

東紀州よりの初春の便り



とき ぎ
季の座オリジナル おせち

真心三段重

新春の祝い膳にふさわしい、選り抜きの食材だけを使用し、一段一段に丹精込めて仕上げた本物の味わい。

地元五大味覚「伊勢海老・黒鮑・熊野牛・渡利牡蠣・熊野地鶏」を調理した、贅沢づくしの三段重です。

ご家族で、また大切なお客様のおもてなしにご賞味くださいませ。



～壺の重～

～貳の重～

～参の重～

活き伊勢海老姿海胆焼き
丹波産黒豆薄蜜煮
数の子薄味亀甲漬け
田作り
松阪牛入り拘り卵焼き
祝い蒲鉾
祝いみやび鯛そぼろ煮
煮季の座風
大粒イクラ醤油漬け
栗金団レモン風味

活き黒鮑の姿煮
長寿海老黄金和え
幻と言われる渡利牡蠣の艶煮
祝い鯛進上オリーブオイル焼き
英虞湾で獲れた新物阿古屋貝貝柱白煮
祝い鯛の京風焼き
活き鱈の照り焼き

熊野牛真空調理ロースト
自家製フルーツソース添え
伊勢湾産青柳貝生姜煮
年輪穴子旨煮
熊野地鶏柑橘風味焼き
原木椎茸磯香和え
伊勢の国『健康豚』生ハム仕立て
地魚の手毬薩摩揚げ

39,000円 (税込)

送料・風呂敷・組重付

お届け日 2020年12月31日

消費期限 2021年1月2日

手作りの為に、数量限定となります。お早目のお申込みをお願いいたします。(申込用紙は裏面)

冷蔵で
お届けいたします
おいしさそのまま



ホテル季の座 総料理長
中西 眞

お年玉として中西オリジナルの
「紀伊長島産一夜干し」をプレゼント



とき ぎ
きはく千年温泉 ホテル季の座
Tel : 0597-46-2111 Fax : 0597-46-2222
〒519-3204
三重県北牟婁郡紀北町東長島3043-4