

栄養バランス最強ワード「まごわやさしい」を
ふんだんに取り入れたおせちです。

「まごわやさしい」は...
豆・ごまわかめ(海藻)・野菜・魚・椎茸きのこ(いも)

**ロブスター
根菜重ね煮
豆乳ソース焼き**
自然派おせちの定番の
重ね煮で作りました。

**スモークサーモン
サラダ**

サーモンの脂
「オメガ3系脂肪酸」で
血液サラサラ効果アップ!

免疫をアップするメニューのポイント

良質のたんぱく質で粘膜や免疫細胞を強くする。
対象の食材 大豆・卵・魚類・肉類・チーズなど
ビタミンで粘膜を強化、免疫力を活性化。
対象の食材 かぼちゃ、にんじん、干し柿
腸内環境を整える。
対象の食材 【発酵食品】 チーズ、
塩麹、バルサミコ酢
【食物繊維】 煮しめ、
たたきごぼう、
里芋団子、栗きんとん

牛煮ごり

以前のおせちメニューで人気の高かった「煮ごり」。
岡山県 県北津山の山本精肉店様のご協力復活です!

特選サイドMENUのご案内

まぐろ専門店「清水港みなみ」本鮪

まぐろ専門店「清水港みなみ」様とタイアップ!おせちとともに
お正月の美味しさを彩る上質なまぐろをご用意いたしました。
ぜひご賞味ください。(まぐろは静岡から直送です。)



本鮪又は南鮪の中トロ/赤身/
みなみ特製ネギトロ (約1kg/4~8名)
葵(あおい) **¥8,000** (税込)
本鮪か南鮪の大トロ/中トロ/赤身/
みなみ特製ネギトロ (約1kg/4~8名)
駿河(するが) **¥10,000** (税込)
特選天然本鮪の大トロ/中トロ/赤身/
みなみ特製ネギトロ (約1kg/4~8名)
清水プレミアム **¥12,000** (税込)

ひだや特選和牛焼肉セット(つけだれ付)



岡山で若者を中心に人気の
焼肉屋さんから宮崎、鹿児島産の
A5ランクの厳選された和牛を
をご用意いたしました。
ぜひご賞味くださいませ。



肩ロース/もも肉/カイノミ/
バラカルビ/得カルビ(サーロイン)/中落カルビ
(約600g)

ひだや特選和牛焼肉セット(つけだれ付) **¥8,500** (税込)

天然だしと自然派調味料で
素材の旨味を引き出しました。



**六角里芋
重ね煮あん**
自然派おせちの定番の
重ね煮で作りました。

あわび酒蒸し
「パントテン酸」で動脈硬化予防に!

特製 二重おせち (4~5人前)

●外寸207mm×308mm×115mm (二段組)

税込 **19,440円** (税別 18,000円)

限定
50
セット

- 一の重**
- 煮物●紅白蒲鉾●チキンロール●ぶりの照り焼き●葉付き金柑
 - 塩麹大根なます●ままかり紅白甘酢●たたき牛蒡 (自然派ふるふるまぶし)
 - 栗きんとん●焼海老●数の子●田作り●かつおくるみ●たこ照り焼き
 - 六角里芋重ね煮あん●黒豆煮●昆布巻き●真子うま煮●いか松笠焼き
 - あわび酒蒸し●厚焼き玉子●花餅

- 二の重**
- スモークサーモン&クリームチーズ(バルサミコパール添え)サラダ●ヤンニョムチキン
 - いかのカラシ風味炒め●牛煮ごり●黄金ホタテ&ホワイトマッシュルームのアヒージョ
 - デザート (フルーツテリーヌ・抹茶フロマージュ・杏子柿・呉豆腐・塩トマト納豆)
 - ロブスター根菜重ね煮豆乳ソース焼き●鯛の中華蒸し●ホッキ貝とふくろ苺のサラダ
 - 海老湯葉巻きふかひれのせ●ソフトシェルクラブ香草焼き

ドライブスルーお受け渡しご来店のお客様へプレゼント!

富士麺ず工房 特製ラーメン & 自然派 結食。 SHIZENHA furu.furu 自然派ふるふる

早期ご予約特典

11月中にご予約の方にもれなく

夢袋 プレゼント!

特製 一重おせち (3~4人前)

●外寸207mm×308mm×68mm (一段組)

税込 **10,800円** (税別10,000円)

限定
100
セット

- 煮物●紅白蒲鉾●チキンロール●ぶりの照り焼き●葉付き金柑●塩麹大根なます●ままかり紅白甘酢●たたき牛蒡 (自然派ふるふるまぶし)●栗きんとん●焼海老●数の子●田作り●かつおくるみ●たこ照り焼き●六角里芋重ね煮あん●黒豆煮●昆布巻き●真子うま煮●いか松笠焼き●あわび酒蒸し●厚焼き玉子●花餅

※産地表示の食材につきましては、仕入れ時期の天候不良等の不測の事態が起きた場合、別産地からの調達になる可能性がございます。予めご了承くださいませ。