

贅沢な和洋シェフの 技の饗宴



ご予約
承り中
12月29日まで
商品のお渡しは12月31日
午前11時～午後5時まで

おせち
二段重

10,000円(税抜)

伊達巻 あゆの煮浸し 柚子釜イクラ
にしん昆布巻 さわらげんちん焼
栗きんとん ぶどう豆 魚介テリーヌ
う巻玉子 数の子 ハッ頭 筍
子持昆布 紅白蒲鉾 海老のつや煮

和

「花むら独自の調理技法」(小豆煮)
国産黒鮑のやわらか煮

洋

国産黒毛和牛ランプ肉
シェフ特製オリエンタルソース
ローストビーフ



おせち
一段重

5,000円(税抜)

う巻玉子 数の子 白身西京焼
黒豆 栗きんとん 紅白なます
伊達巻 京野菜炊き合せ
白バイ貝



おせち
三段重

22,000円(税抜)

一の重

黒鮑のやわらか煮 柚子釜イクラ 伊達巻 バイ貝甘煮 牛のしぐれ煮
ぶどう豆 梅花人蔘 葉付きかん 羽子板蒲鉾 フォアグラムース

二の重

サーモン・ホタテのカルパッチョ 小倉連根 数の子西京漬 子持あゆの煮浸し
車海老旨煮 にしんの昆布巻 栗きんとん 真鱈子旨煮 紅白蒲鉾

三の重

花むら秘伝のハッ頭煮 筍 木干しいたけ 牛の午房煮 う巻玉子
カレイ西京焼 柿なます 子持昆布 ローストビーフ 寿高野豆腐

※花むらのおせちはチルド(冷蔵タイプ)です。

お引き取り後すぐにお召し上がりいただけます。

※花むらのお料理は無添加、無着色、化学調味料は一切使用していません。

※年末での仕入れの都合により内容が一部変更になる場合がございます。

| 特定原材料 | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに |
|-------|---|---|----|----|-----|----|----|
| | ● | ● | ● | | | ● | ● |

要冷蔵 10℃以下で保存して下さい。賞味期限 2018年1月3日

