

一刻堂の料理人が創る
 伝統を大切にしながらも
 自分達の想いを加え
 一つ一つ丁寧に創ります

令和五年

おせち



お正月を彩るお料理

おせち

二二、〇〇〇

誠に申し訳ありませんが
 数に限りがあります

あら鍋

二〜三人前
 一、二、六〇〇



あら鍋スープのこだわり
 おいしいあら鍋を御家庭でも食べて
 頂きたいという気持ちから
 玄界灘でとれた「あら(クエ)」を
 使用した濃厚スープを創りました
 最後の一滴までお楽しみ下さい

あら薄造り

二〜三人前
 一〇、〇〇〇



水炊き

二〜三人前
 五、八〇〇

骨付きもも 鶏ミンチ
 スープ 自家製ポン酢
 〆のラーメン

《お問合せ・ご予約》

柳町一刻堂 春吉店

092172512215

令和五年 おせちのご案内



《お問い合わせ・ご予約・お渡し場所》

柳町 一刻堂 春吉店

中央区春吉三丁目一五―三十

〇九二―七二五―二二一五

《お渡し日時》

十二月三十一日 十時～十五時

※**十二月二五日**までに

ご連絡お願い致します

お品書き

子持ち鮎の甘露煮 子持ち昆布	厚焼き玉子 黒豆蜜煮	サーモンのマリネと カリフラワーのムース
お煮しめ 里芋 金時人参 花蓮根 椎茸 鯛さや 昆布巻	車海老の芝煮 煮鮑	銀鱈の味噌漬焼 自家製からすみ
京鴨のロースと 茄子のゼリー寄せ	すじこの醤油漬 芽生姜の甘酢漬	栗の渋皮煮 黒豚とフォアグラの パテ

箱サイズ 27 cm × 27 cm