ヨシケイ長崎

2022 おせち

ご予約承り中

令和3年12月20日(月)まで

福々と福来たる家々に笑顔を運ぶおせちかな

福 ふく 三段重おせち

年越しそば付き

(外寸：25.5×25.5×5.5cm)×3段

18,800円(税抜) 20,304円(税込)

壱の重

◆いか黄金焼き ◆寿高野豆腐 ◆味付数の子 ◆焼海老
◆サーモン黄身寿司 ◆昆布梅(令和) ◆畑のポーク味
◆たたき人参 ◆ブリ照焼 ◆はじかみ ◆磯貝真砂和え
◆金柑甘露煮 ◆さばの昆布巻 ◆蓮根煮 ◆筍煮
◆はすの芽わさび風味 ◆椎茸煮 ◆梅型人参煮 ◆ぎんなん煮

弐の重

◆海老とブロッコリーのテリーヌ ◆サーモンキャロットテリーヌ ◆チーズオードブル ◆紅白なます
◆いくら醤油漬け ◆チキンロールスライス ◆たたきごぼう ◆天然エビのぷりぷりサラダ
◆ドライトマト赤ワイン煮 ◆ヤリイカ照焼 ◆鰆昆布〆 ◆ブロッコリーのバジル香味
◆金柑甘露煮 ◆黒糖ローストポーク ◆伊達巻 ◆若桃甘露煮 ◆えび陣笠
◆カニ爪甘酢仕立て ◆れんこん辛子和え

参の重

◆子持昆布山海和え ◆雪掛け玉子 ◆さつま金時(レモン味)
◆わらび餅(温州みかん) ◆ぎんなん煮 ◆北海道産黒豆
◆紅白かまぼこ ◆金柑甘露煮 ◆紫芋と栗のきんとん[鹿児島産紫芋使用]
◆チーズかまぼこ ◆帆立貝照焼 ◆梅型人参煮 ◆はすの芽わさび風味
◆筑前煮 ◆本田作り ◆小海老とくるみの和え物 ◆ほたるいか沖漬

「福」三段重をお買い上げのお客様限定特典!

年越しそば付き(5人前)
海老天・天つゆ付

※写真は調理例です。
どんぶりとネギ・蒲鉾は付いておりません。

九州管内 無料 お届け [離島は除きます]

◎お届けはクロネコヤマトのクール宅急便になります。◎配達エリアは関西以西(クロネコヤマトにて翌日配送が可能な地域に限ります)。◎12月31日中のお届けになります。ご希望の配達時間を必ず配達表(注文表)にご記入下さい。配達の指定は午前中は一括して午前中一杯、午後からは2時間おきの時間帯で20時までをご指定ください。
※配達が立て込みますので、場合によっては時間がずれ込む場合もございます。

本年は、数量限定のため、締切日前でも予約の状況により、注文を締め切らせていただく場合がございます。悪しからずご容赦くださいませ。なるべく早目のご注文をお願いいたします。

●料理内容は一部変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。
●商品は冷暗所に保管してください。 ●賞味期限は1月1日までです。
●代金は前払いとなっております。

◆ご予約・お問い合せ 株式会社 ヨシケイ長崎

〒854-0066 長崎県諫早市久山町1910-7

0120-095-695 TEL.0957-25-2301(代) FAX.0957-25-2314

安心してお召し上がりいただくためにコロナ対策を実施しております。
衛生管理を徹底する為に、社内スタッフのみでお作りします。

- 清掃の徹底 毎日アルコール消毒・清掃
- 飛沫の防止 全従業員のマスク着用義務化
- 検査の徹底 全従業員への検温・こまめな手指の消毒
- 接触の自粛 従業員の県外への外出自粛

ヨシケイ長崎

禄 ろく 三段重おせち

(外寸：28.0×21.5×5.0cm)×3段

16,000円(税抜) 17,280円(税込)

新年を彩る雅な金箱の三段重のおせち。皆さまお揃いのお正月がより一層華やぎます。

壱の重

◆紫芋と栗のきんとん[鹿児島産紫芋使用] ◆筑前煮 ◆ぎんなん煮
◆梅型人参煮 ◆はすの芽わさび風味◆伊達巻 ◆友禅包み ◆本田作り
◆紅白かまぼこ ◆味付数の子 ◆昆布梅(令和) ◆若桃甘露煮
◆金柑甘露煮 ◆紅白なます ◆寿高野豆腐 ◆オーロラカスタード
◆わらび餅(温州みかん) ◆紫芋の水まんじゅう[鹿児島産紫芋使用]

弐の重

◆ブリ照焼 ◆なごみ巻ほうれん草 ◆天然エビのぷりぷりサラダ ◆合鴨ローススモーク
◆畑のポーク味 ◆チーズかまぼこ ◆くわい梅あえ ◆焼海老 ◆いか黄金焼き ◆えび陣笠
◆チキンロールスライス ◆北海道産黒豆 ◆ぶりの子旨煮

参の重

◆子持昆布山海和え ◆ほたるいか沖漬 ◆さつまあげ[鹿児島産] ◆うまみ厚焼たまご ◆黒糖ローストポーク
◆若桃甘露煮 ◆黒豚の昆布巻[鹿児島産黒豚使用] ◆海老とブロッコリーのテリーヌ ◆サーモンキャロットテリーヌ ◆豚の角煮スライス
◆れんこん辛子和え ◆たたきごぼう ◆たたき人参 ◆蓮根煮 ◆筍煮 ◆はすの芽わさび風味 ◆椎茸煮 ◆梅型人参煮

慶 よろこび 二段重おせち

(外寸：28.0×21.5×5.0cm)×2段

11,500円(税抜) 12,420円(税込)

少人数の方や小さくてもおせちは必要という方に、お手頃な二段重のおせち。

壱の重

◆紫芋と栗のきんとん[鹿児島産紫芋使用] ◆筑前煮
◆ぎんなん煮 ◆梅型人参煮 ◆はすの芽わさび風味 ◆伊達巻
◆友禅包み ◆本田作り ◆紅白かまぼこ ◆味付数の子
◆昆布梅(令和) ◆若桃甘露煮 ◆金柑甘露煮 ◆紅白なます
◆寿高野豆腐◆オーロラカスタード ◆わらび餅(温州みかん)
◆紫芋の水まんじゅう[鹿児島産紫芋使用]

弐の重

◆ブリ照焼 ◆天然エビのぷりぷりサラダ ◆なごみ巻ほうれん草
◆合鴨ローススモーク◆畑のポーク味 ◆チーズかまぼこ
◆くわい梅あえ ◆焼海老 ◆いか黄金焼き◆えび陣笠
◆チキンロールスライス ◆北海道産黒豆 ◆ぶりの子旨煮

こだわりの 九州の味メニュー

黒豚の昆布巻

鹿児島産の黒豚を北海道産の昆布で巻きこんで昆布巻きにしました。昆布の旨味と黒豚の上品な脂の甘みがよく合います。

鹿児島産 紫芋の栗金団

鹿児島産の選び抜かれた紫芋を2か月寝かせて熟成させて仕上げました。まろやかな風味が特徴です。