

一刻堂の料理人によるすべて手創り

# おせち

誠に申し訳ありませんが  
数に限りがあります

一八、〇〇〇



12 / 25  
迄

ご予約

## 一刻堂

おいしいごはん創ります。

写真はイメージです

天然  
あら

## お刺身

二〜三人前

八、〇〇〇



※お刺身の鉢盛承ります(12,000〜)

## お鍋

一〇、〇〇〇

二〜三人前

内容  
あらの身  
野菜 生麩  
出汁 薬味  
自家製ポン酢  
メのうどん



《お問合せ・ご予約》

・柳町一刻堂春吉店

092172512215

・博多一刻堂

092171016710

おせちのお品書き

数の子 鰯の梅煮	壬子カステラ焼き 黒豆密煮	ローストビーフ 安納芋のムース
お煮しめ 里芋 金時人参 花蓮根 椎茸 絹さや 昆布	ロブスターの 雲丹味噌焼  慈姑チップ	甘鯛味噌漬焼 自家製からすみと蕪
なまことなますの 柚子釜いくら掛	常節の旨煮	黒豚とフォアグラ のパテ 栗とゆり根の 赤ワインゼリー寄せ

《お問い合わせ・ご予約》

・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

・博多 一刻堂

博多区古門戸町二―四

〇九二―七一〇―六七一〇

《お渡し場所》

柳町 一刻堂 春吉店

《お渡し時間》

十二月三十一日 十時―十七時

福岡市内に限り配達承ります。

※十二月二五日までに

ご連絡お願い致します