

華

はな

～三段重〈肉〉おせち～

サイズ(外寸):20cm×20cm×6.5cm

定番の食材を盛り込んだおせちに国産黒毛和牛の「ローストビーフ」、塩、醤油、八丁味噌を使用した「煮豚3種」など肉づくしのおせち料理。



あいネット
会員様
特別価格
24,000円
(税込25,920円)
一般価格 27,000円
(税込29,160円)



A.国産和牛ローストビーフ
脂の乗った国産和牛の外ももを150g使用。うなぎのタレと真空低温で仕上げました

B.彩りソーセージ
赤色はソフトサラミ。白色はチーズとパプリカを練りこんだソーセージ。1枚で味や食感の違いをお楽しみいただけます

～壺の重～
◆笹ごま団子 ◆帆立旨煮 ◆焼き海老 ◆合鴨とオレンジのパテ
◆数の子 ◆紅白柿なます ◆赤梅甘露煮 ◆伊達巻 ◆バイ貝旨煮
◆錦玉子 ◆花餅手まり麩 ◆国産鰯幽庵焼き
◆紅あずま甘露煮 ◆紅白はじかみ

～式の重～
◆紅白蒲鉾 ◆鶏八幡巻 ◆ズワイ蟹爪 ◆若桃甘露煮
◆蛸柔らか煮 ◆蝦夷アワビ ◆サーモン砵巻 ◆海老芋旨煮
◆椎茸旨煮 ◆梅麩 ◆イクラ醤油漬 ◆栗金団 ◆黒豆密煮

～参の重～
◆豚バラチャーシュー ◆角ソーセージ
◆国産黒毛和牛ローストビーフ ◆ロースハム
◆豚そぼろ味噌煮 ◆まっ白煮豚 ◆まっ黒煮豚
◆八丁味噌煮豚 ◆チキンステーキ
◆彩ソーセージ ◆花びら百合根

壺の重・式の重の
内容は「椿」「華」「楓」
全て同じです

椿

つばき

～三段重〈海鮮〉おせち～

サイズ(外寸):20cm×20cm×6.5cm

定番の二段に柔らかに炊いた「鮑姿煮」、高級食材「キャビア」「ロブスター」などを盛り込んだワンランク上のプレミアムなおせち料理。



～参の重～
◆子持ち鮎甘露煮 ◆三色龍皮巻
◆ロブスター ◆鮑姿煮 ◆姫栄螺
◆小袖昆布巻 ◆キャビア ◆柿博多サンド
◆烏賊松笠ウニ焼き ◆からすみ松葉
◆百合根甘露煮 ◆花びら百合根



楓

かえで

～三段重おせち～

サイズ(外寸):20cm×20cm×6.5cm

良質の部位を使用した「ローストビーフ」、低温調理で仕上げた「北寄貝コンフィ」など定番食材を盛り込んだおせち料理。

～参の重～

◆牛しぐれ麩笹包み ◆伊達板新丈 ◆蒸し鶏
◆北寄貝コンフィ ◆かぶらとサーモンのマリネ
◆ねじり菊蕪 ◆ローストビーフ ◆スモークサーモン
◆烏賊黄金焼 ◆ごぼうマリネ ◆合鴨スモーク
◆花餅もも ◆花びら百合根

あいネット
会員様
特別価格
30,000円
(税込32,400円)
一般価格 34,000円
(税込36,720円)



A.鮑姿煮(あわびすがたに)
高級食材 鮑を殻ごと煮ました。肝も一緒に味わえます

B.からすみ松葉
日本三大珍味のひとつとされるからすみを、松葉串で飾りました

C.柿博多サンド
干し柿とバターを重ね合わせ博多にサンド。レーズンバターの様な味わいです



A.黒豆密煮
ふつくと柔らかきに仕上げ上品な甘みの蜜で煮ました

B.国産鰯幽庵焼き
国産の鰯(ブリ)を幽庵地に漬け込みさっぱりとした風味に仕上げました

あいネット
会員様
特別価格
18,000円
(税込19,440円)
一般価格 19,800円
(税込21,384円)

～おせち購入者限定 ～オプションメニュー～



◆キャビア (20g) 5,000円(税込5,400円)
◆鮑姿煮 3,000円(税込3,240円)



◆ローストビーフ詰め合わせ 3,500円(税込3,780円)



◆金目鯛姿煮 2,000円(税込2,160円)
◆祝い鯛 3,000円(税込3,240円)

～アニバーサリーオードブル～



～お肉中心オードブル～
宴(うたげ)
サイズ(外寸):37cm×37cm
◆ローストビーフ ◆エビフライ
◆イカリングフライ ◆春巻
◆唐揚げ ◆ジャンボフランク
◆焼き鳥 ◆手羽先
◆エビチリ ◆肉団子



～中華総菜中心オードブル～
雅(みやび)
サイズ(外寸):37cm×37cm
◆ローストビーフ ◆筑前煮
◆合鴨スモーク ◆酢豚
◆唐揚げ ◆ビックシューマイ
◆ヒレカツ ◆マーボー茄子
◆チンジャオロース ◆鶏の照焼き

あいネット
会員様
特別価格
各6,500円(税込7,020円)
一般価格 各7,500円(税込8,100円)

※季節・市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。※オードブル・オプションメニューは12月27日までご予約可能(会費利用は12/15(月)まで) ※早期予約特典対象外(お引き渡しは12月31日限定)