

2027年  
新春  
本格  
おせち

限定  
30台  
2027年新春  
本格おせち  
三段重

特別感謝価格

49,950円

【25cm×25cm/5名様用】

洋風  
おせち1段  
プレゼント付

洋風お重  
与ノ重

・黒毛和牛のローストビーフ・黒糖ローストポーク  
・野菜のテリーヌ・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・お愉しみ逸品

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

・贅沢数の子・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

・タラバ蟹・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・筍土佐煮

限定  
50台  
2027年  
お正月用招福鉢盛

特別感謝価格

39,950円

【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  
・タラバ蟹・筍土佐煮・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・お愉しみ逸品・海老艶煮  
・唐芋レモン煮・菊花蕪・甘酢蓮根・湯葉包み揚げ・旬芋含め煮  
・サーモン西京焼・黒糖ローストポーク・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・贅沢数の子  
・渋皮栗ブランデー煮

受付締切

12/20(日)

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。

からだにやさしい食処

春夏秋冬

— siki[しき] —

◎年内の営業は12月15日(火)まで

◎新年は1月4日(月)より営業

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



LINE友だち追加募集中

季節のお知らせ、お得な情報お届けします!!

友だち登録でクーポンプレゼント!



ご予約  
お問合せ

0952-97-9735