

おせちは板前こだわりの味、
全て手造り。

おせち 限定60食 26,000円 (税込)

一の重

花豆蜜煮
丸十レモン煮
牡蛎旨煮
紅白柿なます
国産牛ローストビーフ
抹茶栗きんとん

いくら
黒パイ貝旨煮
はりはり大根

二の重

ロブスター真丈
数の子土佐漬け
鮑柔らか煮
鶏松風
錦玉子
海老酒塩煮
菊花かぶ
帆立旨煮
鮎甘露煮
蛸柔らか煮
鶴里芋
銀鮭焼き漬け
サメ昆布巻き
牛タン味噌漬け
梅人參
梅長芋

オードブル 4人前
限定40食 8,000円 (税込)

炊き合わせ
海老と帆立のチリソース
蓮根きんぴら春巻き
メギスフライ
若鶏の塩焼き
ローストポークサラダ
手羽元唐揚げ

玉子焼き
祝い海老
黒パイ貝旨煮
幻魚一夜干し炙り
サメの唐揚げ
クリームチーズ味噌漬け

大黒屋

大黒屋名物
玉子焼き 1,200円 (税込)

早割 11/1(水)~11/30(木)
特典 にお申し込みいただくと

全品 10%引き

例：おせち 26,000円 (税込) → 早割 23,400円 (税込)

要予約 予約締切 12月27日(水)迄

受渡 12月30日(土)・31日(日)

ご予約は
* 高田ターミナルホテル まで

☎ 025-523-5428

詳細はHPをご覧ください



※ホテルフロントでのお引渡しとなります。配達はいたしませんのでご了承ください。※割引券はご利用いただけません。