

ショーじおすすめ おせち

縁起の良い伝統のおせちを 彩り良くひとつひとつ丹精込めて作りました。

迎春を祝い 幸せを願う

おせち料理には、五穀豊穡を願い家庭の安全と健康、子孫繁栄の祈りをこめて、縁起の良い食材の名にこと寄せ海の幸、山の幸を豊かに盛り込んだものです。



1

[20品目]

限定100セット

ショーじおすすめ
おせち (二段重)

2~3人前 19.5cm×19.5cm×2段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **18,000円**
税込価格 19,440円

ご予約ポイント
400ポイント

ご予約締切日 **12/28** 木
商品引渡し日 **12/31** 日

《吉の重》

有頭海老煮 丹波黒豆煮 たたき牛蒡
天然ぶりの照焼 紅茶鴨 海老ペイザンソース
田作り 連子鯛南蛮漬 さざえ 国産赤なまこ酢

《式の重》

数の子 竹の子煮 椎茸煮 ローストビーフ(ブロック)
地養鶏筑前煮 帆立幽庵焼 蓮根と鶏肉の和風和え
紅鮭塩麹漬 蜜汁チャーシュー 柚子甘露煮



限定150セット

2

[17品目]

ショーじおすすめ
平重おせち

2~3人前 25.5cm×25.5cm×1段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **12,000円**
税込価格 12,960円

ご予約締切日 **12/28** 木
商品引渡し日 **12/31** 日

ご予約ポイント
240ポイント

有頭海老煮 丹波黒豆煮 さざえ 穴子巻玉子
田作り 赤なまこの紅白なます 天然ぶりの照焼
竹の子煮 椎茸煮 数の子 牛肉の赤ワイン煮
地養鶏筑前煮 合鴨コース さんかん 柚子甘露煮
ローストビーフ(ブロック) 蜜汁チャーシュー