

おせち料理

NEW YEAR DISHES
うらり武雄

お正月を
華やかに演出する
豪華なおせち料理。



料理長こだわりのおせち料理。
伝統を守りつつ洗練された品々は、
より深く冴えた味わいをご堪能いただけます。

おせち3段重ね

縦 21.5cm × 横 21.5cm 3段

限定
35個

一般価格

33,000円 税込

壺の重

近海産伊勢海老明太播身焼き・生波路上・鮑柔らか煮
帆立貝柱雲丹焼き・尼鯛西京味噌焼き・蟹爪紅白微塵粉揚げ
有頭海老土佐煮・銀杏揚げ煮・手鞠麩

貳の重

佐賀牛ローストビーフ・武雄産若楠ポークの赤味噌煮込み
有田鶏塩麹炭火焼き・合鴨ロース低温調理菜の花巻き・蟹炙り焼き・田作り
海老芋含ませ煮・鱈柑橘照り焼き・唐津産天然真鯛南蛮漬け・鮭の昆布巻き

参の重

蛸と小豆の柔らか煮・丹波ぶどう豆蜜煮・伊達巻き・酢取り白石花蓮根
菊花蕪・いくら醤油漬け・牛肉牛蒡巻き・海老白味噌チリ和え
安納芋栗金団・寒竹土佐煮・梅人参

※仕入状況により内容が変わる場合がございます。

うらり武雄までご予約ください
ご入金は予約締切日までにお願いします

12/10 sun

※個数限定のため無くなり次第
終了させていただきます。

お引き渡し

うらり武雄にて
引き渡しとなります。

12/31 sun 10:00~14:00

※時間内にご来店できない場合はおせち係までお電話をお願いいたします。
※配達はいたしかねますので、予めご了承ください。

うらり

URARI
TAKEO
GARDEN TERRACE
SPA RESORTS
武雄