

◆早期特典

【期間】10/26(金)まで

本体価格15,000円以上ご注文一点につき

500ポイント進呈

本体価格15,000円未満ご注文一点につき

300ポイント進呈

送料無料

おうちCO-OPの

おせち

【宅配用】

COOP
ユーコース

一の重





三の重

●和風

ぎをんや満文

和風三段重

六・五寸のお重に
京風仕立てのフセセトで
おせちを詰め込んでおります。
定番品を始めお正月の席を
彩るお重です。



















千賀信明
料理長

【牛肉とごぼうしぐれ煮】

相性の良い牛肉とごぼうを、生姜を利かせた特製ダレでしゅっりりと煮付けました。





【湯葉旨煮】

一つ一つ丁寧に巻いた湯葉を、かつお風味のあっさりとした味付けで炊き上げました。

● 和風

朝烹料亭千賀

吉寿千

一つの食材を、一つの味で拵えた和風おせちです。



井津秋廣
料理長

【柚子伊達巻】

すり身ベースに生の柚子ペースを加え、職人が1本1本手巻きで仕上げた伊達巻です。

● 和洋

奥城崎シーサイドホテル

和洋おせち三段

伝統的な和食メニューに加え、ホテルならではの洋食メニューを取り入れた和洋折衷おせち料理です。

三の重



二の重



一の重



割烹亭干賀 三段 4品目 3~4人前	割烹亭干賀「吉寿千」 797014 3県・全国30日 本 15,000円 (税込16,200円) 797774 3県・全国31日 ■お重サイズ(mm)：195×195×53 ■消費期限：解凍後冷蔵で2日間 【御・丸・愛・えび・かに】 早期特典 500ポイント進呈	【一の重】あかにし貝旨煮、いくろ醬油漬、洗皮付き金葉団、桔果豆、田作り、白花生、金柑甘露煮、挽い海老、烏賊松笠焼、手揉まんじゅう、紅白なす、紅白錦糸巻、貼生茶巾、数の子鹽辛漬、あわび旨煮 【二の重】鶏照燒、柚子鶏つくね、伊達煮、紅鯉旨煮、若桃甘露煮、こんばき書、さごしの昆布巻、手揉餅、松前漬、猪小倉飯、錦玉子、湯葉茶巾、紅鯉しんじょう、梅かんざし 【三の重】穴子八幡煮、紅芋全固、青高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鯉白醤油焼、生鰻、手揉み、松子オーロラ、牛肉とごぼうしれ煮、魚の子旨煮、焼き焼酎	奥城崎シーサイドホテル 和洋おせち三段 797022 3県・全国30日 本 15,800円(税込17,064円) 797872 3県・全国31日 ■お重サイズ(mm)：197×197×52 ■消費期限：解凍後冷蔵で2日間 【御・丸・愛・えび・かに】 早期特典 500ポイント進呈	【一の重】帆立より松鮓、ブリ照焼、ババ貝旨煮、手揉み海老、いか松笠煮、さつまいも甘露煮、柚子伊達煮、田作り、猪小倉旨煮、黒豆金箔のせ、紅梅かん、白梅もち、栗付全振、海老熟焼、花こんにゃく煮、花こんにゃく白、紅白梅松菓 【二の重】寒きんとん、あんず、ピーマンパstromミ、鮭とステーキ松笠煮、さんまのズ、黄金漬、海鮮チーズサ、ラカ、カニの兀、ヌルハチ、かにかに、煮だり巻玉子、味噌チーズ、かつおのみ、ミニエビとさき牛蒡、紅白なます、こた菜漬、うのテリース、梅乾甘草、納梅幹、梅乾甘草、梅ちらしもち 【三の重】ホワイトパstromミ、平し、鮎土佐和風、味付煮のイ包み、市松蒲鉾、鮫マター、まのズ、海鮮チーズサ、お多福塩、照焼帆立、松子くら、カニの兀、からあげ、煮だり巻玉子、味噌チーズ、かつおのみ、ミニエビとさき牛蒡、紅白なます、こた菜漬、うのテリース、梅乾甘草、納梅幹、梅乾甘草、梅ちらしもち
---	--	--	---	---

