



築地
竹若
TOKYO KOME BARI TAKEWAKA

美味が結集した厳選おせちで、
晴れやかな新年の始まりを

おせち 2021

**数量
限定**

ご予約はお早めに



ステーキのあさくま
洋風三段重

和の食材と、お肉料理を織り交ぜた
バラエティ豊かな贅沢おせち

16,000円(+税) 送料無料

築地竹若
海鮮三段重

新鮮な海の幸を贅沢に使用した
おせちです

18,000円(+税) 送料無料



ステーキのあさくま 洋風三段重

寸法:(一段あたり)
縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.2cm

和の食材と、お肉料理を織り交ぜたバラエティ豊かな贅沢おせち。

ローストビーフやハンバーグなど“ステーキの老舗”の味をたっぷりとお楽しみください。

16,000円(+税) **送料無料**

冷凍でのお届け 解凍後はお早めにお召上がりください



壺の重

きんとん餡	80g
栗甘露(T)2Lb	5個
イタリアンソーセージ	4枚
チーズオードブル	4枚
海老のポモドーロ風	50g
伊達巻(中)	4枚
北海黒豆やわらか煮(金粉)	40g
スモークサーモンロール	4枚
いくら	20g
数の子(ノークット)	4枚
人蔘松前漬	20g
3種キノコとプロッコリーのバジルマリネ	60g
細工生麩・牛	2個



式の重

ハンバーグ	1個
ビーフシチュー	1個
ラザニア	1食
ゲリル野菜	100g



ローストビーフなどにも最適!
あさくま
ステーキソース付き
(1パック)



参の重

黒毛和牛のしぐれ煮	50g
レザンアルメット	4枚
中学芋	40g
ローストビーフ	12枚
豚の角煮オレンジソース	4枚
カジキのスイートチリソース	50g
豚肉の赤ワイン煮	4枚

築地竹若 海鮮三段重

寸法:(一段あたり)
縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.2cm

東京築地で30年以上愛され続けてきた“海鮮老舗”の贅沢おせち。

こだわりの新鮮な海の幸をたっぷり使用した逸品を彩り豊かに仕上げました。

18,000円(+税) **送料無料**

冷凍でのお届け 解凍後はお早めにお召上がりください



壺の重

伊達巻き(大)	3枚
たこ梅酢カット	3個
一口昆布巻き	3個
市松蒲鉾	3枚
海鮮市松	3枚
海老の艶煮	4尾
丹波黒豆煮(金粉)	50g
数の子松前漬	30g
数の子(1/2カット)	4枚
花かんざし	1本
味付きいくら(手毬カップ)	25g
田作り	18g
さつま芋・干支	1個



式の重

帆立の照り焼き	4個
栗甘露(渋皮付)	3個
きんとん三角袋	50g
紅白なます	40g
赤魚西京焼き	3枚
えぞ鮑煮	1個
くるみ甘露煮	15g
小肌栗漬	30g
里芋松葉串	4個
椎茸含め煮	3個
梅型捨り人参	3個
そら豆甘露煮	3個
イカ松笠	3個



参の重

鶏モモ肉山椒焼き	4切
スモークサーモンローズ盛り	1個(40g)
合鴨コース	4切
チキン八幡巻き	4切
ローストビーフ	4切
豚の角煮	4切
味噌松風	4切
国産かぼちゃ笹茶巾	2個
牛肉とキノコのしぐれ煮	50g
矢羽根餅	1枚

お申し込み方法

あさくまグループ、築地竹若グループ各店舗でお申し込みいただけます。

お申込書にご記入いただき、あさくまグループまたは築地竹若グループの各店舗へお持ちください。

受付締め切り

2020年12月10日(木)

お届け日

2020年12月25日(木)~30日(水)

※お届け日をご指定ください

お支払い方法

あさくまグループ各店舗又は、築地竹若グループ各店舗にて、現金もしくはクレジットカードでお支払いください。

商品その他に関する
お問い合わせ

03-6428-7878

受付時間
AM10:00~PM4:00

数量限定

**お早めに
ご予約ください**