

一刻堂のおせち

二二,000

おせちの定番と、一刻堂の美味しい料理を

詰め込みました。

※数量限定



御予約
十二月二十八日
まで

とらふく刺

二、三人前

一〇、八〇〇

とらふくの刺身

ふく皮/柑橘

自家製ポン酢

赤おろし/青ねぎ

ふくヒレ



一刻堂のおせち お品書

香箱ガニの薩摩揚げ/市田柿といちぢくのクリームチーズ巻き
和牛カルビの肉じゃが/甘鯛の柚庵焼き/玉子焼/車海老芝煮
煮鮑/筋子の醤油漬け/芽生姜の甘酢漬/子持昆布/鰯の梅煮
がめ煮/豆のかりんとろ/自家製からすみ

※仕入れの都合により内容が変わる事があります



写真はイメージです

とらふく鍋

二〜三人前
九、八〇〇

商品内容

ふくの身／自家製ポン酢
もみじおろし／柑橘／小ねぎ
※野菜、豆腐等は入っていません



写真はイメージです

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
もみじおろし
柚子胡椒
柑橘／小ねぎ
※野菜、豆腐等は入っていません

《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》

〇一刻堂のおせち 二二、〇〇〇

〇とらふく刺 一〇、八〇〇

〇とらふく鍋 九、八〇〇

〇水炊き 五、八〇〇

《配達承ります》

福岡市近郊に限りますが

お気軽にご相談下さい

※配達時間の指定は出来かねます