

特製

おせち

盛り付けてお届け！
手間いらずでうれしい！



限定 10個

極み 3〜4人前

54,000円(税込)

今までにない最高級グレードのおせち料理
食材にこだわり、調理法にこだわり、
味にこだわりぬいた **三十六品目**

このため、用意できるのは僅か

限定
10個

ご予約受付中！

お届け日

2021年12/31(金)

※ご予約受付は 12/23(木) 19:30まで

おしながき

【一の重】

のどぐろ西京焼き、
うなぎ有馬煮、
叩き牛蒡、
才巻海老艶煮、
小川サーモン、
くわい、
穴子八幡巻き、
若鮎山椒煮、
からすみ、
いくら柚子金、
紅梅、青梅、
帆立生姜煮、
紅白なます、
焼たらばがに、
栗蜜煮、
栗きんとん、
煮しめ

【二の重】

鮭昆布巻き、
金柑蜜煮、
黒豆、
数の子、
合鴨ロース、
胡桃甘露煮、
浜茹で伊勢海老、
甘味奉書仕立て、
あわび旨煮、
花餅、
からすみ、
伊達巻、
かまぼこ、
氷頭なます、
蛸やわらか煮、
鶏の松風焼き、
田作り、
和牛炙り焼き

●完全予約制です。●横浜市内お届け無料。●原材料の個体差などにより、実際にお届けする商品が写真と異なる場合がございます。
※使い切り容器でお届け致します。返却の必要はございません。

ご注文は
お電話で



0120-71-1662

【受付時間】9:00 ~ 19:30 お気軽にお問合せ下さい

懐石料理

横濱亭

横浜市南区六ツ川3-17-1

公式ホームページ



Facebook



Instagram



特製 おせち

盛り付けてお届け！手間いらずでうれしい！

いま
話題の

家族一人一人に自分だけの「個人盛りおせち」
一人暮らしの方にもオススメ！

取り分け不要！個人盛りおせち



お一人重

1人前 **5,400円**
(税込)

二段重
3～4人前

16,200円
(税込)

一段重
1～2人前

8,640円
(税込)



一段重おしながき
ゴマ仕立ての酢豚、黒豆
蒸し鶏、生ハムメロン
有頭海老
カマンベールチーズと
オリブのピンチョス
ライム風味のサーモンマリネ
栗きんとん
さつま芋レモン煮
クラゲの中華和え

二段重おしながき
【一の重】
栗きんとん、
さつま芋レモン煮
カマンベールチーズと
オリブのピンチョス
海老のチリソース煮
タラバガニ変わり焼き
鰯西京焼き
蒸し鶏、黒豆
合鴨の燻製仕立て
小川サーモン
クラゲの中華和え
【二の重】
胡桃入り田作り
生ハムメロン
ライム風味のサーモンマリネ
ローストビーフ
有頭海老
バイ貝旨煮、青梅蜜煮
イクラ伊達巻、紅白蒲鉾
ゴマ仕立ての酢豚



どちらも
数量
限定

お一人重おしながき
胡麻仕立ての酢豚
ローストビーフの
彩り野菜巻き
海老のチリソース煮
胡桃入り田作り
紅白なます
タラバガニ変わり焼き
小川サーモン
栗きんとん
黒豆
ライム風味のサーモンマリネ
有頭海老
合鴨の燻製仕立て
カマンベールチーズ
紅白蒲鉾
伊達巻

●完全予約制です。 ●横浜市内お届け無料。 ●原材料の個体差などにより、実際にお届けする商品が写真と異なる場合がございます。
※使い切り容器でお届け致します。返却の必要はございません。

ご注文は
お電話で



0120-71-1662

【受付時間】9：00～19：30 お気軽にお問合せ下さい

懐石料理
横濱亭
横浜市南区六ツ川3-17-1

ご予約受付中！

お届け日

2021年12/31(金)

※ご予約受付は12/23(木) 19：30まで