

# 能登新のお節料理



当店では、厳選した食材を使用し、手づくりで保存料を一切使用しておりませんので、要冷蔵保存にて2〜3日以内にお召し上がりくださるようお願い申し上げます。

## メニュー紹介 (2段の場合)

市松二色玉子／紅白かまぼこ／塩引き鮭／才巻海老白煮／のど黒塩焼き／射込み蓮根／紫芋寄せ／メ鯖昆布メ／金柑蜜煮／紅白なます／特選数の子／穴子八幡巻き／帆立黄身揚げ／特製くりきんとん／親子寄せ／丹波飛切り特選黒豆／花びら百合根／ちよろぎ酢漬

紅白市松寄せ／飯寿司／あわびやわらか煮／村上牛ローストビーフ／すずき竜皮押し／カニ土佐酢寄せ／腹子味噌漬／椎茸海老しんじょう二身照り煮／金柑蜜煮／鮭昆布巻き／芽付きくわい／椎茸旨煮／里芋照り煮／梅ひとみちゃん人参／早振り穂付き筍／にしん旨煮／たたきごぼう／玉こんにゃく／すずきの子／梅麩／絹さや／柚子／白魚白煮田作り／羽子板丸十レモン煮

## お節料理 (4段) 6〜7人前

※数量限定商品となります。 重箱 (21×21×5cm)

52,920 円

(本体価格 49,000 円 + 税 3,920 円)

## お節料理 (3段) 5人前

重箱 (21×21×5cm)

45,360 円

(本体価格 42,000 円 + 税 3,360 円)

## お節料理 (2段) 3〜4人前

重箱 (21×21×5cm)

36,720 円

(本体価格 34,000 円 + 税 2,720 円)

## お節料理 (1段) 2人前

重箱 (21×21×5cm)

19,440 円

(本体価格 18,000 円 + 税 1,440 円)

