

新年を華やかに祝う  
炎神の  
特選おせち

多彩な食材を使った前菜、メイン料理、  
酒肴にも食事にもびつたりな料理の数々。  
炎神の人気の味を詰め合わせて、  
お子様からご年配の方まで  
美味しくいただける料理を、  
祝いの膳に彩り良く盛り付けました。  
新春の門出に華やきを添える、  
お祝いの席にふさわしいおせちです。

三段特製おせち(四、五名様分)  
26,800円

■受付締切：12月25日(月)

※但し限定数量に達した場合はその時点で受付を締め切らせて頂きます。

■お渡し：12月30日(土)午前・午後

・12月31日(日)午前10～正午

※いずれかよりお選びいただけます。



写真は一部内容が異なっております。ご了承ください。



老ノ重

- ・有頭海老のチリソース※
- ・アワビの丸ごと三個オイスターソース煮込み※
- ・八島さんの蓮根(特別栽培)の  
特製オイスターソース煮込み
- ・クラゲの甘酢漬け
- 北海道函館産最上級イクラのせ
- ・国産鶏肉と四川腸詰め巻きのもの
- ・豚ハラ塩漬け肉の四川風揚げ物



式ノ重

- ・金焼き叉焼
- ・白菜の甘酢漬け
- ・胡瓜の甘酢漬け
- ・八郷産希少利平栗と行方産さつま芋  
紅まざりで作った栗膳栗きんとん
- ・カシエーナツの四川スパイス和え



参ノ重

- ★自家製カニ爪フライ
- ・琵琶湖産天然子持ち鮎の炎神黒酢ソース漬け
- ・胡桃(くるみ)の中華風揚げ
- ・つぶ貝・竹の子の田舎風中華正油煮込み
- ★Agnier(四川ダック)
- ・国産若鶏のAgnierオリジナル熟成タレ漬け中華風低温煮込み
- ・かすの子のオリジナル紹興酒漬け
- ・牛肉の陳皮煮込み筑波特産福来みかん風味

※印の付いた物は真空パックのまま4~5分湯煎  
されると美味しく召し上がれます  
★印の付いた物はレンジで温めるとより一層美味  
しく召し上がれます  
◎仕入れの状況により、多少内容に変更がある  
場合がございます。ご了承ください。  
賞味期限：1月2日までにお召し上がりください。