

呉竹荘

おせち



五



11月中の
特製塩辛
プレゼント

ハレの日の食卓に彩りをそえる
呉竹荘の和洋創作おせち



令和9年

呉竹荘

おせち

五百個限定

匠が織りなす珠玉のおせち料理が
新春の食卓を鮮やかに彩ります



ロブスター明太とろろ焼き
サーモン西京漬け
数の子、黒豆
海老芝煮、いくら
楚蟹土佐酢、小鯛笹漬け
海老芋揚げ煮、鰯昆布巻き
筍土佐煮
梅人参含め煮、蒟蒻含め煮
裏白椎茸
合鴨つみれ
紅白小袖蒲鉾
伊達巻き、酢牛蒡
紅白臍、葉付金柑

鰻のテリソース 掛川茶と山椒の香り
ロースハムのミルフィーユ
パテ・シャルキュトリ
オマール海老のテリソース
ローストポーク3色のピクルス
手長海老のエチュヴエ
ワカサギのエスカベッシュ
小海老のカクテル
干し柿博、多鴨のガレット
白寿真鯛のアンブレフロマージュ・ブラン
田作り、栗金団
国産牛ローストビーフ 山葵風味
冬野菜の和風マリネ

呉竹謹製二段重

&スイーツおせち

特撰創作二段重 二万八千円

スイーツおせち 九千円

二段重+スイーツ 三万六千円

(箱寸 20cm×20cm×4.5cm)

締切日/二〇二六年十二月二十六日(土)
お渡し/二〇二六年十二月三十一日(木)

正午〜午後二時 呉竹荘本館一階ロビー

配達ご希望の方はご予約の際にお申し付けください

十一月中の早期予約で特製塩辛プレゼント

スマホからも簡単予約



ベリーチーズケーキ・柚子はちみつムース
栗香の実・レモンマカロン・静岡紅ほっぺのオペラ
フロマージュアナナス・ヘーゼルショコラムース
掛川抹茶のムース・桜ロール