



一の重
・丹波黒豆・大分栗きんとん・田作り・こはだ餅・なます・いくら・醤油漬・タラの南蛮漬・タコのトマト煮・カキのオイル煮・きのこの餅煮

二の重
・天然ぶりの照焼・山 酒け鮎焼・糖結甘露煮・ムラサキイカ焼・無添 加ロスハム・ハープ 菊の照焼・大野牛ローストビーフ・鮎の延布巻・伊達巻・小田原かまぼこ(紅白)・北海道 数の子・車エビの焼煮・ホタテ照焼・つぶ貝旨煮・自家製煮

和風六寸二段重

④4～5人前 **25000**円
27000円(税込)



一の重
・丹波黒豆・大分栗きんとん・田作り・伊達巻・小田原かまぼこ(紅白)・車エビの焼煮・帆立照焼・ヒラメ延布巻・鮎の延布巻・北海道 数の子・いくら・醤油漬・タラの南蛮漬・タコのトマト煮

二の重
・鰾魚アワビ煮・天然ぶりの照焼・山 酒け鮎焼・ムラサキイカ焼・糖結甘露煮・無添 加 ソーセージ・ハープ 菊 二つ焼・大野牛 セーロインシロースト・ビーフ・真鯛燗焼・つぶ貝旨煮・からすみ・自家製煮

和風七寸二段重

④4～5人前 **38000**円
41040円(税込)



一の重
・丹波黒豆・大分栗きんとん・田作り・伊達巻・小田原かまぼこ(紅白)・帆立照焼・つぶ貝旨煮・北海道 数の子・いくら・醤油漬・天然ぶりの照焼・糖結甘露煮・車エビの焼煮・鮎の延布巻・自家製煮

二の重
・大野牛サーロインシロースト・ビーフ・ローストヒョウが芋・無添加ロスハム・無添加ソーセージ・帆立のスマーク・メカジキのエキスカッパッシュ・カキのオイル煮・タコのトマト煮・ビシルク・北海道チーズ

和洋折衷六寸二段重

④4～5人前 **28000**円
30240円(税込)



一の重
・丹波黒豆・大分栗きんとん・田作り・タラの南蛮漬・タコのトマト煮・こはだ餅・なます・伊達巻・小田原かまぼこ(紅白)・天然ぶりの照焼・山 酒け鮎焼・糖結甘露煮・帆立照焼・つぶ貝旨煮・いくら・醤油漬・ヒラメの延布巻・北海道 数の子・からすみ・鮎の延布巻・自家製煮

二の重
・伊勢海老・鰾魚アワビ煮・真鯛燗焼・ムラサキイカ焼・無添加ソーセージ・無添加ロスハム・きつぽハープ照焼・帆立のスマーク・カキのオイル煮・大野牛サーロインシロースト・ビーフ

和風八寸五分二段重

④4～5人前 **53000**円
57240円(税込)



ご予約締切：12/26(火)・お渡し日：12/29(金)～31(日)

常盤でございませう
手し餅(手のし餅)

昔のお餅にあった香り、粘り、歯ごたえがそのままのお餅です。餅を作る時に氷を一切加えません。これが昔ながらの製法です。「昔餅」は特別な技術を重ねた、匠の技をすべて凝らした芸術品です。

④約2kg
3000円3240円(税込)



福島屋自家製
五の神あんこ

北海道産特別栽培大豆を、精製を控えた三温糖と天然塩でじっくり丁寧に炊き上げました。

④約1kg
1600円1728円(税込)



お刺身盛り合わせ

活き生本鮪を中心に、旬の素材を取り入れたお刺身の盛り合わせです。

⑦7点盛(約5人前) **5000**円5400円(税込)



福島県 会津酒造
会津 純米大吟醸

あまり流通されていない隠れた銘酒です。酒米の王様「山田錦」を地下40mから湧き出る超軟水で仕込んだ柔らかな口あたり、フルーティな香りにすっきりとした、味わいの極上酒です。

⑦720ml：やや甘口
3500円3850円(税込)



スペイン
オリオール
・ロッセールロゼ・ブリュット
フレッシュ＆フルーティなスタイルのロゼスパークリングワインです。自家ぶどう園にてオーガニック栽培されたぶどうを使用し、キメ細やかな泡、甘醇っぽいイチゴを思わせる果実味が口いっぱいに広がります。

⑦750ml：辛口 **1580**円1738円(税込)