

セレクションがお届けする

厳選
おせち
2016

伝統的な和の食材と、
 お子様から大人まで楽しめる
 洋の食材を詰合せました。

- 一**
の
重
- 牛しぐれ笹包み・田作り煮・割烹剥き海老大
 - 直火焼帆立・味付数の子白醤油風味・味付いくら
 - 濱もみじ・いか松笠うに焼き・いか松笠白焼・ぶり照焼
 - 酢だこブツ切・スライス蒲鉾白・スライス蒲鉾赤・鮑やわらか煮

- 二**
の
重
- 生から炊いたレンコン煮・椎茸の旨煮・小松菜と揚げの煮物
 - たたき午栗・さつま芋のレモン煮・穂付箱・特選完熟金柑
 - 栗甘露・渋皮栗甘露・栗きんとん・こはだ栗漬
 - 一口昆布巻・百合根甘露煮・徳用くのみ甘露煮・伊達巻
 - 若桃の甘露煮・国産ぶどう豆・紅白梅かんざし金箔なし
 - サゴシ昆布ヅメ・紅白なます日向夏風味

- 三**
の
重
- 国産黒糖ローストポーク・鶏のチーズフォンデュ
 - 合鴨スモーク・豚角煮オレンジソース
 - ブロッコリーのバジル香味・パーティーテリーヌ
 - 生ハムチーズ松葉・ベーコンチーズドック
 - 牛ロースローストビーフ



1
和洋おせち料理
 19.6cm×19.6cm 3~4人前 (43品目)
本体価格 15,000円

- 二**
の
重
- ミニオーロラカスタード・ティラミスチョコ・合鴨スモーク・割烹剥き海老大
 - サーモンキャロットテリーヌ・海老とブロッコリーのテリーヌ
 - チーズパンキンテリーヌ・ベーコンチーズドック
 - 生ハムチーズ松葉・ブロッコリーと豆のユズサラダ
 - 杏子さわやか煮・牛ロースローストビーフ

- 一**
の
重
- 国産黒糖ローストポーク・若桃の甘露煮
 - チーズ伊達巻・カニとクリームソースパイ包み
 - ロールサーモン・鶏のチーズフォンデュ風
 - スモークラムラックスライス・オーシャンティアラ

- 三**
の
重
- ぶどう豆ワイン煮・パーティーテリーヌ
 - レーズン&レバン・チェリー&レバン・味付いくら
 - 濱もみじ・ワインの香り数の子
 - 豚角煮オレンジソース・ブランディー焼栗
 - ぶちぶり海老サラダ
 - キノコとブロッコリーのバジルマリネ



2
洋風おせち料理
 19.6cm×19.6cm 3~4人前 (31品目)
本体価格 15,000円

ローストビーフに
 スモークラム肉など、
 一年の始まりを贅沢に
 お過ごし下さい。

※注：掲載のおせちは全て冷凍品となっております。お召し上がりの前日より蓋、フィルムを開けて冷蔵庫にて解凍してからお召し上がり下さい。
 ※表示価格は本体価格(税抜価格)です。お支払いには別途消費税がかかります。