

伝承の味処 無限堂 おせち

注文
番号
①

(4人前)

おせち 三段重

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。

早割
10%
OFF

25,000円 (税込)

22,500円 (税込)
※11月30日までのご予約価格

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21日(日)

一の段

- ◆有頭海老艶煮
- ◆蒸しあわび旨煮
- ◆きんきん酒塩焼き
- ◆蟹・雲丹グラタン
- ◆鰻柳川寄せ
- ◆チーズオードブル

- ◆ちまき
- ◆子持ちイカ
- ◆青お多福豆
- ◆紅梅ぼかし
- ◆おくらお浸し



注文
番号
②

厳選!豪華海鮮
盛り合わせ (4人前)

国産本まぐろと
生サーモン入り

「海宝」 7,000円 (税込)

- ◆ぼちまぐろ
- ◆鯨ベーコン
- ◆かんぱち
- ◆真鯛
- ◆生サーモン
- ◆国産本まぐろ
- ◆たいら貝と雲丹
- ◆赤海老
- ◆水たこ



国産本まぐろ

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。とろけるような極上の味わいをお楽しみください。

生サーモン

世界一旨いとも言われる「タスマニアサーモン」。自然豊かな環境でそだたれ、独特な甘みがあり、脂のりも良く、天然物に近い味わいが絶品のアトランティックサーモンです。

鯨ベーコン

鯨の皮下の脂肪部分の軟須(うねす)と呼ばれる部位を塩漬けて燻製したものです。



二の段

- ◆秋田牛リブロースステーキ
- ◆秋田牛デミ煮込み
- ◆桃豚ロース ローストポーク

- ◆あじ鶏味噌漬け焼き
- ◆鴨肉炊き合わせ



三の段

- ◆自家製はたはた切り寿司
- ◆栗きんとん
- ◆黒豆
- ◆伊達巻き

- ◆たたきごぼう
- ◆穀の子
- ◆ミートローフ
- ◆笹団子

- ◆鮭昆布巻き
- ◆チーズオードブル

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