



本長門のおせちは熟練の料理人がそのほとんどを手作り。  
 数に限りがございます。お早めにご予約くださいませ。

# 本長門謹製

# おせち

ご予約承り期間

12月26日【土】まで

宇部市内・阿知須地区は別途1,000円にて  
 宅配も出来ます。配達時間・エリアなどは  
 ご相談下さい。

商品のお渡し日、及び発送日 12月 31日  
 AM 9時より

数量限定 **50**個

※内容が一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

一の段  
 活車海老芝煮、活あわびやわらか煮、青銀杏 紅白酢蓮根、紅白河豚皮合ます、スモークサーモン須田巻き  
 タラバガニふくさ焼き、伊達巻玉子、長州鶏松風、舞昆布巻き、鱒の照り焼き、河豚の唐揚げ  
 鴨ロース焼き、地穴子八幡巻き、鯖寿司、ヒラメ昆布ダマ巻き、オイルサーディン有馬煮

二の段  
 阿知須牛ロースト、胡瓜ビクルス オリーブ、長州鶏の唐揚げ南蛮ソース、鼓の子味噌漬け  
 子持ち昆布うま煮漬け、帆立みじん粉揚げ味噌マヨネーズ、紅白蒲鉾、牛タンスモーク  
 阿知須牛時雨煮、茶ぶりをまこ酢、ふり柚子、黒豆密煮、紅白丁呂本

25,000円

税込み・送料別

## ご依頼主

お名前

電話番号

ご住所

## お届け先

お名前

電話番号

宅配の場合のみ記入

ご住所

希望時間

個数

個

ホテル渡し[時間

] 受付者

