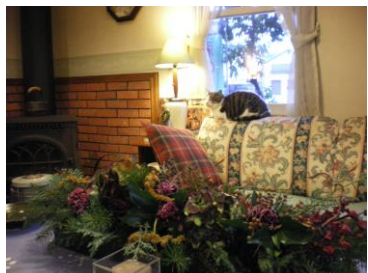


—自然の食卓 クリスマス&お正月のご案内—

「創作二段重和洋おせち」 19,000円 (税別となります)

(和風又は洋風一段重は13,000円)



「クリスマスオードブルセット」 6,000円

「シュトーレン」 2,800円



・「和洋おせち」は、厳選された食材と添加物や保存料を使用しない体に優しい手作りおせちです。

「和洋おせちは」は、生活クラブ生協を基本に小さな方からご年配の方まで、家族皆さんで召し上がれるよう伝統の和風おせちと洋風料理の2段重です。(25日までのご予約で31日15時~渡し) ※当店のお重のある方は480円引きとなります。

*昨年の内容 お煮しめ、紅白なますの柚子釜、丹波の黒豆、田作り、たたき牛蒡、栗きんとん、紅白かまぼこ、伊達巻、昆布巻き、数の子、菊花蕪、錦玉子、小鯛の笹漬け、秋鮭のハーブ焼、海の幸テリーヌ、鮭とスモークサーモンのムース、牛肉の赤ワイン煮パイ包み、ローストポーク、有頭海老と海胆の鬼殻焼、はりま鶏肉と野菜の巻織焼、フルーツケーキなど (一部変更あり)

・クリスマスオードブルセットやシュトーレンは、ご自宅や職場でのパーティーなどにどうぞ。(22日~25日)

オードブルセット (22~25日までの販売、予約制) ローストチキン、テリーヌ、キッシュ、野菜のピクルス、海老ときのこのクリームコロッケなど (一部変更あり)。クリスマスシュトーレンは、ラム酒漬けドライフルーツがたっぷりに入ったパンです。

・個室を使用出来る忘年会・新年会パーティープラン (ランチ3000円~、ディナー3500円~) ご予約受付中

・クリスマスランチ3,000円、クリスマスディナー4,500円 (22日~25日) もどうぞ! (税別となります)

*営業日: 水曜日~日曜日 市川市南大野2-21-16 電話047-338-8920