

日本料理 海風亭 魚津市釈迦堂 1-13-5 TEL0765-22-7303 FAX0765-22-7329

1 	① 黒豆 粒の大きい丹波産ぶどう豆がたっぷり。約200g入り	7 	⑦ 鶏肉松風焼 鶏肉と生身をまぜ、オープンで焼きました。8切れ入り	13 	⑬ 鯛姿焼 手の平サイズの鯛を焼きました。お雑煮などにどうぞ。
2 	② 伊達巻 海老のすり身をを使った贅沢な伊達巻。大1本入り	8 	⑧ ローストビーフ 毎年好評のローストビーフ。国産牛肉のもも肉使用。5枚入り	14 	⑭ 昆布め刺身 白身魚(ひらめ、鯛など)を昆布で巻いています。約100g
3 	③ くらげ 胡麻酢和え 海風亭自慢の1品。おもてなしに大好評。約200g入り	9 	⑨ 鮭昆布巻き おせち定番の昆布巻き。鮭を巻いてみました。大2本入り	15 	⑮ 数の子入り 松前漬け 数の子が入った松前漬けです。約100g
4 	④ め鯛西京焼 脂の乗った白身のめ鯛を西京味噌に漬け込んだ風味豊かな焼物。5切れ入り	10 	⑩ 豚の角煮 脂肪の少ない優良豚を使用した自慢の角煮。約200g入り	16 	⑯ 裏白椎茸 椎茸の裏に海老の入ったすり身をつけて油で揚げ、煮ました。5個入り
5 	⑤ 海老当座煮 身のプリプリしたブラックタイガーの当座煮。大5本入り	11 	⑪ いいくら 柚子風味 柚子の香りが漂うブチブチとはじけるいくら。100g入り	17 	⑰ 松竹梅 お正月らしく、松は里手、竹は牛蒡、梅は人参と華やかに。各3個入り
6 	⑥ 豚団子 いが蒸し 豚団子の周りもち米で包み、蒸し上げた料理。6個入り	12 	⑫ 菊花蕪と 花連根 彩りの綺麗な菊花蕪と魚津産の蓮根を使った酢漬け。各5個入り	18 	⑱ さつまいも カステラ焼 さつまいもと玉子をカッパで焼き上げました。

お申込は 電話：0765-22-7303 FAX：0765-22-7329

- 1～18の中から6品をご自由にお選びください。すべて海風亭主人の手作り料理です。
- 6品セット5,000円、12品セット10,000円、18品セット15,000円とセットの場合は割安料金です。
- 単品での追加は1点につき1,000円となります。(例6品セットプラス1点6,000円)
- 価格は店頭でのお渡し価格です。宅配の場合は送料1,000円を別途頂戴致します。(翌日発送可能地域のみ)
- お申込は12月25日までにお願い致します。
- お渡しは12月31日午前10時～午後2時までにご来店ください。
- 宅配は31日着の予定です。
- 各料理は「真空パック」でのお渡しとなります。お重には入りません。

お申込用紙 (ご自身の控えをお残しください)										
お名前	住所		〒()-()	県		市		お電話		
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	合計	個
個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個
⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	合計	円
個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個

ホテル美浪館のブログでもおせちの紹介をしております。大きな画像で見いただけますので、どうぞご利用ください。