

三段重お品書き

◆一の重

- 紅白蒲鉾 ●伊達巻
- ロースハム ●焼海老
- 数の子
- 丹波の黒豆金箔のせ
- 和牛ローストビーフ

◆二の重

- 寒ブリの照焼
- チキンロール
- 豚の角煮
- きんかんの甘露煮
- 煮物  
花百合根の甘露煮、里芋、蓮根、高野豆腐、こんにゃく、筍、ごぼう、結び昆布、椎茸、青ざんなん、手まり麩

◆三の重

- 鯨生酔 ●柚子柿
- 魚卵 ●栗きんとん
- 田作り ●菊花かぶ甘酢漬
- たたきごぼう ●サーモンマリネ
- 鯨昆布巻

ご予約期間  
12月28日(水)まで

商品お渡し日  
2012年1月3日(火)

夕方6時までとなります。  
(店内お渡しとなります)

4~5名様向け

◆手作り三段お重<7寸>

イチヤマのお重をお持ちの方

① 13,000円(税込)

※イチヤマのお重をお持ちの方は  
ご予約時にお重箱をご持参下さい。

お重込みのお値段

② 15,000円(税込)

15,000円のお重込みを  
お買い上げのお客様は  
来年、お重をお持ち込み  
頂きましたら2,000円引き  
致します。

③ 手作りお正月  
オードブル<45cm>

4~5名様向け

10,000円(税込)

④ ◆手作りお正月オードブル<40cm>

3~5名様向け

5,000円(税込)

⑤ ◆寿司盛り 4~5人前 1,500円(税込)

⑥ ◆寿司盛り 5~6人前 2,000円(税込)

⑦ ◆寿司盛り 8~10人前 3,000円(税込)

※写真は2,000円の寿司盛りです。

⑧ ◆〈上〉盛り寿司 5人前 5,000円(税込)

⑨ ◆〈上〉盛り寿司 4人前 4,000円(税込)

⑩ ◆〈上〉盛り寿司 3人前 3,000円(税込)

※写真は4,000円の〈上〉盛り寿司です。

ご予約承ります

おせち、オードブル

二〇一二年スーパーバリュートイチャマ

おせちのご予約特典

12月27日(火)までにバリュー  
お支払い頂ければ、ポイント3倍進呈

限定数量 全品

※数に限りがございますので、予約を早めに終了する事があります。 ※多少内容が異なる場合がございます。ご容赦下さい。