

東京十月のおせち

三人前：二五、〇〇〇円(税・送料込)

迎春にふさわしい祝い肴を

少量ずつ詰め合わせたお節料理です。

食材を吟味、一品一品念入りに

仕上げました。

年の始めを寿ぎ

吉祥味づくしをお楽しみください。

仕入れの状況により、献立の内容を多少変更する
場合がございます。予めご了承ください。

一の重

- ・いくら醤油漬
- ・黒豆
- ・田作り
- ・栗きんとん
- ・子持ち昆布
- ・数の子
- ・車海老
- ・網笠柚子
- ・紅白蒲鉾
- ・錦玉子
- ・カラスミ
- ・鮑
- ・鳥松風
- ・小鯛酢漬
- ・長呂儀
- ・紅白なます
- ・伊達巻
- ・筍
- ・手網寿司
- ・鱈旨煮
- ・梅人参
- ・絹さや
- ・花百合根
- ・結び蒟蒻
- ・帆立貝時雨煮
- ・合鴨コース煮
- ・海老羊
- ・松茸
- ・慈姑
- ・手毬煮

二の重

- ・鱈柚庵焼き
- ・脚照焼
- ・ドンコ椎茸
- ・はじかみ
- ・花蓮根
- ・子持ち鮎昆布巻
- ・蛸小倉煮
- ・鱈子旨煮
- ・梅人参
- ・絹さや
- ・花百合根

ご予約受付

九月一日(日)～十一月三十日(土)

☎〇三―三四〇九―六〇七七

✉tokyo.jugatsuu@acm2010.com

(日曜・祝日を除く19時～23時受付)

お届け予定日

十二月三十一日(火)

クール便でお届けいたします。

年末年始の為、配達時間が遅延する場合がございます。

お支払い方法

ご予約後、事前のご入金をご案内させていただきます。

左記口座にご指定の金額をお振込ください。

三井住友銀行青山支店(普通) 7134961

口座名義 アーツアンドカルチュラルマネジメントシヤ

ご注意 お支払者とお申込者が異なる場合、必ずお申込者のお名前を添えて
ご入金ください。振込手数料は、お客様のご負担にてお願いいたします。

Bar Tokyo Octobre

東京十月

二〇二五年 おせちのご案内

