

令和四年
あつみの手作り
おせち

1
あつみの
初夢三段重

25,000円
税込27,000円

素材の旨味がわかるよう
昔々らの製法の調味料で
やさしい味に仕上げました。

壺の重

「祝い肴」「口取り」
お屠蘇を酌み交わすときに
祝う肴を盛り合わせました。

予約締切日

12/28火

お渡し日

12/31金

**国産野菜と
健味鶏の筑前煮**

羅臼昆布・鯖節・鰯節
鰯節の天然だしと、
碧南市・日東醸造さんの
国産原料の白だしを使い
素材の味を感じられる
味付けです。

地蛸の桜煮

三河湾で獲れた
地蛸をふくら
炊き上げました。

参の重

「酢の物」「煮物」
おせち料理は、季節の野菜の
煮しめがその始まりと言われ
ています。

無燻蒸市田柿

長野県松川産の無燻蒸
(二酸化硫黄不使用)の
昔ながらの干し柿です。

式の重

「焼き物」
おせちの中でもご馳走と言わ
れるものの盛り合わせです。

昆布巻 鮭

紅鮭を北海道産の
肉厚の昆布で巻き、
じっくり時間をかけ
とろつと柔らかくなる
まで煮込んでいます。

自家製田作り

大分県産のごまめ
(酸化防止剤無添加)
を昔からのあつみの
製法で炒りました。

地玉子の伊達巻

静岡県富士市の鶏卵に
無リンのたらのすり身が
練り込まれています。

ローストビーフ

渥美半島ブランド
「あつみ牛」使用。
肉の旨みを引き出す
赤ワインに漬け込み
焼き上げました。

豊橋産鴨ロースト

地元豊橋で育てられた
最高級合鴨ロースを
無添加調味料に漬け
込み低温でじっくり
調理しました。

無漂白味付け数の子

北海道南産の真昆布とスルメの
松前漬けに味付け数の子を
トッピングしました。

あつみが生かす

無添加調味料



壺の重

自然の味
無燻紅白かまぼこ
地玉子の伊達巻
国産牛蒡のたたきごぼう
自家製栗きんとん
秋鮭の日の出砵巻き
ふくら黒豆煮
自家製田作り
いくら醤油漬け
昆布巻 鮭

式の重

伊勢海老
国産豚の叉焼
(チャーシュー)
ローストビーフ
豊橋産鴨ロースト
無漂白味付け数の子
自家製松前漬
無燻蒸市田柿
きんかん甘露煮

参の重

国産野菜と
健味鶏の筑前煮
紅白なます
信田巻
鰯のみそ焼き
蝦夷鮑の煮つけ
北海道産帆立の旨煮
地蛸の桜煮
紅甘酢蓮根

保存料など使用しておりませんので、10℃以下に保存のうえ1月1日までにお召し上がりください。
原材料の一部に小麦、卵、乳、大豆、えび、鯖、いくら、鮭、鶏肉、豚肉、牛肉、ごまを含みます。



●あつみ福江店 ☎0531-33-0757 ●あつみ山田店 ☎0532-37-5281 ●バイオ・あつみエビスリー浜松 ☎053-456-5550 ●商品代金は予約時に前金にてお支払いください。●受け渡しはご予約店舗にて。
●あつみ宿店 ☎0533-78-4541 ●あつみ田原店 ☎0531-24-0711 ●バイオ・あつみエビスリー豊橋 ☎0532-69-5544 ●電話ご予約は受け付けておりません。※内容が一部変更になる場合があります。

予約用紙

サービスカウンターへお持ちください

店舗控え			お客様控え		
品名			品名		
ふりがな お名前 様 電話番号 お渡し日 12月31日金 時頃 山田店・宿店・浜松店=9時30分以降 田原店=10時以降 福江店・豊橋店=10時30分以降	1	あつみの初夢三段重	ふりがな お名前 様 お渡し日 12月31日金 時頃 山田店・宿店・浜松店=9時30分以降 田原店=10時以降 福江店・豊橋店=10時30分以降	1	あつみの初夢三段重
	2	和・洋・中一段重		2	和・洋・中一段重
	3	和食二段重		3	和食二段重
	4	和食一段重		4	和食一段重
	5	洋食一段重		5	洋食一段重
	6	中華一段重		6	中華一段重
	7	和・洋二段重		7	和・洋二段重
	8	和・中二段重		8	和・中二段重
	9	洋・中二段重		9	洋・中二段重
	10	和・洋・中三段重		10	和・洋・中三段重
受付日	店舗確認印	備考	受付日	店舗確認印	備考
	店			店	
税込合計			税込合計		
個 円			個 円		

おせち

予約締切

12月25日 土

お渡し日

12月31日 金

壹の重

・子持ち鮎甘露煮
・出巻玉子
・市松蒲鉾
・唐墨
・鮭西京焼き
・甘鯛雲丹包み焼き
・抹茶蕨餅オーロラ包み
・百合根チーズ寄
・毛毬餅
・栗渋皮煮
・赤梅甘露煮
・サーモン奉書巻
・伊達巻
・鯛龍皮昆布巻
・明太子奉書巻
・胡桃土佐煮
・大黒本占地
・ローストビーフ
・帆立ビリ辛煮
・鰻蒲焼き
・本螺貝旨煮
・梅人參
・菊花蕨
・ズワイ蟹脚柚子酢漬
・伊勢海老塩茹で
・鮑旨煮

貳の重

・鰻場蟹の南蛮漬け
・蛸の柔らか煮
・松笠鳥賊生姜煮
・六方慈姑
・国産牛南蛮巻
・黒豆
・海老芋田舎煮
・才巻海老艶煮
・大黒本占地
・田作り
・数の子
・紅白生酢小鯛笹漬け
・鰻つみれ
・菊蕨艶煮
・鮭昆布巻
・筍土佐煮
・梅人參
・市松柿ロール
・鯛鶏海月占地胡麻和え
・いくら醤油漬
・栗金団
・豚チーズ八幡巻
・鶏ロール照り焼き
・椎茸旨煮
・ズワイ蟹爪旨煮
・葉付金柑
・紅白結ひ麩

3 和食二段重

27,000円

税込29,160円



2~3人前
31品目

和食

・鮑旨煮
・数の子
・栗金団
・明太子奉書巻
・市松柿ロール
・田作り
・ズワイ蟹爪旨煮
・黒豆
・伊達巻
・鰻蒲焼き
・パテドカンパーニュ
・コルニッシュ
・ピクルス
・海老と野菜のテリーヌ
・オリーブ
・海老のカクテル
・タコのマリネ香草風味
・スモークサーモン
・ケツパーベリ
・ロマネスコ
・カリフラワー
・ドライフルーツ
・パイナップル
・パイアヤ、イチジク
・若鶏の生ハム包み
・ミラノサラミ

洋食

中華

・白菜のビリ辛漬け
・パプリカ
・クルミの飴炊き
・チャーシュー
・蜂蜜風味
・椎茸の旨煮
・白魚のサクサク
・甘辛揚げ
・クラゲ甘酢和え
・枸杞の実
・桃シロップ漬け
・寿大根

2 和・洋・中一段重

16,000円

税込17,280円

組み合わせ自由自在 選べるおせち

1段 2~3人前
和食=33品目

洋食=22品目

中華=27品目

7 和・洋二段重

26,000円

税込28,080円



9 洋・中二段重

26,000円

税込28,080円

6 中華一段重

14,000円

税込15,120円

5 洋食一段重

14,000円

税込15,120円

4 和食一段重

14,000円

税込15,120円

8 和・中二段重

26,000円

税込28,080円

10 和・洋・中三段重

39,000円

税込42,120円

・牛肉と芝麻の
・柔らか煮
・白魚のサクサク
・甘辛揚げ
・合鴨のスモーク
・数の子
・クチナシ風味
・クルミの飴炊き
・金柑の蜂蜜風味
・蓮の実の砂糖漬け
・白菜と白木耳の
・ビリ辛漬け
・蟹爪の甘酢漬け
・茗荷の酢の物
・パプリカ
・豚すね肉と松の実の
・煮こごり
・杏子
・紅蜜煮
・無花果
・鮑の香り煮
・椎茸の旨煮
・メンマ
・クラゲ甘酢和え
・枸杞の実
・桃シロップ漬け
・鶏モモ肉の紅麹と
・香辛料煮込み
・落花生の茴香風味
・トマトの桂花風味
・海老の山椒風味
・チャーシュー
・蜂蜜風味
・寿大根
・鶴大根

・スモークサーモン
・ケツパーベリ
・ロマネスコ
・カリフラワー
・海老のカクテル
・タコのマリネ
・香草風味
・カマンベールチーズ
・マカロン
・（レモン・苺）
・ローストビーフ
・牛タンスモーク
・ドライフルーツ
・（バナナ）
・キャビア
・コルニッシュ
・ピクルス
・パテドカン
・バーニユ
・ミラノサラミ
・鴨肉のスモーク
・ハチミツ風味
・若鶏の生ハム包み
・マロングラッセ
・オマール海老と
・彩野菜のトリュフ風味
・海老と野菜のテリーヌ
・ホタテのスモーク
・オリーブ
・アワビのワイン蒸し

・鰻場蟹の南蛮漬け
・蛸の柔らか煮
・松笠鳥賊生姜煮
・大黒本占地
・黒豆
・伊達巻
・鱈柚庵焼き
・数の子
・ズワイ蟹爪旨煮
・鮑旨煮
・鰻蒲焼き
・菊花蕨
・抹茶蕨餅
・オーロラ包み
・手毬餅
・市松柿ロール
・六方慈姑
・梅人參
・椎茸旨煮
・国産牛南蛮巻
・筍土佐煮
・赤梅甘露煮
・いくら醤油漬
・栗金団
・紅白生酢小鯛笹漬け
・鮭昆布巻
・葉付金柑
・紅白蒲鉾
・才巻海老艶煮
・豚肉チーズ八幡巻
・鯛龍皮昆布巻
・サーモン奉書巻
・本螺貝旨煮
・海老芋田舎煮