※画像はイメージです

受付期間
11/10（月）
～
12/25（木）

喜多町商店のおせち料理

Kitamachi Syouten

2015 Kitamachi Syouten osechi

2015

元来、季節の変わり目に神様にお供えした食べ物がお節料理でした。やがて、お正月も重要な節句であることから、正月料理のことを『おせち料理』と呼ぶようになりました。おせち料理は年神様に供える料理であり、家族の幸せを願う縁起物の料理です。年に一度、重要なお料理、色取り取りの日本の伝統な味をお楽しみください。

十二月三十一日（水）お引き渡し

時間　十時～十五時

価格　二三、〇〇〇円（税込）

場所　喜多町商店

●お支払方法
十二月三十日までに各店舗にてお支払い。

壱ノ重

伊勢海老フォアグラ焼き
鮑殻盛り・黒毛和牛塩麹焼き
細巻海老艶煮・鴨肝生姜煮
鰻山葵焼き・出世魚照焼き
蛤新丈・甲烏賊黄金焼き
錦爽鶏チーズ射込み・鯊南蛮掛け
鰆柚庵焼き・数の子ワイン浸し
鰊旨煮・イクラ柚子釜
茹タラバ蟹・明太子奉書巻き

弐ノ重

こだわり卵伊達巻・金柑蜜煮
黒豆含め煮・穴子昆布巻
鴨ロースワイン煮・栗金団
クリームチーズ生ハム巻
帆立ベーコン・烏賊松笠
三河地鶏筑前煮・鮭紅白膾
牡蠣有馬煮・多幸柔煮
ズワイ蟹筏安平・田作り梅煮
かまぼこ・鯛饅頭・地鶏松風
子持鮎・秋刀魚甘露煮
海老真丈花びら餅

※お重の内容は、仕入れによりやむを得ず変更となる場合がございます。予めご了承ください。

自家製　厚焼き玉子

金の延棒（のべぼう）

〈一本〉五〇〇円（税込）

店頭にてひとつひとつ丁寧に焼き上げる岡山県産の『こだわり卵』を使った厚焼き玉子。だしがほんのり効いていて甘みがあり、上品な口当たりです。

岡山県産『こだわり卵』とは…

■色にこだわり
他にはない黄金に輝く黄味。厚焼き玉子がひときわ鮮やかに焼き上がります。

■餌にこだわり
親鶏に魚粉を与えることにより、濃厚で旨味とコクのある玉子が生まれます。

おせち引換券

【ご希望商品】

□ おせち料理	個数	／計	円
□ 厚焼き玉子「金の延棒」	個数	／計	円
		合計	円

名前　　TEL
〒
住所

※こちらの引換券を店頭にお持ち下さい。
■お問合わせ先

受け取り
希望時間　　時頃

喜多町商店 Kitamachi Syouten
［TEL］0565-35-9930
［FAX］0565-35-9931 ［営業時間］pm5:00~am0:00
［住所］愛知県豊田市喜多町2丁目56-7