

# おせち料理

三段重 20,000円(税別)

内容量:202×202×56mm

壱の重

黒豆の葡萄煮  
田作  
数の子土佐漬け  
イクラの醤油漬け  
栗クリーム金糖  
紅白日ノ出かまぼこ  
蛸生酢  
クラゲ頭の中華風  
蟹爪アーモンド揚げ

貳の重

鮭の塩麴焼き  
メロー西京漬け  
若鳥八幡巻  
梅花人参  
松前漬け  
射込み管牛蒡  
海老八方煮  
豚肉の中華煮  
合鴨の煮ロース

参の重

ローストビーフと水菜  
サーモンのハーブマリネ  
焼き帆立貝  
ロブスターのオロールソース  
鮑のコンソメ煮  
バーナ貝の香草パン粉焼き

数量  
限定

ご自宅まで 12/31 に  
配送いたします。

ご予約の方は、右下の予約カードをご持参いただくか、ご郵送下さい。  
お電話・FAX での予約も受け付けております。

予約期間

11/10▶12/25

月 木

10:00~18:00



三段重

35,000円(税別)

内容量:231×231×56mm

数量  
限定

壱の重

黒豆の葡萄煮  
田作  
数の子土佐漬け  
柚子釜イクラの醤油漬け  
栗クリーム金糖  
紅白日ノ出かまぼこ  
蛸生酢  
クラゲ頭の中華風  
蟹爪アーモンド揚げ  
唐千寿

貳の重

鮭の塩麴焼き  
メロー西京漬け  
若鳥八幡巻  
梅花人参  
磯螺貝の浜煮  
春子鯛の酢メ  
有頭海老八方煮  
豚肉の中華煮  
合鴨の煮ロース

参の重

ローストビーフと水菜  
サーモンのハーブマリネ  
帆立貝松風  
ロブスターのオロールソース  
鮑のコンソメ煮  
バーナ貝の香草パン粉焼き  
ラムチョップのソテータイムの香り  
姫林檎のコンポートカスタードクリーム詰め  
まな鱈の中華風

数量限定につき  
お早めにご予約下さい。

●ご予約・お問い合わせは●

総合仕出しセンター

有限会社 やまたまや

〒974-8261

福島県いわき市植田町八幡台6番地

TEL.0246-63-1158 FAX.0246-62-3253

おせち料理 (三段重) ご予約カード

ふりがな お名前	様	TEL	( )
お届け先			
注文個数	おせち20,000円(税別) <input type="checkbox"/> セット	金額 (税別)	備考
	おせち35,000円(税別) <input type="checkbox"/> セット		
		合計	円

※お届けは12/31(日)になります。