

おせち

2019

和と洋の贅沢なコラボレーション
 銀座で創業60余年。「銀座むらき」の味と、
 国際色豊かなホテル西洋料理を
 彩り鮮やかに盛り込みました。
 銀座で愛され続ける味わいを、
 ぜひご堪能ください。

和洋三段重
¥25,000 (税別)
 税込¥27,000/送料別(クール便) ¥1,500

一の重

- ◆ 数の子と糸雲丹
- ◆ 目の出蒲鉾
- ◆ 合鴨野菜三色巻
- ◆ 黒豆蜜煮
- ◆ 紅白千代呂木
- ◆ たつくり
- ◆ 焼日の出新丈
- ◆ 伊達巻
- ◆ 海老味噌漬
- ◆ イクラ
- ◆ 小袖昆布巻
- ◆ 焼栗



二の重

- ◆ 海老芋味付け
- ◆ 焼帆立
- ◆ 鱈の煮付け
- ◆ 柿栞巻
- ◆ いか松笠黄金焼
- ◆ 龍皮巻
- ◆ 中華クラゲ酢
- ◆ ねじり梅煮
- ◆ 鱈の味噌焼
- ◆ 蟹雲丹焼
- ◆ 焼日穂付筍煮
- ◆ 紅白花餅
- ◆ 椎茸万年煮
- ◆ 煮メ連根
- ◆ あわび煮貝
- ◆ 梅麩
- ◆ コンニャク牛蒡射込
- ◆ 蕨煮



三の重

- ◆ スモークサーモントラウト
- ◆ 紅鮭の三色テリーヌ
- ◆ 豚ロースのプロッコリーロール
- ◆ 合鴨のローストオレンジ添え
- ◆ あげぼの巻
- ◆ 海老と野菜のマリネ
- ◆ パストラミベリー
- ◆ 帆立貝柱燻製
- ◆ マダラソフト燻製
- ◆ ローストビーフ
- ◆ タンローフ



ご予約締切日:12月26日(水) ※事前に限定数に達した場合は締め切らせて頂きます。
 店頭お渡し日:12月31日(月) 11:00~17:00 (B1 銀座で和食 むらき店頭にて)
 宅配便到着日:12月31日(月) (一部地域を除く。時間のご指定はいただけません。)