

# 2025大広苑の

# おせち 料理

和三段  
申込締切  
12月16日

10日(水)に変更

その他  
申込締切  
12月25日

お渡しは  
12月31日  
(水)

## 和三段(3~4人用)

30,240円

【喜の重】  
伊予柏たゞマリネ  
甲鳥賊の金柑黄金和え  
海老サフラン  
小柱と鳥賊の卵紅白和え  
帆立貝柱まつたり和え  
いくつ  
紅鮭ルイベ風  
つぶ貝しぐれ煮  
帆立鱈子酒盃和え  
旨辛鱈

参の重

帆立チーズソース焼  
ブロッコリーのバジル和え  
キヤロットラベ  
焼どうもろこしのテリーヌ  
サーモンテリーヌ  
レモンシロップ漬  
柿博多  
蟹のテリーヌ  
ソニリス

【武の重】  
鮫昆布巻  
牛馬八幡巻  
椎茸野菜新丈  
海老新丈  
金時人参  
蓮根旨煮  
姫竹旨煮  
たたき牛蒡  
サーモン西京焼  
網笠柚子  
紅白なます  
蟹砧巻  
あいのなめ南蛮漬  
サーモンかんざし  
合鴨かんざし

【式の重】  
鮫昆布巻  
牛肉八幡巻  
椎茸野菜巻  
海老新丈  
金時人参  
蓮根旨煮  
姫竹旨煮  
たたき牛蒡  
サーモン西京焼  
網笠柚子  
紅白なます  
蟹砧巻  
あいのなめ南蛮漬  
サーモンかんざし  
合鴨かんざし

コーンテリーヌ  
葉わさび松前漬  
北海道産數の子  
菜の花のお浸し  
子持昆布紹興酒漬  
蟹サフラン甲羅盛り  
金柑  
若桃甘露煮  
田作り  
刻み昆布  
鮑旨煮  
丹波産黒豆  
百合根甘露煮  
蟹爪彩り包み  
栗金団  
焼き栗ブランデー  
柚子釜 五色膾  
橙釜 鯛釜漬

風味

鮭照焼  
蟹爪アーモンド  
若桃シロップ漬  
スモーケサーモン花見立  
紅白祝い餅  
花蓮根  
蟹爪オーロラ  
レーズン＆レバー  
クラシックベーコン  
ローストビーフ  
ポーク香草焼  
ロブスター  
蟹グラタン  
紅鮭ミルフィイユ  
合鴨ロース煮  
法連草と若鶏のテリーヌ  
栗渋皮ブランデー煮  
ショコラティリーヌ

峠下牛すきやき  
出汁付 (4~5人用)  
16,200円

寿巻寿司  
1,100円

和洋風おせち(1~2人用)  
10,800円

オードブル 写真は4~5人用  
(2~3人用) 10,800円  
(4~5人用) 20,500円

価格は全て税込です。

FAXでお申し込みいただけます

▼▼▼FAX0846-22-7822▼▼▼

その他、ご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。

ご注文商品 受取方法 ( 1、配達 2、大広苑にてお引取り )		時頃 ) ← どちらかに○をお願いします			
和三段	( )個	和洋風おせち	( )個	峠下牛すきやき	( )個
オードブル(2~3人用)	( )個	オードブル(4~5人用)	( )個	寿巻寿司	カット有( )本 カット無( )本
ご注文者様			お届け先		
お名前					
ご住所	〒		〒		
TEL	――――――――――				

申し込み締め切りは…

和三段: 12月16日(土) その他: 12月25日(木)

〒725-0021 広島県竹原市竹原町 359 |-|

TFI 0846-22-2970

竹原町 359-1-1  
**HOTEL 大広苑**