

特選

鮭なか乃おせち

新年を彩る『鮭なか乃』特製おせち
真心込めてお造り致します…

2025

ご予約
承ります

お
せ
ち



※画像はイメージ

2〜3人前



※画像はイメージ

限定30

特製2段おせち

37,800 円(税込)

7寸 2段重/2〜3人用

画像は過去にお造りした物でイメージです。
実際の商品とは内容が異なります
詳しい商品内容は裏面をご覧ください

4〜5人前

限定15



※画像はイメージ

特製3段おせち

58,000 円(税込)

7寸 3段重/4〜5人用

画像は過去にお造りした物でイメージです。
実際の商品とは内容が異なります
詳しい商品内容は裏面をご覧ください

お電話またはWEBサイトからお申し込みください

鮭なか乃 TEL 045-323-9270

月曜定休

<https://s-nakano.net/>

〒231-0013 横浜市中区住吉町3-37-1 村山ビル1F

内容の ご案内

選び抜いた本物の素材を
真心込めて
お造り致します



【鯖西京焼き】

熊本県天草産使用
活車海老を色鮮やかに仕上げます



【数の子】

ぎゅっと身の詰まった数の子を
特製のお出汁に漬けております



【車海老艶煮】

熊本県天草産使用
活車海老を色鮮やかに仕上げます



【蛸柔か煮】

活きの良い蛸を柔かに
香り高くお造りします



【ずわいがに】

採れたての活かにを当店にて
茹で上げ丁寧に剥いております



【からすみ】

からすみは厳選した新鮮なボラ子を仕入れ
自家製天日干しにする事で深い旨味が産ま
れます

【子持鮎甘露煮】

【鰻肝味噌漬け】

【自家製玉子焼き】

【平貝西京焼き】

【合鴨ロースト】

【信田巻き】

【栗金団】

【煮豆】【自家製塩辛】



【小肌・春子】

江戸前の定番ネタを
おせちでもお召し上がりください



【いくら】

旬の秋鮭の筋子をほぐし
特製の醤油だれで漬けております



【蒸し鮑】

肉厚な鮑をじっくり蒸し、
贅沢に厚切りでご用意致します

《上記以外にも新年にふさわしい厳選の高級食材を使用した逸品を御用意いたします》

ご注文方法

- ① ご注文方法…お電話又はHPよりご注文いただけます
注文締め切り12月20日まで。
数量限定の為、お早目のご注文をお勧めいたします
- ② お引渡しについて…12月31日 10:00~15:00
- ③ キャンセル…12月20日まで ※12月21日以降のキャンセルはお受けできません
- ④ お支払い方法…注文時又はお引渡し時に店舗にて