ご予約はお早めに

ご注文締切は、12月29日(火) 18:00までとなります。

各商品 限定数に達し次第、受付終了 ※早めのご予約をおすすめいたします　店頭受取 10時～18時

配達 元日は、那覇市・浦添市・宜野湾市・西原町限定

2日・3日は通常配達

配達受付が埋まり次第終了

ご注文の際は番号をお申し付けください（裏面にも商品があります）

A 123 正月オードブル 松

14,800円（税込）

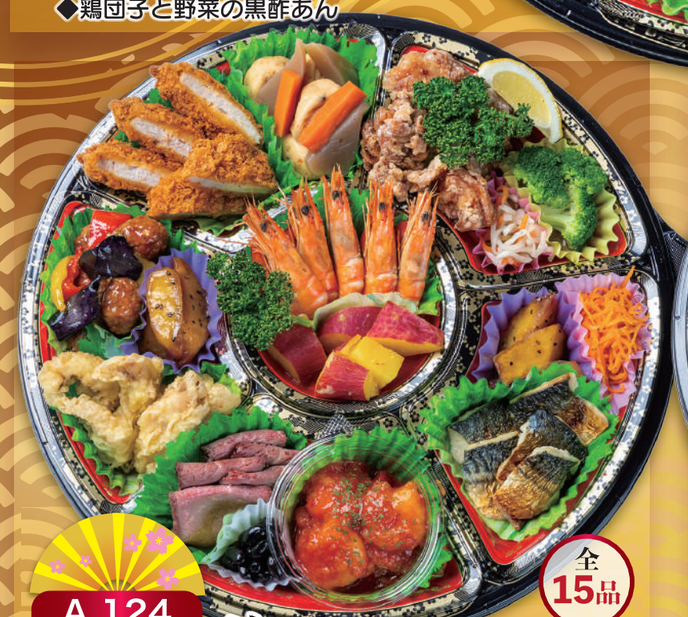
- ◆有頭エビフライ
- ◆海老のチリソース
- ◆いくら紅白なます
- ◆ふっくら極上黒豆
- ◆ローストビーフ
- ◆三枚肉の煮付け
- ◆カニ爪フライ
- ◆合鴨のスモーク
- ◆大学いも
- ◆鶏の唐揚げ
- ◆サーモンマリネ
- ◆グルクンの天ぷら
- ◆鶏の八幡巻き
- ◆厚焼き玉子
- ◆蛸の柔らか煮
- ◆鶏団子と野菜の黒酢あん

全16品

5～6人前（約 47cm×47cm）



数量限定につき お早めに ご予約ください。

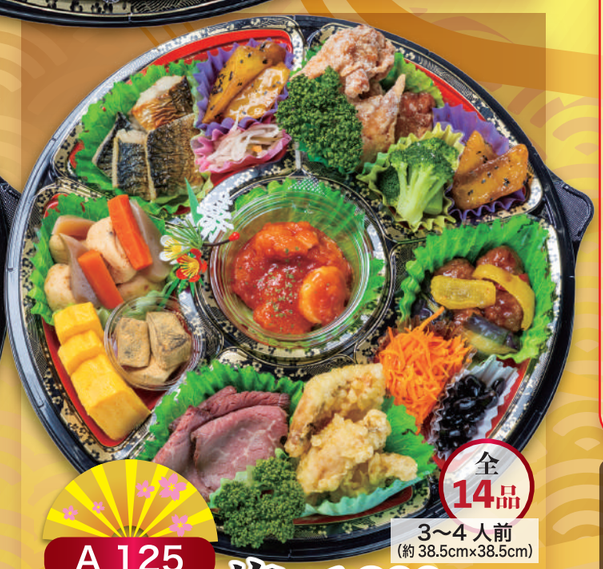


A 124 正月オードブル 竹

4～5人前（約 42cm×42cm）　9,800円（税込）

全15品

- ◆有頭えびの蒸し焼き　◆さつまいもの甘露煮　◆ローストビーフ　◆黒豆
- ◆海老のチリソース　◆鯖の旨塩焼き　◆大学いも　◆キャロットラペ
- ◆紅白なます　◆ブロッコリーのソテー　◆鶏の唐揚げ　◆グルクンの天ぷら
- ◆がんもと煮物盛り合わせ　◆とんかつ　◆鶏団子と野菜の黒酢あん



A 125 正月オードブル 梅

3～4人前（約 38.5cm×38.5cm）　6,800円（税込）

全14品

- ◆海老のチリソース　◆ローストビーフ　◆グルクンの天ぷら
- ◆キャロットラペ　◆黒豆　◆鶏団子と野菜の黒酢あん
- ◆ブロッコリーのソテー　◆大学いも　◆鶏の唐揚げ
- ◆鯖の旨塩焼き　◆がんもと煮物の盛り合わせ　◆紅白なます
- ◆厚焼き玉子　◆黒糖わらび餅

3得（さんとく） オードブル

対象の8商品からどれを組み合わせても 3点で→ 15,200円（税込）

※対象商品 A126～A133

対象のオードブルを「3皿」ご購入いただくごとに合計金額から【1,000円引き】となるお得なシステムです！

お集まりの人数に合わせて 3皿、6皿、9皿…と「3」の倍数でのご注文が一番お得になります!

配達承ります！

単品でのご注文もOK！

A 126



【3得】おつまみオードブル　3～4人前（直径 38.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 127



【3得】洋食オードブル　3～4人前（直径 38.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 128



【3得】中華オードブル　3～4人前（直径 38.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 129



【3得】キッズオードブル　3～4人前（直径 38.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 130



【3得】ガーリックシュリンプ＆チキンの唐揚げ　3～4人前（約 33cm×22.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 131



【3得】若鶏の黒酢炒め　3～4人前（約 33cm×22.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 132



【3得】3種の海鮮カルパッチョ　3～4人前（約 33cm×22.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 133



【3得】ローストビーフ　3～4人前（約 33cm×22.5cm）　単品価格 5,400円（税込）

A 134 吉祥（きっしょう）

3,500円（税込）

- ・牛ステーキ トリュフソース添え
- ・インカのめざめのグリルポテト
- ・カボチャとクルミのデリサラダ
- ・自家製チョコケーキ
- ・彩り野菜のさっぱり酢仕立て
- ・若鶏のカチャトーラ　・彩り野菜のピクルス
- ・大海老と肉厚ホタテのミックスフライ 季節のタルタル添え
- ・カニ身をまとった出汁巻き玉子　・茄子の揚げ浸し　・鰻の蒲焼き　・もずく酢
- ・紅白なます　・鮭の塩焼き・有頭海老の煮しめ　・極上黒豆　・山菜の煮物



約 28 cm× 19 cm

A 135 豊楽（ほうらく）

2,500円（税込）

- ・あぐー豚の贅沢すき焼き
- ・厚焼き玉子
- ・とろ旨銀鱈の西京味噌焼き
- ・大海老と季節野菜の天ぷら
- ・鶏肉と根菜の八幡巻き
- ・旬野菜の煮物
- ・いぶりがっこの和風ポテトサラダ
- ・季節の青菜と桜エビのお浸し
- ・湯葉のさっぱり酢の物
- ・季節のひとくち菓子



約 19.5 cm× 19.5 cm

ご一緒にいかがですか

A 136 中味汁

950円（税込）　1kg　要冷蔵

