

限定
30台

2021年新春 本格おせち 三段重

特別感謝価格

38,000円

税込
【25cm×25cm/5名様用】

洋風
おせち1段
プレゼント付

2021年
新春
本格

おせち

洋風お重
与ノ重

・黒毛和牛のローストビーフ・合鴨コース
・鶏のガランティース・ビーフシチュー
・海老のチェダーチーズ和え・柿博多
・スモークサーモン・キャベツのマリネ
・帆立のカルパッチョ・お楽しみ逸品

参ノ重

・旬魚の柚庵焼き・唐芋レモン煮・甘酢蓮根・菊花蕪
・サザエの旨煮・サーモン・西京焼・祝紅白なます

壺ノ重

・賢沢数の子・金箔黒豆・伊達巻・栗きんとん・海老艶煮
・紅白かまぼこ・赤梅甘露煮・昆布巻き・渋皮栗ブランデー煮

式ノ重

・タラハ蜆・筑前煮・豚のほうじ茶煮・蓮根饅頭
・梅人参・河豚の南蛮・旬芋含め煮・旬土佐煮

限定
50台

2021年 お正月用招福鉢盛

特別感謝価格

29,500円

税込
【34cm×52cm/5名様用】

ミニおせち
【22cm×22cm】
プレゼント付

<鉢盛>

・黒毛和牛のローストビーフ・海老フライ・梅人参
・タラハ蜆・旬土佐煮・柿博多・キャベツのマリネ
・豚のほうじ茶煮・ビーフシチュー・蓮根饅頭・筑前煮・栗麩田楽
・帆立のカルパッチョ・よもぎ麩田楽・出し巻き玉子・海老艶煮
・唐芋レモン煮・菊花蕪・甘酢蓮根・湯菜包み揚げ・旬芋含め煮
・サーモン西京焼・合鴨コース・河豚の南蛮・有田鶏の唐揚げ

<ミニおせち>

・昆布巻き・伊達巻
・金箔黒豆・祝紅白なます
・紅白かまぼこ・栗きんとん
・赤梅甘露煮・賢沢数の子
・渋皮栗ブランデー煮

受付締切

12/19(土)

お渡し日

12/31(木)

13:00~17:00まで

おせち料理は
お店でのお渡しのみ
とさせていただきます

誠に勝手ながら、素材を厳選してお作りしますので、数に限りがございます。
予定数になり次第、締め切らせていただきますので、お早めのご予約をお願いいたします。

◎年内の営業は12月19日(土)まで

◎新年は1月4日(月)より営業

からだにやさしい食処

春夏秋冬

— siki [しき] —

siki-saga.com

佐賀市駅前中央2丁目1-30

◎営業時間/11:00~19:00

◎店休日/日曜・祝日

(ご予約はご相談ください)

佐賀 春夏秋冬

検索

ご予約
お問合せ

0952-97-9735

