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24日（木）
※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（水）午前・午後
：12月31日（木）午前10～正午
※いずれかよりお選びいただけます。



壱ノ重

・有頭海老のチリソース※
・アワビの丸ごと一個オイスターソース煮込み※
・石岡市「久家農園の絶品 利平栗」と
「内山農園のさつま芋紅はるか」で作った
薬膳栗きんとん
・クラゲの甘酢漬け、
北海道函館産最上級イクラのせ



弐ノ重

・あぐにチャーシュー
・白菜の甘酢漬け
・胡瓜の甘酢漬け
★あぐに名菜　四川ダック
・国産鶏肉と自家製四川腸詰めの巻きもの
・カシューナッツの四川スパイス和え



参ノ重

★あぐに蟹爪フライ
・徳島県鮎食川の稚鮎の中華風南蛮漬け
・胡桃（くるみ）の中華風飴がけ
・つぶ貝・竹の子の田舎風中華正油煮込み
・豚バラの塩漬け肉の揚げ物
・上物数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
・十五年継ぎ足した薬膳タレに漬けた、
国産若鶏の中華風低温煮込み

※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。

写真の内容が一部異なっております。ご了承ください。

炎神の手づくりおせち

2027年炎神特撰



ご予約承り中

2027年 四川厨房炎神 手づくりおせち申込書

三段特製おせち(四~五名様分)　28,000円

■受付締切…2026年12月24日(木)
※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。ご了承ください。

■お渡し…2026年12月30日(水)午前・午後
2026年12月31日(木)午前10時~正午
※いずれかよりお選びいただけます。

お申し込み	三段特製おせち(四~五名様分) 28,000円	個数　個

ふりがな		
お名前		
ご住所	〒	
電話番号	携帯電話	
	ご自宅	FAX
お渡し	□に✓をお願いします。 □12月30日午前　□12月30日午後　□12月31日午前	

ご注文について
- ◉商品と引き換えに代金を頂戴致します。
- ◉商品の性質上、お取り換え、ご返品はご容赦ください。
- ◉おせちの賞味期限は2027年1月2日です。(冷暗所で保管してください。)
- ◉ご不明な点がございましたら、お店までお電話にてお問い合わせください。

ご注文方法
- ◉直接ご来店頂くか、又はお電話、FAXでもお受け致します。
- ◉FAXでのご注文は注文用紙に必要事項を記入し、下記までお送りください。

■ご予約・お問い合わせ

TEL.029-222-0777
FAX.029-222-0705

四川厨房 炎神(あぐに)

茨城県水戸市桜川2-1-6
http://agni.jp

迎春

謹んで新年のお慶びを申し上げます。
旧年中は格別のお引立てを賜わり厚く御礼申し上げます。
本年もより一層尽力してまいりたいと存じておりますので、
何とぞ昨年同様のご愛顧を賜わりますよう、
お願い申し上げます。
尚、新年は一月二日から平常営業とさせていただきます。

二〇二七年元旦

四川厨房　炎神　スタッフ一同

