

新春味絵巻手作りおせち

店主が真心を込めたおせち料理の数々……、お正月のたんらんをフロの味で演出して下さい。

只今
ご予約承り中!
ご予約はお早目に



特選おせち
三八〇〇〇
（六・五寸）
十九五の角

お正月用の格安の活ぶく、生かにも同時に宅配いたします。

- 一の重 伊勢海老桜蒸、寒ぶり照り焼、鯛みぞ漬焼、福沙焼、祝あずき月冠、数の子、活蛤旨煮、文甲いかうに付け焼、わらびいか、赤なまこゆず蒸、新物いくら正油漬、真砂銀杏、田作りごまめ、ゆずみそ笹巻、のし梅、厚焼玉子栗の巻、鯛王絵馬
- 二の重 黒豆、くわい、たこ米煮、新竹の子、海老手、棒麩、こんにやく含煮、ゆばわらび巻、うなぎ蒲焼、合鴨つけ焼、とこぶし酒蒸、松茸煮物、花ゆり根八方煮、射込みレンコン、有頭海老、おたふく黒豆、白魚桜煮
- 三の重 鯛の子煮付、栗巻、よもぎ巻治部煮、穴子月冠、穴子コブ巻、菊かぶら酢、五色博多押し、高野えびサンド、射込みごぼう、さごし生ずし、平日龍飛昆布巻、酢ごぼう、新はじ神、くり旨煮、子持あゆ、梅生巻、活ホタテ貝有馬煮、肉厚椎茸旨煮

●限定100セット用意致しますのでお早目に御注文下さい。31日ご家庭までお届けします。

時節柄、料理内容が変更になる場合もございます。

年越し 棒ずし

- ・サバ 2300円
- ・(かぶらのせ) 2500円
- ・えび 2300円
- ・小鯛 2300円
- ・アナゴ 2300円
- ・サーモン 2300円

棒ずし贈答用
3本セット化粧箱 500円

ミニおせち
一八〇〇〇
（五寸・十五五角）
小人数ファミリーに最適
美味しさを目一杯詰め込みました。



大阪 桃谷

寿し・仕出し料理・なべもの・お座敷宴会

割烹 とびこめ
おすし処

大阪市生野区桃谷1-13-14 (JR桃谷駅前商店街)
電話 (06) 6717-5680

手作りお料理ですのでできるだけお早目にお召上がり下さい。
鮮度を保つ為セラミック抗菌紙を使用致しております。