

令和七年 《みどりオリジナル》

おせち料理



限定100個

二段重

24,000円 (税込)

※期間限定商品につき、割引・特典の対象外とさせていただきます。

※サイズ:二段/縦20cm×横20cm×高さ5cm
(3~4名様向け)

- 自家製玉子焼
- 鶏つくね甘辛煮
- 金柑蜜煮
- 笹茶巾餅
- 子持ち鮎 甘露煮
- 鮑旨煮
- 鮭昆布巻
- 胡桃小女子
- 鯛南蛮漬
- 里芋白煮
- 南瓜旨煮
- 玉蒟蒻ピリ辛煮
- 蟹さつま揚
- 梅人參
- 車海老塩茹
- 国産鶏塩麹焼
- 鯛西京焼
- 鮭西京焼
- 市松柿バター
- はじかみ

- 紅白なます
- 栗金団焼栗
- 黒豆蜜煮
- 数の子土佐漬
- 日の出海老
- 合鴨燻製
- 叩き牛蒡
- 粟麩揚げ煮
- 田作り
- 子持ちやういか旨煮
- 筍土佐煮
- いくら醬油漬
- 梅麩



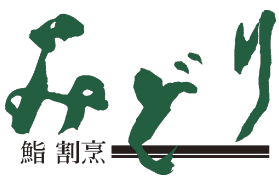
壺の重
式の重

海の幸・山の幸をふんだんに豪華に
初春の食卓を祝う味わい多彩な
お重に想いを込めて詰め合えました



※諸事情により献立内容や重箱の材質等が変更となる場合がございます。
※安全には万全の注意を払っておりますが、食材の中には生もの等が含まれております。
保管の際は必ず冷蔵庫等の5℃以下の場所で冷やし賞味期限内にお召し上がりください。

ご予約・お問い合わせは【受付時間】9:00~20:00
☎ 043-241-1530
〒260-0033 千葉市中央区春日2-21-5
Fax.043-248-9915【24時間受付中】
<http://www.midori-sushi.net>
詳しくはホームページで



JR西千葉駅より徒歩1分

《おせち料理のお申込みについて》
■ご予約受付期間:12月25日(水)まで
■お申し込み方法:お電話 または 店頭承り
■店頭でのお渡し:12月31日(火) 1F フロントにて
■配送でのお届け:12月31日(火)着
クール便でのお届けとなります。
★配送料金は有料【一律@1,500円(税込)】で承ります★
※代金引換の場合は別途プラス料金が掛かります。