

厳選した食材を熟練の技で仕上げた、  
日本各地の伝統料理が楽しめる贅沢おせち

# 特選おせち

¥50,000 送料・消費税込  
(北海道・沖縄・離島は除く)



一の重



二の重

4人前 / 1段サイズ(W346mm × H55mm × D228mm)

## 一の重

国産の伊勢海老、北海道産の花咲蟹やイクラ、蝦夷鮑、帆立、数の子に金目鯛の西京焼き、銀鱈の幽庵焼きと海の恵みを中心に17品の日本各地の高級食材をふんだんに使用。手間暇かけて作られた豪華な料理を味わえる贅沢な1段をご堪能ください。

## 二の重

子持ち鮎の昆布巻や、国産丹波種の黒豆の甘露に祇園坊、信田巻など伝統的な迎春料理にくわえ、和歌山の至福梅や合鴨のワイン煮、なまこのみぞれ和え、ドライトマトの赤ワイン煮といった珍味と贅沢なフレッシュキャビアをお愉しみいただけます。

### 冷凍

作り立てを急速冷凍いたしました。冷蔵庫(10℃)で24時間を目安に解凍してください。解凍後は出来たての味をお楽しみいただけます。

詳しいメニューはこちらをご覧ください▶



## 一の重

愛グループ創業の地、下関特産とらふくのお刺身を贅沢に一皿お届けします。ふくの上品な旨味をお楽しみください。

## 二の重

大型のオマール海老を中心に、イクラや数の子、雲丹、鮑などをお正月らしい華やかな食材を職人の手で丁寧に仕上げました。

## 三の重

明石の蛸や鯛の照り焼き、穴子の塩麹焼き、海老の和み巻きなど海の幸と牛蒡や筍、白桃の若桃の甘露煮、蓮根など山の幸の共演が楽しめるこだわりの一段です。

## 四の重

ローストビーフや宮崎牛のワイン煮、海老の旨煮、本ズワイガニなど豪華食材となますや丁呂木、黒豆の金箔貼り、金時の伝統的な料理を組み合わせました。



三の重



一の重



四の重



二の重

4人前 / 1段サイズ(W197mm × H55mm × D197mm)

### 冷凍

作り立てを急速冷凍いたしました。冷蔵庫(10℃)で24時間を目安に解凍してください。解凍後は出来たての味をお楽しみいただけます。

下関特産のとらふくのお刺身が贅沢に楽しめる  
新春にふさわしい絶品おせち

# 創作おせち ¥26,000

送料・消費税込  
(北海道・沖縄・離島は除く)

詳しいメニューはこちらをご覧ください▶



## おせち料理 監修

愛グループ調理部 総料理長

# 南 壮男

京都のホテルで12年腕を磨き、数々のホテルの立ち上げに携わる。1999年愛グループ入社、2011年総料理長に就任。全国16箇所の結婚式場に加え、グループ内のホテル、THE SCREEN(京都)・リーセントカルチャーホテル(岡山)・防府グランドホテル(山口)・弓張の丘ホテル(長崎)の全ての料理を監修する。各地の豊かな食材を活かし、美しく五感で楽しめる独自のメニューを生み続けている。