

おせち・オードブル
限定100個

令和七年度

おせち

新年を彩る「おせち」「オードブル」をおひとつからお届けします。



一の重

- ◆赤魚西京焼き ◆蒸エビ
- ◆伊達巻 ◆煮付 れんこん 木の葉しんじょう
- ◆かまぼこ ◆エビチリ
- ◆煮しめ ◆肉しゅうまい

3~4人前
20品

二段重おせち

8,000円(税込) 商品サイズ(約) / 縦21×横21×高さ5cm 二段

一の重



1~2人前
13品

一段重おせち

3,000円(税込) 商品サイズ(約) / 縦21×横21×高さ5cm 一段

一の重

- ◆にしん昆布巻き ◆黒豆 ◆カニ甲羅グラタン
- ◆たこ照焼き ◆栗甘露煮 ◆スモークサーモン
- ◆松前漬 ◆紅白なます ◆豚角煮
- ◆味付き数の子 ◆いくら



- ◆鶏肉唐揚げ ◆春巻き
- ◆鶏肉のり塩唐揚げ ◆いかから揚げ
- ◆かに甲羅グラタン ◆鶏ハラミ炭火焼き
- ◆厚焼き玉子 ◆特製たれかつ
- ◆トラウトサーモン塩焼き
- ◆ナポリタン
- ◆エビフライ
- ◆ウインナードッグ
- ◆海鮮しゅうまい
- ◆手作りエビチリ



3~4人前
14品

オードブル 松 5,000円(税込)

商品サイズ(約) / 直径30cm

- ◆エビフライ
- ◆タレ付きミートボール
- ◆ウインナードッグ
- ◆フライドポテト
- ◆粗挽きウインナー
- ◆鶏肉唐揚げ
- ◆鶏肉のり塩味唐揚げ
- ◆ミニ炭火焼き鳥
- ◆たこ焼き
- ◆厚焼き玉子
- ◆玉こんにゃくの煮付
- ◆ナポリタン

2~3人前
12品

オードブル 梅 3,000円(税込)

商品サイズ(約) / 直径25cm

●12月31日(水)は、おせち・オードブルご注文のお客様に限り、五目おこわ約4人分2,000円のご注文を承ります。



ホームページにも掲載中です
受付時間 平日：午前10時～午後4時
土：午前8時～12時

ご注文・お問い合わせは

☎0256-63-4624



燕市全域及び燕市周辺

※配達指定地域以外の方でもご相談ください。

5,000円以上配達無料

「燕応援フェニックスクーポン」
ご利用いただけます。

ご予約締切日	12月16日(火)
お届け日	12月31日(水)
お届け時間	午前中
お支払い	当日現金引換え

バラエティーに富んだ、おいしさのラインナップ

厳選素材を使った忘年会料理を、人数・ご予算によってご用意させていただきます。お電話でお気軽にお問い合わせください。

宴会用折詰

ご注文は **5個以上** から承ります。
※写真はイメージです



1.5合 赤飯 **650円** (税込)



1.5合 五目おこわ **750円** (税込)



22.8cm×32cm **2,000円** (税込)



30cm×28cm **2,500円** (税込)



34cm×31cm **3,000円** (税込)

おすすめ 手土産セット〈ギフト包装〉

お世話になった方や帰省客へのお土産に〰〰〰



8点 笹川流れ藻塩
新潟寒風干し
セット

- 紅鮭寒風干し 3切
- 銀サケ寒風干し 3切
- サバ寒風干し 2枚

4,500円 (税込)



5点 時知らず鮭
寒風干し
セット

3,200円 (税込)



8点 銀鮭
新潟こしひかり漬
セット

- 魚沼コシヒカリ味噌漬 4切
- 新潟こしひかり塩麹漬 4切

4,500円 (税込)



ホームページにも掲載中です
受付時間 平日：午前10時～午後4時
土曜：午前 8時～12時

ご注文・
お問い合わせは

0256-63-4624



燕市全域及び燕市周辺
西蒲区・弥彦村

※配達指定地域以外はお相談ください。

配達無料

ご予約締切日 **12月16日(火)**

お届け日

忘年会 → 12月29日(月)まで
新年会 → 1月 5日(月)から