

2019年

鮭処 **なかの**

特製

おせち

目頃の感謝をこめて一つひとつ手造りにて、ご家庭までお届けいたします。

ご予約承り中



～こだわりの厳選素材を使用した鮭処のおせち～



産地:佐渡

ズワイガニ

日本海のズワイガニを食べ易いよう剥いております。たっぷりのカニ肉と旨味たっぷりのカニ味噌をご堪能ください。



産地:北海道

蛸柔らか煮

大振りの活蛸を柔らかく煮ております。当店の人気メニューをどうぞ...



産地:北海道

イクラ醤油漬

北海道野付産イクラ使用。特製の漬け汁で調味致しました。



産地:日本近海各地

鱈西京焼き

たっぷり脂の乗った鱈を厳選して使用致します。



産地:北海道

煮帆立

新鮮な大粒の青森県産帆立を使用。



産地:神奈川県

焼き穴子

肉厚で脂の乗った穴子を使用。一夜干しにする事で旨味を凝縮させております。



産地:熊本県

東海老艶煮

天草産の新鮮な活車海老を艶やかに煮上げ、おせちを彩ります。



産地:石川県

ナマコ酢

ナマコの最上級、能登産赤ナマコを使用。秘伝の仕事で素材の旨さを引き出しております。



産地:神奈川など

蒸しアワビ

新鮮な活アワビをじっくり蒸し柔らかく仕上げております。



産地:長崎県

唐墨

最上級といわれる長崎県産のボラの卵巣をひと月かけ丁寧にお造りいたします。



産地:岐阜県

子持ち鮭甘露煮

骨まで柔らかく甘露煮に仕上げております。お酒のお共として絶品です。



自家製

玉子焼き

当店自慢の玉子焼きを使用致しました。ジューシーに色よく焼いております。



産地:神奈川県など

小鯛昆布メ/小肌

寿司屋のおせちならではの逸品をご賞味ください。酢メ、昆布メ、江戸前の仕事を施しております。



産地:北海道

あんきも(味噌漬)

国産アンコウの肝を贅沢に味噌漬に致しました。お酒のお供にもピッタリな逸品。

ご注文内容は裏面をご覧ください



※画像は昨年の物になります。盛り付け及び内容が一部異なります

◆特製二段重

〈3～4人前〉(7寸2段) 木製重箱

限定
30個

【一の重】

自家製カラスミ・数の子西京漬け・栗金団・お多福豆
焼き穴子・海老細魚黄身寿司・イクラ醤油漬け・昆布巻き
鮎甘露煮・蛸柔か煮・ハリハリ漬け・煮帆立
鮫肝味噌漬け・小肌・小鯛昆布メ・赤海鼠酢

【二の重】

車海老艶煮・蒸し鮑・ズワイガニ・鯖西京焼き・和牛のロースト
・玉子焼き・う巻・明太巻・紅白蒲鉾・椎茸高野・菜の花含め煮
お煮メ(筍土佐煮・冬菇・京人参・蓮根・絹さや)

25,000円



※画像は昨年の物になります。盛り付け及び内容が一部異なります

◆特製三段重

〈4～5人前〉(7寸3段) 木製重箱

限定
20個

【一の重】

唐墨・昆布巻き・お多福豆・玉子焼き・海老細魚黄身寿司・紅白蒲鉾
イクラ醤油漬け・蛸柔か煮・栗金団

【二の重】

鮫肝味噌漬け・数の子西京漬け・煮帆立・鮎甘露煮・車海老艶煮
小鯛昆布メ・小肌・赤海鼠酢・ハリハリ漬け・焼き穴子

【三の重】

蒸し鮑・ズワイガニ・鯖西京焼き・和牛のロースト・玉子焼き・う巻
明太巻・椎茸高野・お煮メ(筍土佐煮・冬菇・京人参・蓮根・絹さや)
菜の花含め煮

38,000円

※天候や仕入れの状況により写真と異なる場合がございます。

ご注文方法

①お電話または当店HPよりご注文いただけます。 ※12月20日まで受け付け

②お引き渡しについて **店頭での引き渡しになります。**
12月31日 PM12:00～PM18:00
※キャンセルは20日まで受付可能です。それ以降は不可とさせていただきます。

③お支払方法・・・ 商品引き渡し時、又は店舗にて前払い

鮫処 **なかの** 鮫

ご予約は 045-342-4723



磯子駅より徒歩5分
横浜市磯子区磯子3-4-29



パーキングあります。
満車時にはトイザラス駐車場を
ご利用ください。
サービス券を差し上げます。

※未成年の方及びお車の運転のお客様にはアルコールのご提供は致しかねますので、
ご了承の程よろしくお願い致します。

鮫処なかの で検索して下さい!! URL <http://www.s-nakano.net/>