

2021年
迎春

お取り寄せ おせち

食卓・生産者・花むらをひとつに繋ぐ

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
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 白バイ貝

6,480円 (税込)
6,000円 (本体)

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

11,880円 (税込)
11,000円 (本体)

おせち
三段重



一の重
国産鮭のコンソメ仕立て 柚子釜イクラ
伊達巻 バイ貝甘煮 牛のしぐれ煮
ぶどう豆 梅花人參 葉付きかん
羽子板蒲鉾 シーフードテリーヌ

二の重
勾玉豆腐 (カシューナッツ)
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
那須産黒毛和牛サーロインローストビーフ 寿高野豆腐

23,760円 (税込) 22,000円 (本体)

※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。

和
洋

「花むら独自の調理技法」
国産鮭のコンソメ仕立て
那須産黒毛和牛サーロイン
ローストビーフ

安全安心
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

お引き取り後すぐにお召し上がりいただけます。

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 2021年1月1日

