



# O 2024 SE CH

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

## 超早割 最大 3,000円 OFF

**超早割** 10月31日(火) までのお申し込み

**早割** 11月30日(木) までのお申し込み

New  
年越しオードブル  
新登場



美味をお得に!  
ご予約受付中

[ご予約期間] 10月1日(日)~12月25日(月)  
[店頭お引取り日時] 12月31日(日) 9:00~12:00  
引き渡しの際に、必ず引換券をお持ちください。



超早割 3,000円 OFF  
10月31日(火)まで  
税込32,640円



超早割 3,000円 OFF  
10月31日(火)まで  
税込20,680円

New  
新登場  
年越しオードブル

和の重

洋の重

和食のおせちを現代風に [3人前] 10,000円 (税込¥10,800)  
カジュアルなおせちオードブルに仕上げました。ぎゅっしり詰まっています。

洋食のおせちです。見た目も鮮やか。ステーキハウスジョイブルのハンバーグやローストビーフも詰め込みました。 [3人前] 10,000円 (税込¥10,800)

大晦日から正月にかけて皆様で楽しんでいただける和と洋のお重を二段にした豪華なおせちオードブルです。 [3人前] 20,000円 (税込¥21,600)

33,000円 (税別)  
(税込 ¥35,640)

二段重 [4人前]

開けるたび楽しい、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
- 梅肉八幡巻き
- 貝柱金山寺焼き
- 花百合根梅香
- 土佐くるみ
- 箱土佐煮
- 子持ち鮎梅甘露
- 海老艶煮
- 甘鯛吟醸焼き
- 鯛牛蒡南蛮
- 買正風

伊達巻  
紅白蒲鉾  
柿味噌漬け  
梅人参  
松笠葱姑  
たたき牛蒡  
合鴨ロース  
鮭昆布巻き  
鯖松前  
酢取り花蓮根  
鯛照焼き  
紅白梅なます  
サーモン胡田巻き  
鳥賊松笠  
笹見あげほの  
金柑蜜煮  
はじかみ

参の重

- 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

21,000円 (税別)  
(税込 ¥22,680)

一段重 [2人前]

和食うお健伝統の手づくりのおせち。厳選された食材を組み合わせ、豪華御馳。

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
- 柿味噌漬け

- 梅人参
- 松笠葱姑
- たたき牛蒡
- 合鴨ロース
- 鮭昆布巻き
- 鯛松前
- 酢取り花蓮根
- 鯛照焼き
- 紅白梅なます
- サーモン胡田巻き
- 鳥賊松笠
- 笹見あげほの
- 金柑蜜煮
- はじかみ
- 菊海老芋旨煮

1 STEP  
予約  
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、二段重は1万円頂戴致します。