

おせち

選び抜いた秋田の逸品を
料理人の技と真心で—



地産地消で彩る秋田のおせち

秋田絢爛

和風三段重



◎3~4人前

サイズ：白木特大8寸三段セット
(240mm×240mm×195mm) **30,000円** (税別)

- 岩の重** ロブスター／きんきん天日干し焼き／蝦夷あわび柔らか煮／子持ち鮎煮びたし／極太本たらば蟹焼き／海鮮蟹焼き／数の子白醤油／丹波黒豆／伊達巻きチーズ風味／若桃甘露煮／「たまごの樹」濃厚プリン 他
- 式の重** 河豚塩魚汁焼／本鱈西京焼／銀むつ袖庵焼／合鴨ロースト燻製風味／海老霜降り秋田由利牛巻き／八幡平ポーク塩麹漬け／比内地鶏燻製松茸柚子焼／鱈三五八焼き／手練り栗金団干し柿白餡射込／上小阿仁ほおずきゼリー 他
- 参の重** 筍焼き目煮浸し／日の出海老／蛸照り煮／鰻鳴門巻／滋姑松笠／山牛蒡もろみ味噌漬け／阿仁山菜煮メ／棒鱈味噌風味甘露煮／稚鯉甘露煮／平鹿あやめ卵出汁巻き／ミズコブ香味煮／田作り／萵苣蓋含め煮 他



西武・そごう 関東エリア13の百貨店でも取り扱いを致しております。

伝統と創作のコラボレーションを

光琳スタイル

和洋三段重



◎3~4人前

サイズ：スタンダード6.5寸三段セット
(195mm×195mm×195mm) **20,000円** (税別)

- 岩の重** 海老艶煮／蝦夷あわび柔らか煮／子持ち鮎煮びたし／本たらば蟹焼き／蟹爪和風焼／りに焼き／数の子白醤油／丹波黒豆／伊達巻きチーズ風味／鶏けんちん焼き／若桃甘露煮／「たまごの樹」濃厚プリン 他
- 式の重** 鱈三五八焼き／河豚塩魚汁焼／本鱈西京焼／銀むつ袖庵焼／合鴨ロースト燻製風味／牛蒡牛肉巻／八幡平ポーク塩麹漬け／蟹甲羅海鮮焼き／鶏松茸柚子焼／牛タン黒胡椒燻製／海月中華風レモン味／干し柿白餡射込み／手練り栗金団／上小阿仁ほおずきゼリー 他
- 参の重** 鰻鳴門巻／日の出海老／蛸照り焼／鮭昆布巻き／稚鯉甘露煮／滋姑松笠／高苣蓋含め煮／山牛蒡もろみ味噌漬け／阿仁山菜煮メ／棒鱈味噌風味甘露煮／筍焼き目煮浸し／平鹿あやめ卵出汁巻き／ミズコブ香味煮 他



家族団らん年越しオードブル&年越し祝い寿司

和洋中を取り混ぜたお料理は、お年寄りからお子様までご満足いただけます。 熟練した職人による本格握り寿司です。



◎オードブル (4~5人前) **10,000円**
サイズ：500mm×360mm×80mm

◎お寿司 (2人前~) ※価格は1人前の表記です。
〈極上〉**3,200円** (税別) 〈上〉**1,800円** (税別)
〈特上〉**2,500円** (税別) 〈並〉**1,100円** (税別)

ご予約 締め切り おせち▶12月25日
オードブル▶12月29日

※FAXでお申込みのお客様は裏面の
申込用紙をお使いください。
※限定数になり次第締め切る場合もございます。

配達・お引き渡し 12月31日▶午前10時~午後3時
配達時間の指定はできません。

※お引き渡し場所は各店。
※配達料は500円となります。
ご来店お引き取りのお客様には
〈500円利用券〉進呈致します。
※配達は合計1万円以上です。

¥500
ご利用券

※写真はイメージです。料理内容・献立は変わる場合がございます。

◆ご予約、お問い合わせは下記店で受付しております。◆

光琳グループ本部

なかいち店◆和食・秋田菜彩

西武秋田店◆秋田の旨いもん処

寿司・しゃぶしゃぶ

道の漁師居酒屋

水屋 光琳

御厨 光琳

秋田亭 光琳

福屋 清衛

こちら(特)漁業部

TEL.018-866-8599
秋田市大町3丁目2-25(福屋清兵衛内)

TEL.018-832-2002
秋田市中通1-4-3 なかいち2F

TEL.018-893-6665
秋田市中通2-6-1西武秋田店B1Fレストラン街

TEL.018-838-0839
秋田市大町3丁目2-25(川反通り)

TEL.018-896-5554
秋田市大町2-2-41 ダイワロイネットホテル秋田1F