

令和7年  
**初春** 米銀の**創作**おせち



祝いの品々を詰め込んだ、  
食べきりサイズの二段重。

**限定 200折**  
1人前おせち  
はな いち りん  
**華一輪**

**早割 10,000円** (本体9,260円)  
※「早割」〆切 11/30(土)

**セット割 9,000円** (本体8,334円)  
※3個以上のお求めが対象です。

通常価格 **11,000円** (本体10,186円)

- 洋の重**
- ◆海老の旨煮 ブラックタイガーを醤油で煮付けました。
  - ◆レーズンレパン レーズンバター入りフランスパン
  - ◆筑波巻 茨城県優良農産品の「筑波巻」
  - ◆サーモンフラワー 紅鮭のスライスを花に見立てました。
  - ◆ローストポーク 豚肩ロースを低温加熱調理で柔らかく仕上げました。
  - ◆蟹のテリーヌ 三色の色鮮やかなテリーヌです。
  - ◆柿博多サンド 干し柿とバターの重ね合わせ。
  - ◆黒糖風味の豚角煮 豚バラ肉を黒糖のきいたタレで煮込みました。
  - ◆ミニッツチーズサーブ スモークベーコンでチーズを巻いた一品です。
  - ◆五色砵巻 色鮮やか海老入りの砵巻です。
  - ◆焼帆立 北海道産ホタテ使用

- 和の重**
- ◆特級いか黄金 甲いかと魚卵の和え物
  - ◆真蛸旨煮 真蛸の名産地瀬戸内産
  - ◆五福なます 国産「このしろ」を使用しています。
  - ◆松前数の子 薄醤油味に仕上がっています。
  - ◆煮物詰め合わせ 福井大野産の里芋と地場野菜を炊き上げました。
  - ◆伊達巻 小田原「籠清」謹製
  - ◆五福豆串 五種の豆に金粉をあしらいました。
  - ◆紅白かまぼこ 小田原「籠清」謹製
  - ◆紅鮭昆布巻 北海道産昆布を使用しています。
  - ◆栗きんとん 国産の栗甘露煮を使用しています。

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

「米銀のおせち」は  
おだやかに **せち**を**寿ぐ** **ち**そうです。  
(節) (馳走)



2~3人前おせち  
**限定 80折**  
はつ ゆめ  
**初夢**  
※サイズ 29cm×20cm×7.5cm

**早割 25,000円**  
(本体23,149円)  
※「早割」〆切 11/30(土)

**セット割 24,000円**  
(本体22,223円)  
※2個以上のお求めが対象です。

通常価格 **28,000円**  
(本体25,926円)

厳選素材にこだわった逸品です。

- ◆数の子松前 北海道産の数の子を昆布の利いた醤油漬けにしました。
- ◆ふぐさし雲丹 真ふぐと塩雲丹の和え物。
- ◆いくら 北海道産いくらを使用。
- ◆鮎有馬煮 有馬山椒の実で鮎を骨までやわらかく甘露煮にしました。
- ◆牛肉の昆布巻 定番の昆布巻を牛肉で仕立てました。
- ◆京きぬた巻 桂剥きにした大根で人参・このしろ・玉子を巻きました。
- ◆柿松笠 上品な甘さの国産柿を使用。
- ◆きんとん 北海道産白いんげん豆のきんとんに、栗の渋皮煮を添えて。
- ◆帆立とアカニシ貝の串刺し 帆立とアカニシ貝を照焼きにして松葉串に刺しました。
- ◆焼車海老 国産車海老を香ばしく焼き上げました。
- ◆海老のせ蒲鉾 黒部の名水を加えて、つややかなすり身に仕上げています。
- ◆黒豆 丹波の大粒黒豆をじっくり煮込みました。
- ◆ズワイ棒肉 肉厚な本ズワイカニをご堪能ください。
- ◆たこ酢漬け やわらかなたこを酢漬けに。
- ◆黒糖ローストポーク 国産豚肉を黒糖と黒胡椒でじっくり焼き上げました。
- ◆煮物詰め合せ 福井大野産の里芋と地場野菜を炊き上げました。

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

ご予約はお早めに!  
0120 FreeDial **0120-22-0384**

おせちの詳細はホームページをご覧ください。  
<https://www.komegin.co.jp>



**(米銀)** 古河市中央町3-1-43  
TEL.0280-22-0384  
FAX.0280-22-0395  
こめぎん