まめあん特製おせち

ご予約期間

2021年10月20日（水）12月26日（日）まで

●おせちは正月の神様に供える料理であり、家族の幸せを願う縁起ものの料理です。

五穀豊、家族の安全と健康、子孫繁栄の祈りを込めた、海の幸・山の幸を

豊富に盛り込んだ、当店のおせちを、どうぞご賞味くださいませ。

・有頭海老　・出し巻玉子　・鰤幽庵焼き

・紅白なます　・栗渋皮煮　・筑前煮

・数の子　・焼き穴子　・どんこ椎茸

・コハダ酢　・豚八幡巻　・鳥山椒焼

・田作り　・黒豆　・生ハムチーズ

・海老真丈　・菊花蕪　・牛タン照り焼き

・タコ酢漬け　・松前漬け　・かき時雨煮

・巻湯葉　・花蓮根　など

おせち一段　13.000 円（税込）外寸（30cm×20cm×高さ 4.5cm）2 人前

・都合により献立の内容と多少の変更がある場合がございます。
・なるべく早めにお召し上がりください。また冷蔵庫など涼しい所に保管してください。
・お支払いは　引換券と交換で　ご予約受付時にお願いいたします。

・受け渡しはまめあんにて、12月31日　9時から13時でお願いいたします。

仕出し　旬仙（しゅんせん）・　小料理　まめあん

豊田市西町2丁目35番地
0565－41－8188

★お客様控え

申込番号＿＿＿＿＿＿

名前＿＿＿＿＿＿

住所＿＿＿＿＿＿

電話番号＿＿＿＿＿＿

個数＿＿＿＿＿＿

金額＿＿＿＿＿＿

★店控え

申込番号＿＿＿＿＿＿

名前＿＿＿＿＿＿

住所＿＿＿＿＿＿

電話番号＿＿＿＿＿＿

個数＿＿＿＿＿＿

金額＿＿＿＿＿＿