



和食うお健

昭和 25 年創業

伝統と歴史の老舗料理店が
丹精込めて作る珠玉の逸品



ご予約受付中

超早割

最大 3,000円 OFF

2023 おせち

チョーおトク!

お得に特別な元旦を迎える、おいしい「超早割・早割」

超早割

10月31日(月)
までのお申し込み

早割

11月30日(水)
までのお申し込み

※10月31日(月)は定休日のため、メールのみの受付。店内・電話でのご予約は10月30日(日)までとなります。

[店頭お引取り日時] 12月31日(土) 9:00～12:00

引き渡しの際に、必ず
引換券をお持ちください。

チョー
ガンタン
予約

1
STEP



店内・お電話・メールにて承ります。

2
STEP

引換券

引換券をお渡し致します。

3
STEP

予約完了

予約時に内金として一段重は 5千円、
三段重は 1万円頂戴致します。

おせちのご予約はコチラ



0725-45-1122

〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15 UOKEN ビル

E-Mail gochiso@uoken.jp



超早割

10月31日(月)まで

32,000円 (税別)
(税込 ¥34,560)

3,000円 OFF
税込31,560円

超早割

11月30日(水)まで

2,000円 OFF
税込32,560円

三段重

6寸(18センチ)
「4人前」

開けるのが楽しい、圧倒的な具の豊富さ。
贅沢に三段に詰め合わせました。
ロブスターも付いた豪華仕様。

お献立 参の重

菊海老芋旨煮
棒鱈
牛肉八幡巻き
貝柱金山寺焼き
花百合根梅香
土佐くるみ
箭土佐煮
子持ち鮎梅甘露
海老艶煮
甘鯛吟醸焼き
鯛牛蒡南蛮
賀正風

式の重

伊達巻
紅白蒲鉾
鰯味噌漬け
梅人参
松笠慈姑
たたき牛蒡
合鴨ロース
鮭昆布巻き
鯖松前
酢取り花蓮根
鰯照焼き
紅白柿なます
サーモン絹田巻き
鳥賊松笠
笹見あけぼの
金柑蜜煮
はじかみ

老の重

ロブスター
黒豆
数の子
田作り
床節
いくら醤油漬け
どんこ椎茸
栗金団
鯛求肥巻き
紅白梅餅
干支大根
柚子釜
千代呂木
突羽根



超早割

10月31日(月)まで

21,000円 (税別)
(税込 ¥22,680)

2,000円 OFF
税込20,680円

超早割

11月30日(水)まで

1,000円 OFF
税込21,680円

一段重

8寸(24センチ)
「2人前」

和食うお健伝統の手づくりのおせち。
厳選された食材を楽しめ、豪華絢爛。
一見の価値あります。

お献立

黒豆
数の子
田作り
床節
いくら醤油漬け
どんこ椎茸
栗金団
鯛求肥巻き
紅白梅餅
干支大根
柚子釜
千代呂木
突羽根
伊達巻
紅白蒲鉾
鰯味噌漬け

梅人参

松笠慈姑
たたき牛蒡
合鴨ロース
鮭昆布巻き
鯖松前
酢取り花蓮根
鰯照焼き
紅白柿なます
サーモン絹田巻き
鳥賊松笠
笹見あけぼの
金柑蜜煮
はじかみ
菊海老芋旨煮

棒鱈

牛肉八幡巻き
貝柱金山寺焼き
花百合根梅香
土佐くるみ
箭土佐煮
子持ち鮎梅甘露
海老艶煮
甘鯛吟醸焼き
鯛牛蒡南蛮
賀正風



～ お酒のおつまみや少量オードブルに～

今年もミニおせちを
ご用意しております。ミニ二段重 税別 ¥11,000
5.5寸(16.5センチ四方)(税込 ¥11,880)

※上記一段重と同じお献立で一人前分です。[超早割・早割 適用外]



営業
時間

【昼】 11:30～14:30/14:00 (L.O.)
【夜】 17:00～22:00/21:00 (L.O.)
定休日 月曜日
祝日の場合は営業
翌日火曜日代休



Instagram



LINE



ホームページ

うお健

検索

www.uoken.jp



和食うお健



0725-45-1122

〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15 UOKEN ビル E-Mail gochiso@uoken.jp



JR 阪和線 和泉府中駅より天王寺方向へ 300m

【お申し込み書】

和食うお健 おせち

No.

ご氏名	電話番号
ご住所	

	注文数	各合計金額	総合計金額
ミニ二段重	個	円	円 (内金 円)
一段重	個	円	
三段重	個	円	

引き渡し時 お支払い金額	円	担当	備考
-----------------	---	----	----

【引換券】

和食うお健 おせち

No.

お客様氏名	担当
様	

	注文数	各合計金額	総合計金額
ミニ二段重	個	円	円 (内金 円)
一段重	個	円	
三段重	個	円	

引き渡し時 お支払い金額	円
-----------------	---

※引き換えは12月31日(土)の午前9時～午後0時までとなります。
※当日、引渡しの際には引換券が必要となりますので、無きよう大切に
保管してください。
※引渡しの際に、本券を必ずお持ちください。