

ピュアフル松山のおせち

器に盛り込まれた伝統の技と味
心躍る鮮やかな美しさ

参の重

- ・柚博多
- ・梅人参
- ・鶏南蛮漬
- ・鶴がまほこ
- ・豚角煮のハイ包み
- ・丸十甘露煮
- ・筑前煮
- ・手まり巻
- ・魚子旨煮
- ・有頭海老旨煮
- ・信田巻

弐の重

- ・ブリ焼物
- ・照燒赤タテ
- ・とろろし
- ・たこのやわらか煮
- ・紅白なます
- ・イクラ醤油漬
- ・氷頭なます
- ・若鶏八幡巻
- ・酢れんこん
- ・菊かぶ
- ・いかづち焼き
- ・鴨ハストロミ
- ・サーモンマリネ
- ・オニオン甘酢

壺の重

- ・紅白かまぼこ
- ・数の子
- ・佃作
- ・伊達巻
- ・フナクラ松風
- ・黒豆
- ・ニロにん尾布巻
- ・たたき(ほう)
- ・かつおくるみ
- ・栗きんとん
- ・ロースター
- ・リンゴと
- ・紅芋のハイ包み
- ・水晶梅串

<三段重>
18,000円
(税込)

数量限定

◆三段重サイズ◆
19.5×19.5cm(3~4人前)

ピュアフル松山
勤労会館

TEL 089-945-6011
FAX 089-931-0285

営業時間 8:30~19:00
〒790-0066 松山市宮田町132
(JR松山駅より徒歩3分)
<http://www.ehime-kinrou.jp/>

受付印

お渡し日: 12月31日 10時~15時
ご予約受付: 12月25日(月)まで

ピュアフル松山 おせち料理注文書

受付日: 平成 年 月 日

三段重 (19.5×19.5cm) 3~4人前	18,000円(税込)	個	円
巻き寿司 (太巻き穴子入り) 1本	450円(税込)	本	円
お持ち帰り希望時間 AM ・ PM	:	合計金額	円
ご住所			
お名前	TEL ()	-	

※商品は要冷蔵です ※数に限りがございますので、お早目にご予約ください。 ※料理内容・盛り付け・器が一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。