅白なます日向夏風味
田作り
金柑蜜漬
小鯛ひしお焼
栗きんとん寄せ
黒豆 金箔飾り

全29品

新春を祝う味を極めた
華やかな二段重



二段重
「団楽」

だんらん

23,800円 (税込)

二段重

一の重

サーモントラウト西京焼
杉板包み(紅白餅)
とこぶし
梅型人参
伊勢海老ロブスター
鶏塩麹焼
手まり餅
帆立照焼き
バイ貝うま煮
紅白結び蒲鉾

二の重

栗きんとん
たこ小倉煮
杏子煮
田作り熨斗飾り
伊達巻
穴子押し寿司
いくら醤油漬け
いかと紅鯉の糍漬け
たたき牛蒡
真鯛生寿司
七福きめた巻
数の子
にしん昆布巻
ぶどう豆金箔飾り
紅白蒲鉾

セーフティ
フローズン
冷凍流通

(重箱サイズ 21.4×21.4×12.1cm)

全25品

一の重

すし
寿司岩

寿司屋の

おせち

当店にて
お申し込み
受付中

厳選された魚介類を使用。
お寿司屋さんならではの味。

特選

三段重

えいじゅ

「栄寿」

全23品 27,800円(税込)

三の重

二の重

一の重

セーフティ
フローズン
冷凍流通

(重箱サイズ 21.4×21.4×17.0cm)

お品書き

【一の重】

たらばかに
海老の艶煮
紅白蒲鉾
昆布「たらい」
かに「こわ甲羅盛り」

【二の重】

数の子
つぶ貝昆布和え
栗きんとん
鮑貝盛り
帆立ソフト貝柱
いくら醤油漬
黄金くわい松笠
錦手まり麩
ぶどう豆金箔飾

【三の重】

たたき牛蒡
田作り熨斗飾り
いか白造り柚子風味
鰯昆布巻
焼帆立
真鯛生寿司
伊達巻
真たこ柔らか煮
サーモントラウト拵庵焼

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程解凍してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程置いていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は目安です。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更することがございます。あらかじめご了承ください。
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

お問い合わせ先 株式会社 大庄

☎0120-408-959 03-5764-2381