

～豪華爛漫～
“和洋折衷”
三段重

伝統の美味しさを
ご堪能ください

特
撰

【舌の重】

鶏のガランティン・上州牛のロースト・有頭海老ウニ焼き・カニ爪紅白揚げ・クラゲ頭の酢の物・帆立の燻製・鮑酒蒸し・スモークサーモンマリネ

【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・里芋・椎茸・竹の子・梅人参・千社唐西京漬け・手毬麩・べっ甲玉子・紅白はじかみ・柿バター博多

【参の重】

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

限定
150個

25,000円^(税込)

早期
予約特典

11月30日までのご予約で、
先着50名様→1,000円引きとさせていただきます。

25,000円(税込)▶24,000円(税込)

*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。



創業明治17年

五州園

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(木)

商品受取日:12月31日(水)
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。
*配達も承ります。関東地区限定(離島を除く)12/31着、送料1,700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願いたします。