

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、
酒肴にも食事にもぴったりの料理の数々。
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。
新春の門出に華やぎを添える、
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)
28,000円

■受付締切：12月25日(水)
※但し限定数に達した場合はその時点で受付を締切らせて頂きます。
■お渡し：12月30日(月)午前・午後
12月31日(火)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。



壹ノ重

- ・有頭海老のチリソース※
- ・アワビの丸ごと二個オイスターソース煮込み※
- ・八鳥さんの蓮根(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、
- 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
- ・豚バラ塩漬け肉の四川風揚げ物



貳ノ重

- ・釜焼き叉焼
- ・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いも
・紅まさらで作った栗膳栗きんとん
- ・カシューナッ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
- ★Agni 四川タック
- ・国産若鶏のAgniオリジナル熟成タレ漬け中華風低温煮込み
- ・かず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。