

料理部が一品一品材料を吟味し、自然の持ち味を手作りで調理し、大晦日の明け方、お重への手詰めにいたします。料理人の真心が伝わるできたての味をどうぞお楽しみに。

東鳳閣
謹製



(19×19×高5.5cm)

◆重箱に盛りつけた生おせちですので、そのまま召し上がれます。

和重三段重 (3~5人前)

※内容が変更になる場合もございますのでご了承下さい。

- ◇お届けは、12月31日午前8時以降に配達開始致します。
- ◇冷所保存の上、1月3日までにお召し上がり下さいませ。

参の重

〔中国料理〕

- 頭付き車海老のチリソース煮
- クラゲの酢の物 イクラ添え
- 鮑の中国風スモーク
- ホタテの香り煮他

式の重

〔日本料理〕

- 鰻西京漬 ● 鮭粕床漬 ● 子持鮎有馬煮
- 鰻昆布巻き ● 矢羽根牛蒡 ● 里芋白煮
- 新箱上佐煮 ● 松笠くわい ● 松茸当座煮
- 烏賊黄金鉄扇 ● 鳥松風
- 紅芋栗金団 他

壺の重

〔日本料理〕

- 伊勢海老雲丹焼き ● 賀寿乃子 ● 黒豆
- 田作り ● 紅白小袖釜鉾 ● 伊達巻き
- 鰻八幡巻き ● 平目龍皮巻き ● 蟹絹田巻き
- 柚子巻き柿他



数量限定

冷凍品ではないため数に限りがございます。予約がいっぱいになり次第、締め切らせていただきますので、お早めにご予約下さい。

◆おせち料理◆ (1セット)

22,000円 (配達・税込)

クール便 **22,500円** (税込)

ご来館 **21,000円** (税込)

※配達は、深谷・熊谷市内となります。
※関東圏外については、1月1日午前中指
定となります。(クール便)

●大晦日お渡し…
ご来館 / 8:00~12:00
配 達 / 8:00~(どなたかご在宅下さい)

き-り-と-り-せ-ん

「おせち」申込用紙

(お受取り方法▶ ご来館 お届け クール便)

あなた様の	お名前
	ご住所 〒
	お電話番号
お届け先の	お名前
	ご住所 〒
	お電話番号

PALACE TOHOKAKU 受付者 お支払い方法： 振込み 持参 集金

◆おせち承り証◆

個 数 _____ セット

価 格 _____ 円

金 額 _____ 円

お承り日 年 月 日

●数に限りがございます。お早めにご予約下さい。 ●お届け先が2件以上になる場合は、別紙にてお届け先をご提示下さい。
●お申し込みは、お電話・FAX・郵送・ご来店にて承ります。 ●ご予約はお支払い方法のご記入をお願い致します。

No. _____