三木半　迎春のお献立

風趣　二段重「華」全四十品
豪華　三段重「雅」全五十六品

◆一の重
有平蒲鉾
鰻巻玉子
紅白求肥巻
小鯛姿焼き
福猪口 黒豆
床節
数の子味噌漬
叩き牛蒡
田作り
本唐墨
など二十品

◆二の重
子持鮎昆布巻
有頭海老
六方小芋
棒鱈
鴨ロース
紅白膾・いくら
堀川牛蒡月冠
まな鰹味噌漬
鰻八幡巻
子持ち昆布
など二十品

◆三の重
伊勢海老姿盛り
バイ貝含め煮
射込高野豆腐
青味大根味噌漬
花百合根
牛肉アスパラ巻
諸子南蛮漬
鰊昆布巻
山桃甲州煮
雲丹松風
など十六品

雅 MIYABI

＜豪華＞ 三段重
38,000円(税込)
(全品56品・4~5人前) 19×19×5cm(×3段)

三段のお重に、
厳選した美味しさを
ふんだんに盛り込んだ、
バラエティー豊かな
おせち料理です。

華 HANA

＜風趣＞ 二段重
30,000円(税込)
(全品40品・3~4人前) 19×19×5cm(×2段)

少人数向けに
一の重と二の重を
組み合わせました。
吟味した京料理の
風情をお楽み下さい。

和 NAGOMI

一段重
10,000円(税込)
(全品30品・1人前) 17×17×5cm(×1段)

お気軽におせちをお楽しみ
いただけるように、
一人前のおせちをご用意
させていただきました。
是非ご賞味ください。

●写真はイメージです
●より良い素材を厳選いたしますので、一部料理内容・盛り付け・器など 変更する場合がございますので予めご了承ください
●すべて三木半自家製の手作りのため、限定２００個とさせていただきます

New Year dishes Mikihan Kyoto

匠 TAKUMI

名工の特選おせち料理

匠 **35,000円**(税込)
(全品40品・4~5人前) 24×24×6cm(×1段)

あえて定番の商品を控えめにし、ご家庭ではなかなか揃わないプロの料理人ならではの逸品を集め、一段のお重に凝縮いたしました。小笹総料理長自らが厳選した迎春料理を是非一度ご賞味くださいませ。

匠 ～たくみ～
【厳選　祝い重】

日の出蒲鉾
鰻巻玉子
白髪伊勢海老(キャビア)
松茸うま煮
叩き牛蒡
子持ち鮎甘露煮
鰻八幡巻
甘鯛若狭焼
松笠烏賊
竹筒 黒豆
鴨ロース
棒鱈
数の子
鰆柚庵焼
紅白長老木
紅白求肥巻
猪口 紅白膾(いくら)
鮑ふくら煮
松笠慈姑オランダ煮
車海老含め煮
新筍土佐煮
田作り
鯛野菜巻
など全四十品

※自家製 本唐墨 一本付