

# 伝承の味処 無限堂

# おせち

新春の食卓を彩る様々な創作料理を  
ふんだんに詰め合わせました

ご予約受付中

申込締切  
12月23日(月)

## 生本まぐろと 生銀たら入り!!

6,500円 (税込)

- ◆生銀たら ◆かんぱち
- ◆生本まぐろ ◆真鯛
- ◆鯨ベーコン ◆赤海老
- ◆生サーモン ◆水たこ



### 生銀たら

世界で唯一の養殖銀たら「銀雫〜きらり〜」使用。「白身の大トロ」と呼ばれ、身がしまっていてコリコリとした食感と濃厚な脂の旨味が特徴です。

### 生本まぐろ

程よい脂と旨味のある赤身が特徴の国産本まぐろの背を使用しています。極上の味わいをお楽しみください。

### 鯨ベーコン

鯨の畝須(うねす)と呼ばれる部位を塩漬けし燻製したものです。

### 生サーモン

生のアトランティックサーモン。トラウトサーモンよりも、脂乗りが良く、甘みのある味わいが人気です。

注文  
番号  
①

(4人前)

## おせち 三段重

24,000円 (税込)

22,000円 (税込)

※11月30日までのご予約価格

早割  
価格

おせち  
数量限定  
250セット

お早めにお申し込みください。  
無くなり次第  
受付終了となります。

### 一の段

- ◆伊勢海老ベジマメルソース
- ◆ズワイ蟹の甲羅しんぼ
- ◆蝦夷あわび旨煮
- ◆河豚の南蛮漬け
- ◆鰻玉子けんちん
- ◆蛤ふくさ焼き
- ◆わかさぎ甘露煮
- ◆紅白かまぼこ
- ◆銀たら味噌柚庵焼き
- ◆紅白友禅串
- ◆若桃甘露煮



### 二の段

- ◆秋田牛味噌漬けロースト
- ◆もも豚デミグラス味噌煮込み
- ◆鴨ロース赤ワインソース
- ◆豚なんこつ甘辛煮
- ◆比内地鶏親鶏つくね焼き
- ◆野菜の炊き合わせ
- ◆黒酢あんかけ



### 三の段

- ◆黒豆
- ◆紅白友禅串
- ◆数の子
- ◆サーモン麩漬けいくら
- ◆栗きんとん
- ◆紅鮭三色テリーヌ
- ◆伊達巻
- ◆田造り
- ◆海老艶煮
- ◆たたきごぼう

# 伝承の味処 無限堂

## ◆ご予約・お問合せ先◆

大町本店 TEL:018-863-0008 FAX:018-864-5391  
秋田駅前店 TEL:018-825-0800 FAX:018-825-0800  
卸町店 TEL:018-862-2133 FAX:018-862-2133