平河町

かなやのおせち 2021

選りすぐりの国産食材で、

ひとつひとつ店内調理にこだわりました

時代に合わせ、お一人様ずつ1台に盛り込みました 7.5寸和大杉箱 1人前 13,000円(税込)

ご予約方法:HPまたは050-3187-9581まで

ご予約期間:12月1日から12月28日 予定数量に到達次第終了となります

お受取り方法:12月31日店頭にてお受け取り

お受取り時間:12時~17時



和敬洋讚

和の伝統と洋のモダンを丁寧に盛り込みました

おせちの内容

- 鮑大船煮
- ・紅白かまぼこ
- ・クリームチーズ醤油麹漬
- ・鴨パストラミスモーク
- ・田作り
- ・フォアグラたまり醤油漬
- ・なます
- ・キャビア
- ・ロマネスコ土佐酢漬
- ・里芋艶煮
- ・南瓜焼酎煮
- ・蛸旨煮
- ・梅人参
- ・子持ち鮎
- ・煮しめ

- ・トリュフ伊達巻
- ・海老芝煮
- 助子西京焼
- 銀鱈西京焼
- ・和牛ローストビーフ
- ・からすみ
- ・黒豆 ・数の子
- ・ 栗 金 団
- ・いくら醤油漬
- ・カジキ鮪昆布〆 ・ちしゃとう西京漬
- ・松笠くわい
- 編笠柚子

かなやの自家製からすみ

国産からすみを丁寧に仕込みました 料理長渾身のからすみをご一緒にいかがですか 完全手作りの為、様々なサイズをご用意しております

> lg 55円(税込) 写真のサイズは 250gです

