merry christmas

・ご予約締切：12/19(木)
・お渡し日：12/21(土)～25(水)

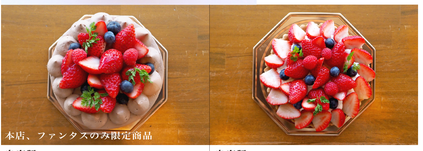
SHOP：福島屋本店（TEL：082-554-0327・ファンタス（TEL：082-576-0377・福島屋パセオ店（TEL：03-6441-3961・福島屋軽井沢店（TEL：03-6206-4846・福島屋ボ／門店（TEL：03-6273-3978

自家製 いちご デコレーション ケーキ

北海道産の濃厚な生クリームと青梅の川鍋鶏卵の産み立て卵、旬のイチゴを使ったしっとりスポンジ生地で作るデコレーションケーキです。

①5号サイズ **4800円** 5184円（税込）

②6号サイズ **5800円** 6264円（税込）


本店、ファンタスの人気定番品

自家製 いちご(チョコレート) デコレーションケーキ

ベルギーチョコレートに独自製法で作られたカカオの風味が引き出されたチョコレートです。旬のイチゴを飾り詰めて仕上げました。

③5号サイズ **5000円** 5400円（税込）
④6号サイズ **6000円** 6480円（税込）

自家製 いちごタルト

旬のイチゴを敷き詰めた色鮮やかなタルトです。中には川鍋鶏卵の産み立て卵を使った自家製の手作りカスタードを敷き詰めました。薄の酸味と相性が抜群です。

⑤6号サイズ **5800円** 6264円（税込）
⑥7号サイズ **7000円** 7560円（税込）

鹿児島県さつまハーブ鶏 きあげ醤油使用 ローストチキン（モモ焼き）

平飼いで、大豆などを主体にした配合飼料と、きれいな天然地下水で育てられた「さつまハーブ鶏」の骨付きのモモ肉を熟成させ二段仕込み醤油とオーガニックシュガーで作った自家製の特性タレに一昼夜漬け込みました。

ご予約特別価格
①1本 **680円** 735円（税込）

鹿児島県さつまハーブ鶏 きあげ醤油使用 ひなロースト チキン丸焼き

ひな鶏ならではの肉の柔らかさに加えてジューシーで色々な部位が一度に楽しめます。

※約1kg（2～3人前）**3500円** 3780円（税込）

群馬県島田牧場 赤城牛 ローストビーフ

※100g当たり **1580円** 1706円（税込）

鹿児島県さつまハーブ鶏 きあげ醤油使用 ローストチキン丸焼き

※約2kg（4～5人前）**4800円** 5184円（税込）

福島屋自家製 野菜オードブル盛合せ

MENU
・サフランライスのコロッケ・モッツアレラチーズとトマトのサラダ・えびとブロッコリーのガーリックマリネ・たことじゃが芋のパジリコソース・根菜のトマト煮込み・れんこんのバルサミコソース生ハム添え・ピクルス・オリーブ

⑦3～4人前 **4800円** 5184円（税込）

福島屋自家製 肉オードブル盛合せ

MENU
・大粒牛タリアーン・鶏ゥ森ポークのローストポーク・さつまハーブ鶏とラタッピー・無添加ポークウインナーセージ・プロッコリーとカリフラワーのガーリックマリネ・モッツアレラチーズとトマトのサラダ・ローストじゃが芋・ピクルス・オリーブ

⑧3～4人前 **5000円** 5400円（税込）

福島屋自家製 魚介オードブル盛合せ

MENU
・現付きキのグラタン・メダジオの酒保パン粉焼き・ホタテのガリル・タコのトマト煮込み・魚介のマリネ・スモークサーモンのマリネ・プロッコリーとカリフラワーのガーリックマリネ・ローストじゃが芋・オリーブ

⑨3～4人前 **5500円** 5940円（税込）

福島屋のおせち

・ご予約締切：12/26(木)
・お渡し日：12/31(火)

和風 六寸二段重

⑩4～5人前 **27000円** 29160円（税込）

一の重
・竹麻黒豆・大分椎きくらげ・田作り・ごまは煮・なますいくら・錦卵巻・タラの南蛮漬・タコのトマト煮・カキ・のぞれ煮・きのこの胡麻

二の重
・天然ぶりの照焼・白 浜付照焼・鶏照付蓮根・ムラサキイカ焼・無添 加ハ ムとハムーズ・鶏肉照焼・大粒牛ローストビーフ・鶏の法板 巻・伊達巻・合 同鴨肉・まぼこ（紅白）・北海 道数の子・金太々切数 子・タタキ照焼・つぶ貝 照煮・百家照煮

和風 七寸二段重

⑪4～5人前 **38000円** 41040円（税込）

一の重
・竹麻黒豆・大分椎きくらげ・田作り・伊達巻・小田原かまぼこ（紅 白）・錦卵巻・鶏肉照焼・いちご昆布・タタキ昆布・鶏の法板巻・蓮根 蓮根のきんぴ・蒲鉾 蒲・タラの南蛮漬・子 コのトマト煮

二の重
・天然ぶりの照焼・白 浜付照焼・鶏照付蓮根・ムラサキイカ焼・無添加 ハ ムとハムーズ・鶏肉照焼・大粒牛ローストビーフ・鶏の法板 巻・伊達巻・合 同鴨肉・まぼこ（紅白）・北海 道数の子・ホタテ・鶏肉 照焼・つぶ貝 照煮・百家照煮

和洋折衷 六寸二段重

⑫4～5人前 **28000円** 30240円（税込）

一の重
・竹麻黒豆・大分椎きくらげ・田作り・伊達巻・小田原かまぼこ（紅白）・錦 卵巻・つぶ貝照煮・北海道数の子・いくら錦卵巻・天然ぶりの照焼・鶏肉照 蒲・帆立の鬼煮・鶏の法 巻・百家照煮

二の重
・大粒牛サーロインローストビーフ・ローストとらが子・無添加ハ・ハムム・ 無添加ソーセージ・鶏ブロのスモーク・メルヒのスムスペシュ・カキのオイ ル漬・子コのトマト煮・ピクルス・北海道チーズ

和風八寸 五分二段重

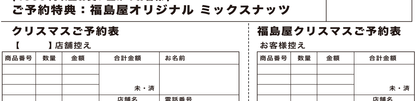
⑬4～5人前 **55000円** 59400円（税込）

一の重
・竹麻黒豆・大分椎きくらげ・田作り・子コ の南蛮漬・子コのトマト 煮・こは巻・なます・伊達巻・小田原かまぼこ（紅白）・天然 ぶりの照焼・山椒 の照 蒲・鶏肉照蒲・鶏の照焼・まぼこ（紅白）・天然 ぶりの照焼・山椒 の照 蒲・鶏肉照蒲・鶏の照焼・つぶ貝煮・いくら醤油漬・カラフ ル昆布・北海道数の子・ホ ホタテ・鶏の法板巻・百家照煮ず

二の重
・伊勢海老・鶏肉ツマ巻・真鯛鶏焼・ムラサキイカ焼・無添加ボ ークソー セージ・無添加ハ ・ハムム・さとのハーブ鶏照焼・鶏のスモーク・カキのオ イル漬・大粒牛ローストビーフ・ローストビーフ

お正月商品

ご予約締切：12/26(木)・お渡し日：12/29(日)～31(火)



自家製 黄餅（手のし餅）

昔のお餅にあった香り・粘り・歯ごたえがやさまるお餅です。餅を作る時に水を一切加えません。「自餅」は特別な技術を要れた黄の粉をもって創った芸術品です。

※約2kg **3000円** 3240円（税込）

福島屋自家製 五の神 あんこ

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

※約1kg **1600円** 1728円（税込）

北海道 神川酒造 神亀手造り純米酒

熟酒にして頃高に美しい、日本酒が大好きな方に味わっていただきたい純米酒です。

※720ml **1600円** 1760円（税込）

鹿児島県 神川酒造 福島屋の芋焼酎

福島屋でしか販売していないオリジナルの芋焼酎です。

※720ml **1800円** 1980円（税込）

christmas

関連商品ご予約表

・ご予約締切：12/19(木)・お渡し日：12/21(土)～25(水)

(4000円以上お買い上げのお客様)
ご予約特典：福島屋オリジナル ミックスナッツ

FUKUSHIMAYA TASTING MARKET
店舗名

クリスマスご予約表

【　　】店頭控え

商品番号	数量	金額	合計金額	お名前
			来・済	
			店頭名	電話番号
			お渡し日	備考
			時間	
			担当印	

福島屋クリスマスご予約表

お客様控え

商品番号	数量	金額	合計金額
			来・済
			店頭名
			お渡し日：時間
			時間
			担当印

切り取り線

謹賀 福島屋のおせち

関連商品ご予約表

・ご予約締切：12/26(木)・お渡し日：12/31(火)

(5000円以上お買い上げのお客様)
ご予約特典：秋田県 雪の茅舎 大吟醸 酒粕

FUKUSHIMAYA TASTING MARKET
店舗名

おせち商品ご予約表

【　　】店頭控え

商品番号	数量	金額	合計金額	お名前
			来・済	
			店頭名	電話番号
			お渡し日・時間	備考
			担当印	

福島屋おせちご予約表

お客様控え

商品番号	数量	金額	合計金額
			来・済
			店頭名
			お渡し日・時間
			担当印