



KAGURAZAKA MAEDA 2018

おせち

ご予約
受付中

謹製加賀おせち料理三段

経験豊富な料理長の技が光る、
繊細かつ絢爛な加賀料理を
丁寧にお重にお詰め致しました。

32,400円
(税込)

* 3~4名様用
19.8×19.8×5.6×3段

一の重

鱈塩焼、金目鯛西京焼、二色玉子、梅貝旨煮、
伊勢海老、蛸柔煮、鮑塩蒸、百合根蜜煮、叩き牛蒡、
唐墨、細工生麩

二の重

冬菇、里芋、人参、筍、子持鮎甘露煮、穴子八幡巻、
伊達巻、紅白蒲鉾、小倉蓮根、慈姑、菜の花昆布、
ずわい蟹むしり、細工生麩

三の重

栗金団、合鴨燻製、胡桃甘露煮、いくら、黒豆、
千代呂木 白、千代呂木 赤、高苺薑西京漬、鳥松風、
数の子、鮎有馬煮、紅白臈、細工生麩

ご予約受付締切/12月26日 *2018年1月1日中にお召し上がりください。
限定数に達した場合は、誠に勝手ながらご予約受付を締め切らせて頂きます。

加賀生麩割烹
神楽坂前田

加賀生麩割烹 神楽坂前田

情緒残る江戸の花街「神楽坂」 — その路地裏に佇む日本建築の贅を尽くした優麗な一軒家。神楽坂前田では、生麩という素材にスポットを当てた伝統の加賀料理を提供しております。繊細かつ絢爛な加賀懐石を、その風雅な設えとともに、ごゆっくりとお楽しみいただけます。また、美味で希少な日本酒や焼酎はもちろん、日本料理に良くあうシャンパンやワインを当店のソムリエが厳選し、常時四百種類以上取り揃えております。四季を感じることでできる日本料理の真髄を是非ご堪能ください。

ご注文の流れ

※ご予約後のキャンセルは出来ませんので予めご了承ください。

ご予約

- 店頭にてお申込み [神楽坂前田 ・ 神楽坂前田 芳春庵]
- お電話でのお申込み 03-6457-5020 (神楽坂前田)

お支払い

- 店頭にてお申込み時にお支払い [神楽坂前田 ・ 神楽坂前田 芳春庵]
 - 銀行振込 ※お電話でお申込みのお客様
お申込み後、3営業日以内に下記指定口座にお振込みください。
※お振込手数料はお客様のご負担でお願い致します。
- りそな銀行 本郷支店 普通預金 1853059 株式会社加賀屋

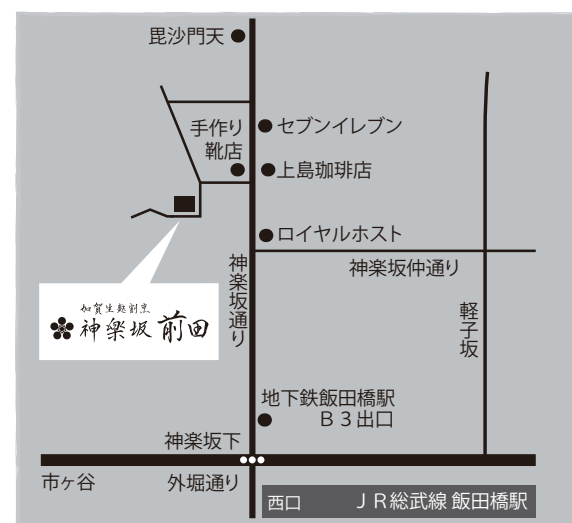
お受取り

- 店頭にて直接お受取り・・・神楽坂前田にて 12月31日 午前中 のみお受取り
※芳春庵では直接お受取りは出来ません。
- クール便配送 本州限定 一律 1080円 (税込)
* 12月31日中にお届け致します ※交通状況により遅れが生じる場合がございます。ご了承ください。

店舗のご案内

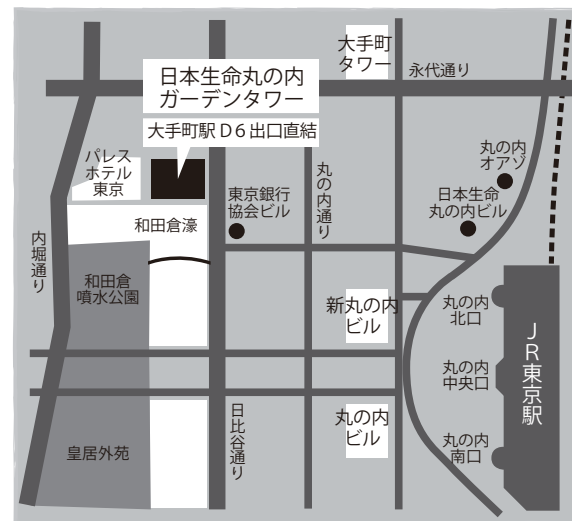
加賀生麩割烹 神楽坂前田

住所/新宿区神楽坂3-6
電話番号/03-6457-5020
<http://maeda.kaga-ya.com/>



神楽坂前田 芳春庵

住所/千代田区丸の内1-1-3
日本生命丸の内ガーデン
タワー2F
電話番号/03-6273-4002
<http://houshunan.melissa-inc.jp/>



加賀生麩割烹 神楽坂前田謹製 おせちご予約票

お名前

ご住所

電話番号

ご予約数

個

*クール便配送
12月31日午前中着予定