



創作和洋中三段重



※写真はイメージです。内容は一部異なる場合がございますのでご了承ください。

壹の重

- | | |
|------------|---------|
| 紅白蒲鉾 | 射込み牛蒡 |
| 天然鰯照焼 | 蓮根旨煮 |
| 栗金団 | バイ貝旨煮 |
| 田作り | 筍と椎茸柚子煮 |
| 数の子醤油漬 | 金柑 |
| 黒豆艶煮(金箔添え) | 伊達巻 |
| 海老旨煮 | 昆布巻き |

弐の重

- | | |
|---------------|----------|
| ローストポーク | 貝柱のスマーク |
| 中華若布 | フィッシュつみれ |
| 鮑やわらか煮 | ハスの芽梅寿 |
| イクラ醤油漬 | 合鴨スマーク |
| 中華テリーヌ | 杏と若桃甘露煮 |
| 枝豆と魚卵のマヨネーズ和え | |

参の重

- | | |
|-----------|------------|
| 羽二重カスタード餅 | オリーブ串刺し |
| 射込み干し柿 | 紅白なます |
| ショコラテリーヌ | 網笠柚子 |
| ペーコンチーズ月冠 | 華蓮根 |
| 中華クラゲ | 子持ち昆布 |
| 鶏塩麹家喜 | メープルくるみ |
| ローズサーモン | ドライクラウンベリー |

創作和洋中三段重

サイズ:19.5cmX19.5cm
賞味期限:3日間(冷蔵保存)

ご予約受付中 **23,000円**(税込)

※お引き渡しは、平成30年12月31日(月)のみとなりますのでご了承ください。
※かやかやクーポンなどの割引券はご利用いただけません。
※数量限定のため売り切れる場合がございます。お早めにお申し付けください。

お問い合わせはこちら **TEL 052-322-1113**

旅籠茶家かやかやが
旅籠のおもてなしを
新春のご家庭に贈ります。
皆さまのご多幸をご祈念申し上げます。
「おせち」には、日進
白山宮さんにて料理
長と共にご祈禱を受
けた「祝い箸」を付
かせて戴きます。



かやかや創作和洋中三段重 FAX注文書 FAX送信先: 052-322-1118

受付後にFAXで返信いたします。返信されましたFAXをお客様控えとし、店頭引渡し時にご提示ください。

注文者お名前	会社名
携帯電話番号	FAX返信先
引き渡し方法 店頭・宅配	宅配希望時間帯(12月31日のみ) 午前・午後
宅配先(〒住所・氏名)	TEL () -
申込個数 個	支払方法 店頭引渡し時・前払い(振込・店頭)・その他
請求書送付先(〒住所・会社名・部署・氏名)	TEL () -
備考欄(紹介事業所名等)	

店舗記入欄	
お支払金額	
おせち代	
送料	
合計	
受付印	

店頭引渡し日時:平成30年12月31日(月) 午前10時~午後3時 場所:名古屋金山ホテル9階 旅籠茶家かやかや