

慶春

おせち

二二,〇〇〇

ふぐ刺

二〜三人前

九、八〇〇

とらふぐの刺身

ふぐ皮／柑橘

自家製ポン酢

赤おろし／青ねぎ

ふぐヒレ



おせちのお品書

栗の渋皮煮／角煮／銀ダラ味噌漬け焼／自家製からすみ

カリフラワームース／ズワイガニ乗せ／玉子焼／黒豆密煮

車海老芝煮／煮鮑／筋子の醤油漬け／芽生姜の甘酢漬

子持鮎甘露煮／子持昆布／お煮しめ／和牛のローストビーフ

※仕入れの都合により内容が変わる事があります



御予約

十二月二十八日

まで

濃厚スープで食べる

鯛しやぶ



鯛しやぶ

二〜三人前

七、八〇〇

商品内容

鯛の濃厚スープ

鯛しやぶの身

自家製ポン酢

もみじおろし

柚子胡椒

柑橘／小ねぎ

※野菜、豆富等は

入っていません



野菜のイメージ

《おすすめの野菜》

水菜、エノキ、しめじ、椎茸、人参、豆富、筍うちねぎ（白ネギを斜めに薄切り）など

水炊き

二〜三人前

五、八〇〇

商品内容

鶏もも肉

鶏ミンチ

鶏スープ

自家製ポン酢

柑橘／柚子胡椒

もみじおろし

小ねぎ

※野菜、豆富等は

入っていません



出菜上がりイメージ

《お問合せ・ご予約》

柳町一刻堂 春吉店

中央区春吉三丁目十五ー三十

〇九二ー七二五ー二二一五

《お渡し日時》

十二月三十一日 十時〜十五時

《お品書》

〇おせち

二二、〇〇〇

〇ふぐ刺し

九、八〇〇

〇鯛しやぶ

七、八〇〇

〇水炊き

五、八〇〇

《配達承ります》

福岡市近郊に限りですが

お気軽にご相談下さい

※配達時間の指定は出来かねます