

料理亭 濱長の生おせち料理

防腐剤不使用！
濱長 森山料理長が
手作りにこだわった
生おせちです。
どうぞご賞味
くださいませ。



三段重 40,000 円 (3~4 人前 税別)



三段重 18,000 円 (お一人用 税別)

一	伊勢海老具足煮 蟹爪旨煮 松葉蛸柔らか煮 新筍土佐煮 飾り陣笠 姫慈姑 路梅人參 豚八幡巻 黄味寄せ新丈 紅白なます 蕪良甘酢漬け 合鴨味噌焼 金柑百合根市松 栗甘露煮	二	柚子釜いくら 鮑柔らか煮 子持鮎甘露煮 数の子 伊達巻 鰻西京焼 鰻柳川新丈 べっ甲玉子 重ね鯛昆布 夫婦日の出海老 干柿月冠 こはだ卵の花和合 海老直七仕立て ぶどう豆 紅白丁呂貴 紅白蒲鉾 鯛南蛮漬 松前漬	三	子持昆布 紅鮭昆布巻 蛤紗焼 烏賊印籠焼 田作り 焼帆立 若鶏八幡巻 百合根松風 海老おぼろ 石垣二色伸し 若鶏塩麹焼 蟹水車巻 豚角彩り流し 烏賊松笠 金柑蜜煮 柚子小袖 翡翠梅 市松羊羹
---	---	---	---	---	--

 濱長

☎ 0120・887・350

高知県高知市唐人町6-6(鏡川湖畔)
TEL/088・884・0080
<http://www.k-hamacho.com/>

詳しくは
URLに
アクセス



食材の入荷状況により、お料理の内容を変更させていただく場合がございます。



昨年度、大変ご好評を
いただきました、
防腐剤不使用、
手作りにこだわった生おせち。
皆様に良き一年を
お迎えいただきたく、
今年も心をこめて
お作りいたします。

濱長特製 おせち料理・お申し込み書

下記欄にご記入の上、スタッフにお渡しくださいませ。

お手数ではございますが、お客様控え・店用控え
それぞれにご記入をお願い申し上げます。

FAX ☎ 088-861-4001 も受付大歓迎！

お客様控え

フリガナ
お名前

様

濱長特製 おせち料理 (三段重)

¥40,000(税別) ¥18,000(税別) ※いずれかに○をお願いします。

合計

¥

◆ご予約指定日時

12/31(日)

ご来店時間をご記入ください。() 時 () 分頃

※濱長 担当者／

※お申込み受付日／

店用控え

フリガナ
お名前

様

濱長特製 おせち料理 (三段重)

¥40,000(税別) ¥18,000(税別) ※いずれかに○をお願いします。

合計

¥

◆ご予約指定日時

12/31(日)

ご来店時間をご記入ください。() 時 () 分頃

※濱長 担当者／

※お申込み受付日／