

武蔵一宮 氷川神社御祈禱

令和三年料亭用運御節料理献立

一の重

黒豆、紅白千呂木
栗金団
紅白蒲鉾
数の子西京漬け
鮭子
伊達巻
鶏松風
明太子
松茸佃煮
絹さや
花びら百合根

二の重

車海老艶煮
菜花
合鴨ロースト
ブロッコリー
ミニトマト
蛸柔煮
子持鮎煮
新筍含め煮
海老真丈含め煮
手まり麩
鈴慈姑
梅京人參
花蓮根
梅麩

※食品アレルギーとうのご案内

当店御節には、たまご・小麦粉・ゼラチン・海老・蟹・イクラ・鮭
鮑・ゴマ・鶏肉・牛肉・烏賊・大豆製品とう使用しております。
お召し上がり之際して、食品アレルギーをお持ちの方は、十分にご注意くださいませ。

三の重

房州産伊勢海老黄金焼き
三陸産蝦夷鮑旨煮
黒毛和牛サーロイン
寒鰯照り焼
帆立黄身焼
鱈西京焼
本唐墨
松笠烏賊焼
梅貝旨煮
穴子八幡巻き
菊蕪
スナップエンドウ山葵漬
はじ神

梱包の都合上二の重が上になっております。
お願い
手作りのため、保存料・防腐剤などを一切使用
しておりませんので日持ち致しません。
必ず冷蔵庫で保管のうえお早めにお召し上がり
ください。

特に野菜類から先にお召し上がりください。

商品には万全を期しておりますが、
何か不都合な点がございましたら、

左記にご連絡をお願い申し上げます。

《連絡先》伊勢錦 戸辺一郎

090-8878-5424迄

創業明治十四年

大宮 伊勢錦

