



写真の盛り付けはイメージです

CHA HARU
愛媛 道後温泉
茶玻璃のおせち料理

「湯の國の心と技」

和洋三段重

人数
3~4
 人前

和洋
52
 品

特大
8
 寸

送料無料 **32,400** 税込 円

- ◆内容 全52品 3~4名様用
- ◆サイズ 縦24cm×横24cm×高さ4.8cmの三段
- ◆重箱材質 紙製
- ◆宅配方法 盛込済クール便でお届け
- ◆配達不可能地域 北海道・沖縄・その他諸島・離島
- ◆お申込み締切 2024年12月5日
- ※売切れ次第、終了させていただきます。
- ※12月5日以降のキャンセルは全額お客様のご負担となります。
- ◆お届け日 2024年12月31日
- ◆消費期限 2025年1月1日(要冷蔵)
- ◆取消料 12/5~31 100%

壺の重
20品

- チーズパンクンテリーヌ
- 豊年団子
- 若鶏の二色巻
- 真鯛きずし
- 伊達巻
- トリフ香るガランティース
- イカとサーモンの日向夏マリネ
- ポイルロブスター
- 田作り
- 丹波種黒豆煮
- 北海道産チーズの香草ミートローフ
- 鮑の旨煮
- いくらの醤油漬け
- 紅白なます
- 北寄貝マスタード
- ドライマト
- いか白焼き
- 蓮根柚子和え
- 鮭西京焼き
- 黒豚昆布カット

式の重
18品

- 笹巻団子
- 烏鉄扇
- 蛤袱紗焼
- 紅白蒲鉾
- サザエウニソース
- 帆刺黄金松前
- 桃菓子
- あさりうに焼き串
- タコの旨煮
- 若鶏ワイン焼き
- カニ爪明太
- 杉板包み
- ムール貝オーロラ
- 小梅の滴
- 海老の艶煮
- サーモンチーズ
- 杏子レモンサンド
- 柿博多

- ◆一部真空パックで盛り付けしております
- ◆アレルギー:小麦・卵・乳・えび・かに

参の重
14品

- 数の子
- 合鴨とパプリカの香草テリーヌ
- エビバジル
- アスパラサーモンサラダ
- カニカマ奉書
- アンコウ黒酢南蛮漬け
- 三元豚の角煮
- 帆立スモーク
- 梅酢れんこんの芽
- 穴子八幡巻
- 野菜の煮しめ
- 国産牛のしぐれ煮
- 栗きんとん
- 豚タンチーズ

お問い合わせ・ご注文先
Tel:089-945-1321



〒790-0837 愛媛県松山市道後湯月町 4-4

