花蔵のおせち

30品目 4〜5人分

おせち料理 三つ重ね

25,000円（税込）



初膳

パイナップルの変りきんとん、紅白なます、丹波黒豆
にしん昆布巻き、紅白蒲鉾、伊達巻
蛸マリネ、いくら醤油漬け、数の子わさびマヨ和え
くるみ入り田作り

中膳

信田巻き、蒟蒻土佐煮、よもぎ麸、椎茸艶煮
梅麸、炒り鶏、絹さやさっと煮、帆立旨煮、鮑姿煮
ブロッコリー煮浸し、赤烏賊松笠煮、蛸柔らか煮

手作りの為個数限定です
お早目にご予約ください

結膳

ローストビーフ特製ソース付、本鰆塩焼き
サーモン西京焼き、花ちらし蓮根、豚バラ炙り焼き
ずわい蟹爪、若鶏胡麻醤油焼き、海老芝煮

■一段内寸
たて202×よこ202×高さ50mm

使用重箱 お重箱は紙製ひの香印籠7寸三段重でお届けいたします。

●環境に配慮した紙製重箱使用

材料に以下のアレルギー物質を含みます
えび かに 小麦 卵 乳 落花生

埼玉県内配達無料

フリーダイヤル **0120-20-1431**（オイシサイチバン）

※一部配達できない箇所がございます。お問い合わせください。

ご注文お問合せ
TEL.0493-22-8440（AM.8:00〜PM.5:00）
FAX.0493-22-8453（24時間受付）

有限会社 花蔵
〒355-0071 東松山市新郷88番10
https://www.ka-gura.com

新年は1月4日より通常営業となります

花蔵 検索

お届け日

12月31日

AM9時00分〜PM4時00分

●盛り付けしたてをお届けいたします
●フタを開けてすぐにお召し上がりいただけます

出張料理 花蔵

花蔵

KAGURA

花蔵の職人の技と食材へのこだわり



ローストビーフ 特製ソース付

国産和牛のモモ肉をじっくり焼き上げ、食べやすい大きさにスライスした逸品です。料理長が作るおろしソースが決め手です。



パイナップルの変りきんとん

紅あずまをうらごしして、生クリームとバター・レモン汁を使用しあっさりと洋風にアレンジしました。パイナップルの酸味が絶妙にマッチします。



赤烏賊松笠煮

赤烏賊を弱火でじっくり煮て柔らかく上品な味にお仕立ていたしました。



蛸マリネ いくら醤油漬け

蛸と彩り野菜を特製オリーブドレッシングで和え、マリネにいたしました。イクラとの相性も抜群の一品です。



炒り鶏

国産鶏を炒め煮した汁と鰹出汁を使って一品ごと丁寧に炊き上げております。



帆立旨煮 海老芝煮

北海道産帆立と海老はブラックタイガーを使用しております。旨みと食感をお楽しみください。



天然小粒あわび姿煮

天然あわびを使用し、殻付のまま薄口タレでやわらかく煮上げました。



サーモン西京焼き 本鰆塩焼き

厳選したアトランティックサーモンと本鰆をそれぞれ自家製西京ダレと塩水に漬け込み、臭みと余分な脂を取り、旨みを引き出し焼き上げております。

26品目 2~3人分 おせち料理 二つ重ね

17,000円(税込)



壱の膳

パイナップルの変りきんとん、紅白なます、丹波黒豆
にしん昆布巻き、海老芝煮、紅白蒲鉾、伊達巻
蛸マリネ、いくら醤油漬け、数の子わさびマヨ和え
くるみ入り田作り

弐の膳

信田巻き、蒟蒻土佐煮、よもぎ麸、椎茸艶煮
梅麸、豚バラ炙り焼き、ローストビーフ特製ソース付
赤烏賊松笠煮、蛸柔らか煮、帆立旨煮、鮑姿煮
ずわい蟹爪、ブロッコリー煮浸し、炒り鶏、絹さやさっと煮

■一段内寸
たて202×よこ202×高さ45mm

使用重箱 お重箱は紙製八掛印籠7寸 二段重でお届けいたします。

●環境に配慮した紙製重箱使用

材料に以下のアレルギー物質を含みます

えび　かに　小麦　卵　乳　落花生

おせち　お引取特典

ご注文いただきましたおせち料理を弊社までお引取りのお客様に限り

500円割引

3段
25,000円→24,500円(税込)

2段
17,000円→16,500円(税込)

お引取り時間
AM9：00～PM4：00までにお願いいたします。

