

2019年
迎春

おせち

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
早期割引10%OFF
2018年10月31日(水)
までのご予約

贅沢な和洋シェフの技の饗宴

和 「花むら独自の調理技法」(小豆煮)
国産黒鮪のやわらか煮

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
三段重

花むら
3つのこだわり

- ◆産地直送の天然素材
- ◆日本料理職人による100%手づくり
- ◆無添加・無着色・化学調味料一切未使用

一の重 黒鮪のやわらか煮 柚子釜イクラ
伊達巻 パイ貝甘煮 牛のしぐれ煮
ぶどう豆 梅花人参 葉付きんかん
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
小倉蓮根 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 花むら秘伝のハツ頭煮 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

要冷蔵 10℃以下で保存して下さい。賞味期限 2019年1月3日

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

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。

22,000円(税抜)
23,760円(税込)



おせち

贅沢な和洋シエフの技の饗宴



おせち 二段重

伊達巻 あゆの煮浸し
柚子釜イクラ にしん昆布巻
さわらけんちん焼 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

11,000円(税抜)

11,880円(税込)

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

早期割引10%OFF

2018年10月31日(水)
までのご予約

お申し込み方法

ご来店または、お電話・メールにてご予約承ります。

- ◆締め切り 12月29日
- ◆お渡し日 12月31日 午前11:00～午後5:00(宅配もあります。)
- ※数量に限りがございます。
予約がいっぱいになり次第締め切らせて頂きます。
お早めにお申し込みください。

日本料理 羽生 花むら 〒348-0025 埼玉県羽生市上手子林460
TEL 048-561-4300(代)
hanamura@proof.ocn.ne.jp

<http://www.hanyu-hanamura.co.jp/>

営業時間

昼の部/午前11時30分～午後2時
《ラストオーダー 午後1時30分》
夜の部/午後5時～9時
定休日/月曜日 祝祭日は予約のみ営業

要冷蔵 10℃以下で保存して下さい。賞味期限 2019年1月3日

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

おせち 一段重

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 白パイ貝

6,000円(税抜)

6,480円(税込)

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おりません。
※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。