

限定
100食



緩音料理長特選

おせち

2022年 おせち料理

新年の食卓を華やかに彩るおせち料理をお楽しみください。

■受付期間 **2021年10月1日(金)～2021年12月20日(月)**
※限定数になり次第、締め切らせていただきます。

■お渡し日 **2021年12月30日(木)**
 ■冷凍で配送致しますので、31日は1日解凍をお願い致します。
 ■お渡し方法は配送のみでございます。【**配送料無料**】
 一部地域を除き、ご指定のお届け先へ配送を申し付けます。
 年末年始の混雑の為お届けの時間指定はいたしかねますのでご了承ください。
 お届け可能地域：全国（沖縄・北海道・青森・秋田・離島諸島他一部の地域を除く）

■お申し込み方法 ①お申し込み用紙をFAXでお送りください。

②右記QRコードを読み取り、
専用画面よりお申込みください。



■お支払い方法 ①緩音へご来店ください(現金もしくはクレジットカード)
②銀行振込 (お申し込み後、ご請求書をお送りいたします)

■おせち三段重 ￥25,000 (税込)

(一の重)		
1 うにチーズ寄せ	6 数の子白醤油風味	12 国産黒豆甘露煮
2 合鴨かんざし	7 糸昆布美味酢炊き	13 まゆ玉松葉
3 ごぼう牛肉詰	8 子持ち昆布	14 タイガーマロン
4 博多焼チーズ	9 海老の旨煮	15 完熟金柑
5 本唐墨印籠焼	10 金柑百合根市松	16 サーモンかんざし
	11 子持ち昆布巻	
(二の重)		
1 杏子さわやか煮	8 鮑ふっくら煮	16 メープルくるみ
2 赤海老直七仕立て	9 若桃の甘露煮	17 百合根甘露煮
3 湯葉の有馬煮	10 蛤袱紗焼	18 濱もみじ (鱒子)
4 たらの子旨煮	11 田作り大和煮	19 味付いくら
5 日向夏あみ笠	12 帆立亀甲焼	20 デザイン昆布扇子
6 豚の醤油焼	13 烏賊黄金鉄扇串	21 黄金丸十レモン煮
7 松前煮	14 はちみつ伊達巻	22 餅玉ちらし
	15 夫婦海老うに新丈	
(三の重)		
1 牛肉笹包み	7 栗麩	14 笹小川紅鮭
2 漁火紅葉漬	8 蓬麩	15 瀬戸内真だこ酢漬
3 豚角奉書巻	9 味付穂付冬竹の子	16 ふぐ小袖巻
4 てまり湯葉	10 結び麩紅白味付	17 にしん幽庵焼
5 金時人参	11 市松錦糸巻	18 大鮎塩焼き
6 どんこ椎茸柚子煮	12 ぶり鳴門巻	19 サーモントラウト 西京焼
	13 紅白なます日向夏風味	

※アレルギーに関しては成分表を添付しておりますので必ずご確認ください。

かんの
 <<和創作呑処 緩音>> TEL 092-441-8833 FAX 092-441-8822
 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-23-5 プレジデントホテル博多 1階

<< 2022年 おせち お申し込み書 >>

■おせち三段重 ￥25,000 (税込)

個数	お買い上金額	お支払い方法 () 緩音へご来店 (○印をご記入ください)
個	円	() 銀行振込

■お申し込者

お名前
ご住所 〒
ご連絡先携帯番号

■お届け先

お名前
ご住所 〒
ご連絡先携帯番号