

令和三年

日本料理

# 和か葉のおせち

数量  
限定

## 二段重 桐箱〈数量限定100個〉

冷凍ではございませんので、そのままお召し上がりいただけます

25,000円 〈サイズ〉22cm×22cm×14.5cm  
(税込・送料込)

### 一の重 〈二十品目〉

黒豆、田作り、数の子、伊達巻、いくら醤油つけ、海老芋白煮、黄金慈姑、鯨幽庵焼、結び昆布巻き、梅人参、金柑カステラ、鱒照焼、海老艶煮、帆立貝旨煮、柚子かんざし、杏蜜梅、あまだい雲丹焼、よもぎ真丈、若桃密煮、真子旨煮

### 二の重 〈十八品目〉

真鯛のきずし、サーモン西京焼き、笹巾着、丸十レモン煮、鮑のやわらか蒸し、胡桃の飴焚き、栗の甘露煮、彩り豆煮、鶏ロース塩麴焼き、ローストビーフ、京なます、クリスタル、伊勢海老、日の出砵巻き、パーナ貝燻製、たたき牛蒡、まゆ玉松葉串、紅白結びもち

二段重桐箱  
早期ご予約特典

特典一

11月30日(月)までにご予約の方  
年越しそば(4人前)プレゼント!

特典二

祝箸(5膳入り)プレゼント!

特典三

「和か葉」ディナーご利用  
1000円割引券プレゼント!

## 二段重 〈数量限定150個〉

冷凍ではございませんので、そのままお召し上がりいただけます

15,000円 〈サイズ〉17cm×17cm×13.5cm  
(税込・送料込)

### 一の重 〈二十品目〉

田作り、鰯西京焼、子持ち鮎甘露煮、チーズ伊達焼、数の子粕漬、紅白蒲鉾、翡翠梅、松笠慈姑、海老艶煮、はじかみ、花蓮根、花人参梅煮、絹さや、海老芋八方煮、帆立時雨煮、合鴨ロースト、蛸柔らか煮、鮑大成船煮、穴子八幡巻、手毬麩

### 二の重 〈十四品目〉

網笠柚子、栗渋皮煮、蟹砵巻、落信田巻、花人参梅煮、鶏松風、赤菊煎煮、叩き牛蒡、助子昆布巻き、紅白臍、いくら、黄金卵黄、百合根金団、花豆

### 二段重 早期ご予約特典 11/30 まで

特典一

祝箸(5膳入り)プレゼント!

特典二

「和か葉」ディナーご利用  
1000円割引券プレゼント!

お申し込み  
方法

12月20日(日)までに下記へお電話下さい  
和か葉 043-209-5570 (受付11:00~20:00)

※数に限りがございますので、お早めにお申し込み下さい。  
キャンセルの場合は12月20日(日)までにお願いたします。12月21日以降は  
キャンセル料(100%)を申し受けます。

お渡し  
方法

●お渡しは12月31日(木)

※時間指定はお受けできません。ご了承下さい。

●宅配便にて配達(送料無料)いたします。

●お代金は12月25日(金)までに、お振込みでのお支払いとなります。

※振込手数料はお客様の負担となります。ご了承下さい。

FAXでのお申し込みは裏面をご覧ください