

現代の名工 和食総調理長 鈴木直登 厳選素材

# 八千代のおせち



料理ひとつひとつに、こだわりの味と盛りつけの美を追求した、東京會館伝統の「八千代のおせち」。  
殻を付けない関東流の詰め方には、縁起の良い意味や新年への願いが込められています。  
ご家庭での新春のお慶び、またご進物にもぜひご利用ください。

東京會館 謹製

越前漆器の重箱入り

## 【特別四段重】 【特別三段重】

162,000円

(友の会 150,000円)

5名様分 限定10セット

和食総調理長 鈴木直登が素材をひとつひとつ厳選。その持ち味を最大限に生かし、丹念に仕上げました。

四段重お重内寸／幅20×奥行20×高さ5cm

129,600円 (木箱入り)

(友の会 120,000円)

5名様分 限定10セット

◎内容は総調理長におまかせとなります。

三段重お重内寸／幅18×奥行18×高さ5cm

## 「東京會館 おせちと節句料理」

鈴木直登による東京會館のおせちと四季折々の節句料理を紹介する本が出版されました。おせちのいわれや各料理を写真とともに丁寧に解説。伝統を受け継ぎ、丁寧に手作りする職人の姿を通し、「東京會館 八千代のおせち」をより味わい深くお楽しみいただけます。  
(株式会社 平凡社発行 3,240円)



## 【二段重】

46,440円

(友の会 45,360円)

5名様分 限定30セット

毎年ご好評をいただいている五名様用の二段重。お年始のお客様に、またご進物にも最適です。

### ◎一の重

｜栗金団飾り糸かけ  
｜小袖京蒲鉾 海老伊達巻  
｜熨斗鶏松風焼 蟹更紗焼  
｜松葉慈姑羹 五三竹南蛮漬  
｜梅花百合根 和牛堀川巻  
｜数の子 鳴門干柿 計11品

### ◎二の重

｜鱈印籠焼 鮭西京焼  
｜甘鯛柚庵焼 魴鯉粕漬  
｜穴子昆布巻 鮑貝焼  
｜大浦牛蒡不動煮  
｜黒豆葡萄酒煮  
｜烏賊明太子詰 梅麩  
｜花蓮根 計11品

お重内寸／幅20×奥行20×高さ5cm

## 【宝の小箱】

35,640円 (木箱入り)

(友の会 34,560円)

2名様分 限定30セット

木箱入りの豪華な三重詰。ご夫婦だけ、またおせちは元旦だけという方にちょうど良い分量となっています。

### ◎一の重

｜祝栗金団 水引蒲鉾 七福伊達巻  
｜鴨南蛮焼 松葉慈姑 茶巾百合根  
｜熨斗干柿 計7品

### ◎二の重

｜鯉けんちん焼 鮭西京焼  
｜甘鯛柚庵焼 穴子昆布巻 鮑柔煮  
｜大浦牛蒡 黒豆ワイン煮 計7品

### ◎三の重

｜梅花人参 蒟蒻有馬煮 ハツ頭  
｜竹の子 車海老 椎茸裏白  
｜木ノ葉柚子 計7品

お重内寸／幅17×奥行17×高さ4cm



※写真はイメージです。※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

## 【煮染】

9,720円

限定30セット

(友の会 8,640円)

彩り豊かな七種の野菜のお煮染めです。

お重内寸／幅18.5×奥行18.5×高さ4.5cm



# 日本料理 八千代

ご予約締切日 12月20日(土)

※売切れ次第、締め切りとさせていただきます。

お渡し日時 12月30日(火) 午前11時～午後1時

お渡し場所 本館地下1階 八千代

ご予約・お問い合わせ 03-3215-2125