

2021年

おせち料理

新春を寿ぐ多彩な美味を
今年もご用意しました。

水了軒

ご予約承りのご案内

2020年12月20日(日)
で締め切りとさせていただきます。

お届け日

2020年12月31日(木)

お品書き

- | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|---------|----------|---------|---------|---------|--------|------------|---------|--------|------------|
| ◆ 人参煮 | ◆ 田作り | ◆ 味付あわび | ◆ たたきごぼう | ◆ 蒲鉾(白) | ◆ 蒲鉾(紅) | ◆ ヒロウス煮 | ◆ 華きぬた | ◆ ぶどう豆 | ◆ 若桃甘露煮 | ◆ 伊達巻 | ◆ ボイルロブスター |
| ◆ 昆布巻 | ◆ 人参煮 | ◆ 蓮根煮 | ◆ 松茸煮 | ◆ 椎茸煮 | ◆ 筍煮 | ◆ かになます | ◆ 路煮 | ◆ 紅スワイ蟹甘酢漬 | ◆ 烏賊雲丹焼 | ◆ 鮭西京焼 | ◆ 味付数の子 |
| | | | | | | | | | | | ◆ 焼えび |
| | | | | | | | | | | | ◆ いくら醤油漬 |

壹ノ重

貳ノ重

壹ノ重

貳ノ重



二段重 招福

しょうふく

本体価格 **20,000円** ■盛付け済み ■外寸:21.8×21.8×12.5cm
(税込価格21,600円)

お正月という季節感を存分に味わえます。

素材の風味を生かして、一つひとつの食材を丁寧にやわらかく仕上げました。固いものが食べにくい方も、ご家族皆様でお召し上がりいただける献立です。

献立

- ◆ ベーコンチーズ
- ◆ やわらか鳥賊うに
- ◆ やわらか蒲鉾
- ◆ きんとん
- ◆ やわらか鮭昆布巻
- ◆ 錦玉子市松
- ◆ スワイ蟹
- ◆ いくら醤油漬
- ◆ 紅白なます
- ◆ 黒豆
- ◆ やわらか蓮根煮
- ◆ 梅人參
- ◆ 路煮
- ◆ やわらか牛蒡

本体価格 **7,000円** ■盛付け済み ■外寸:17.5×17.5×7.0cm
(税込価格7,560円) ※但し重度の嚥下障害のある方には向きません。



おじいちゃん、おばあちゃん、お孫さんと一緒に召し上がれるやわらかおせち。

やわらかおせち

明治の頃から愛されて、老舗の味を今に継ぐ
水了軒 株式会社
〒532-0034 大阪市淀川区野中北1丁目16番16号

Tel 06-6150-4137
Fax 06-6150-4147



10月15日(木)よりホームページからご注文を承ります。ホームページ <http://www.delicasuito.co.jp/osechi>