

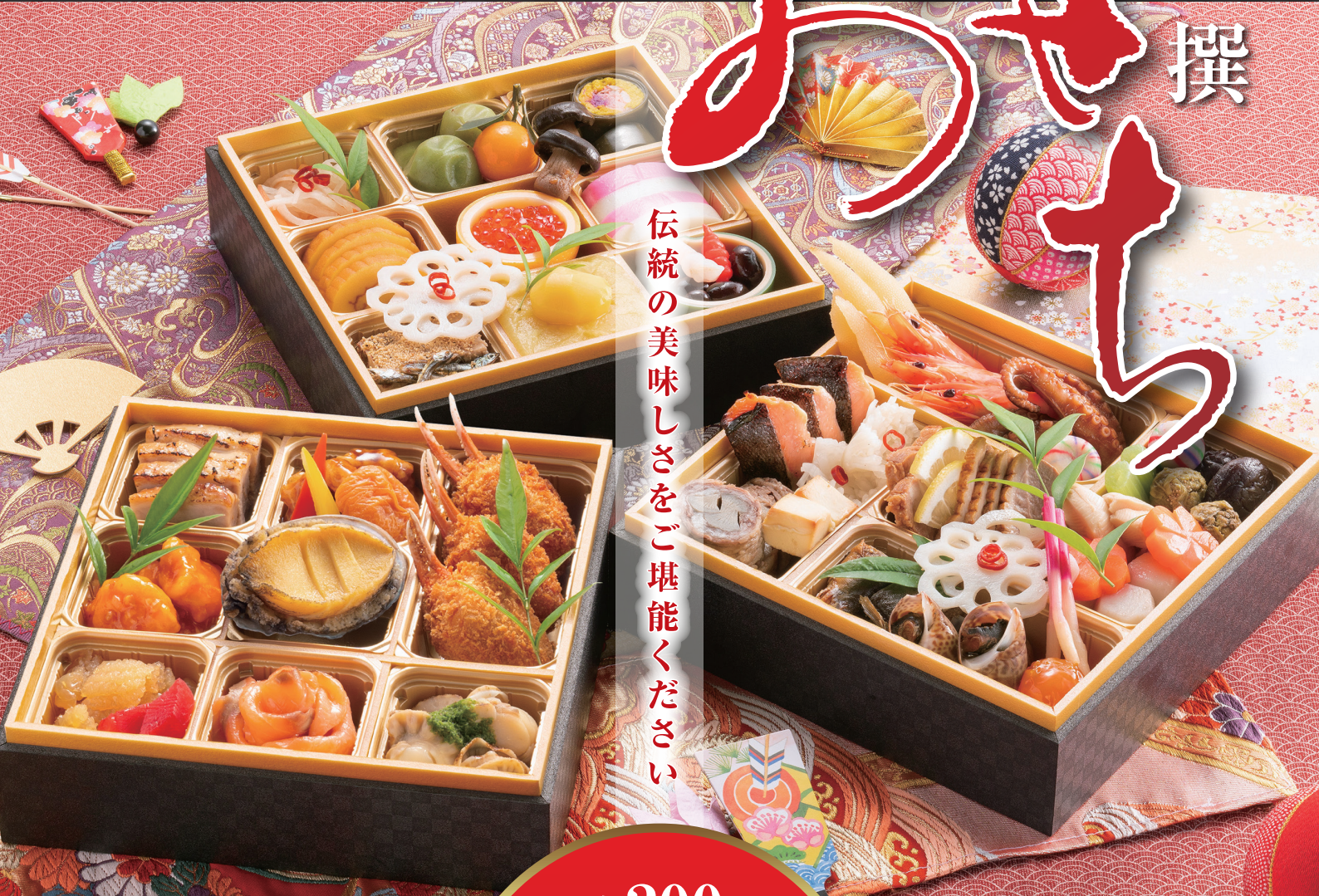
〜豪華爛漫〜

“和中折衷”三段重

特撰

おせち

伝統の美味しさを堪能ください



限定200個  
**25,000円** (税込)  
 早期予約特典  
 12月10日までのご予約で、  
 先着100名様のお客様は  
 1,000円引き (24,000円:税込)  
 とさせていただきます。



中華おせち監修  
 五州園 副料理長  
 山下 康



和食おせち監修  
 五州園 料理長  
 増塩 訓

【吉の重】  
 紅白なます・伊達巻・龍皮巻き・紅白蒲鉾・  
 イクラ醤油漬け・大黒しめじ辛煮・若桃甘露煮・  
 金柑甘煮・田作り・鶏松風・栗きんとん・黒豆・  
 酢取蓮根

【貳の重】  
 牛肉八幡巻き・鰯西京焼き・海老焼き・  
 数の子土佐漬け・蛸旨煮・鴨寿煮・菊花大根・  
 子持ち鮎甘露煮・ばい貝・べっ甲玉子・里芋・椎茸・  
 竹の子・梅人参・蒟の薑・手毬麩・紅白はじかみ

【参の重】  
 エビのチリソース・黒酢の酢豚・杏子のシロップ煮・  
 クラゲ頭の酢の物・紅心大根の甘酢漬け・カニ爪  
 ホタテの山椒和え・スモークサーモン・鮑の冷菜・  
 塩味チャーシュー

\*写真はイメージです。 \*食材の仕入れ都合により内容が変更になる場合がございます。



TEL:0495-22-5225  
 FAX:0495-24-5226  
 受付時間 / 10:00~18:00 (火曜定休)  
 〒367-0021 埼玉県本庄市東台4-2-5  
<https://www.goshuen.com>

ご予約について **予約締切日:12月25日(月)**  
 商品受取日:12月31日(日) / 於:五州園 8:30~12:00  
 \*お電話もしくは、申込用紙に記載の上FAXにてお申込みください。  
 \*配送も承ります。関東地区限定(離島を除く)12/31着、送料1,600円/1個  
 \*銀行振込、商品代引の場合は別途手数料が必要となります。  
 \*予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。  
 ご予約はお早めにお問い合わせください。