

桃中軒の

おせち

こだわりの「味」と「心」を
お届けします。

厳選された素材を使い、
一品品の味を大切に仕上げました。
桃中軒の正統派おせち料理を、
新年を迎える喜びと共に。

参の重

- 徳先崎
- 椎茸甘煮
- 田作り
- 合鴨ロース
- お多福豆
- 高含め煮
- 紅葉人参
- 帆立と野菜の南蛮漬
- いくら醤油漬
- 錦玉子
- 節子
- くるみ相見え
- アイスデザートキン
- オリブマリネ

貳の重

- 海老甘煮
- 黒皮鰯節
- 栗きんとん
- 鰻肉の日光焼
- 海老しんじょう巻
- 鯛(ふり)の照焼
- 鳥賊黄金焼
- 伊達巻
- 甲子煮
- 紅葉人参
- ビーフステーキ

三段重 23,500円税込

一段のサイズ/
縦200×横200×高さ56mm

参の重

- 伊勢海老
- ホワイトソース焼
- 鯛(まごころ)昆布巻
- あしたか牛
- 青アスパラ巻
- 白身魚の西京焼き
- 紅葉人参
- 紅白なます
- 紅白なます
- 鰻肉三色巻
- あしたか牛 蒸根扶え揚
- 数の子土佐漬
- 本山葵(おろし器付)
- 紅白鰯節

参の重

- 海老甘煮
- 鯛(ふり)の照焼
- 鯛(まごころ)昆布巻
- 甲子煮
- 徳先崎
- 黒皮鰯節
- 手まり餅
- 伊達巻
- 栗きんとん
- 紅白酢取生巻
- 紅白なます
- 祝港根
- 椎茸甘煮
- 高含め煮
- 紅葉人参

二段重 15,500円税込

一段のサイズ/
縦214×横214×高さ54mm

貳の重

- 数の子土佐漬
- 黒豆
- 錦玉子
- 田作り
- 本山葵(おろし器付)
- 紅白鰯節
- 紅葉人参
- ホフキサラダ
- アイスデザートキン
- ビーフステーキ
- キラアカリポテトパイ
- スパイシーミートテリーヌ
- サーモンパイ

 桃中軒

●お申し込みはお電話でどうぞ
ヨサクハ3655ニチ
外商部 ☎0120-490365

静岡県東部近郊のお客様は無料配送いたします。(時間指定不可)

日本全国ヤマト運輸クール便配送を別料金1,370円で承ります。(時間指定不可)

◆お引き渡し日/12月31日(日)中

〒410-0845 静岡県沼津市千本港町24番地 TEL.055-963-0154(代) FAX.055-963-2936 桃中軒

1,000円
商品券プレゼント

下記3店舗にご注文の「おせち」を受け取りに来て頂いた方に、もれなく当社1,000円分の商品券を差し上げます。

- 三島駅南口売店 (三島駅南口4番バス乗り場前)
- 御殿場店 (御殿場駅南口土山口そば)
- 港工場 (沼津市千本港町24)