

いなりの

おせち料理

年の始めに贅沢な福、味わう。



◆お支払い方法に、宅急便の代金引換もございます

おせち三段重 四万六千円 (四九六八〇円税込) (五・六名様向け)

巻の重

鯛姿焼 伊勢海老 鮑酒蒸 数の子醬油漬 子持鮎甘露煮 黒豆 鰯西京漬 イクラ漬
酢取り生姜 穴子八幡巻 松前漬

式の重

車海老艶煮 紅白蒲鉾 小袖伊達巻 和風ローストビーフ 合鴨ロース蒸し 鰻沢煮
鮭奉書巻 栗金団 子持若芽 叩き牛蒡 お多福豆 チーズ蒲鉾 鯉竜皮昆布巻 穴子昆布巻

参の重

えび芋 筍 南瓜 花蓮根 慈姑 蒟蒻 京人參 金柑 堀川牛蒡 椎茸 帆立貝旨煮

おせち二段重 三万二千元 (三四五六〇円税込)

(三・四名様向け)

巻の重

伊勢海老 鮑酒蒸 数の子醬油漬 子持鮎甘露煮 小袖伊達巻 鰯西京漬 栗金団
紅白蒲鉾 穴子八幡巻 鮭奉書巻 お多福豆 鯉竜皮昆布巻 穴子昆布巻 チーズ蒲鉾
酢取り生姜 鰻沢煮 叩き牛蒡

式の重

子持若芽 黒豆 イクラ漬 和風ローストビーフ 合鴨ロース蒸し えび芋
筍 南瓜 花蓮根 慈姑 蒟蒻 京人參 金柑 堀川牛蒡 椎茸 帆立貝旨煮
松前漬 牛松風



いなりの 稻荷屋

船橋市本町一丁目二番二二号
電話〇四七・四三三ー三三三ー

お引き渡しは当店店頭にて**十二月三十一日**

午前十一時より午後四時迄お願ひ致します。

—当日宅急便システム—

(送料九〇七円・代引手数料無料)

お届け日時、**十二月三十一日**(大晦日夕刻以降)

宅配地域—船橋市・市川市・習志野市・鎌ヶ谷市・八千代市
佐倉市・白井市・松戸市・沼南町・印西市・本埜村・印旛村
四街道市・千葉市・流山市・柏市・浦安市

私ども稲荷屋のおせち料理は創業以来一五〇余年に渡り、特に味、色どり、日もちに留意し、数多くのお客様にご利用頂いております。極力、天然・自然の材料・調味料を使用しておりますので、冷蔵庫など冷たい場所に置いて、元旦・二日の内にお召し上がり頂きますようお願い申し上げます。仕入れの都合で献立の一部変更させて頂く事がございます。