

2019年
 ころもすびのおせち
ご予約承り中

おせち

【一の重】

- ・黒豆
- ・しらすの佃煮と
マスカルポーネチーズ和え
- ・栗金団
- ・わさび漬
- ・スモークポテトサラダ
- ・山うに豆腐
- ・子持ち昆布
- ・フォアグラの西京味噌パテ
- ・紅白なます



【二の重】

- ・出汁巻き玉子
- ・自家製からすみ
- ・鱒の生八ム
- ・筑前煮
- ・鱒のいくら醤油漬
- ・銀鱒西京焼き
- ・かまぼこの味噌漬
- ・干し柿クリームチーズ
- ・なめ味噌2種
(野菜味噌、カニ味噌チーズ)



【三の重】

- ・あわびの酒蒸し
- ・殻ごと食べられる海老の南蛮漬
- ・ブリ照り焼き
- ・のどぐろのみりん干し
- ・炙り明太子
- ・大山鶏照り焼き
- ・杏蜜煮
- ・黒毛和牛の熟成牛和風ステーキ
- ・パブリカ南蛮漬

30,000 (税別) 円
 (税込 32,400円)

12月31日12時~ころもすび店頭にてお引渡しとなります。
 保存料等は使いませんし、冷凍もしない手作りおせちですので、
 賞味期限は1月1日までとさせていただきます。

お申し込みは、店頭もしくはお電話で承ります。

TEL 03-3355-3577

平成最後のおせちで心と心を結びませんか？



新宿御苑
ころもすび
 COROMOBISU
 一人ひとりの心と心を結びます。