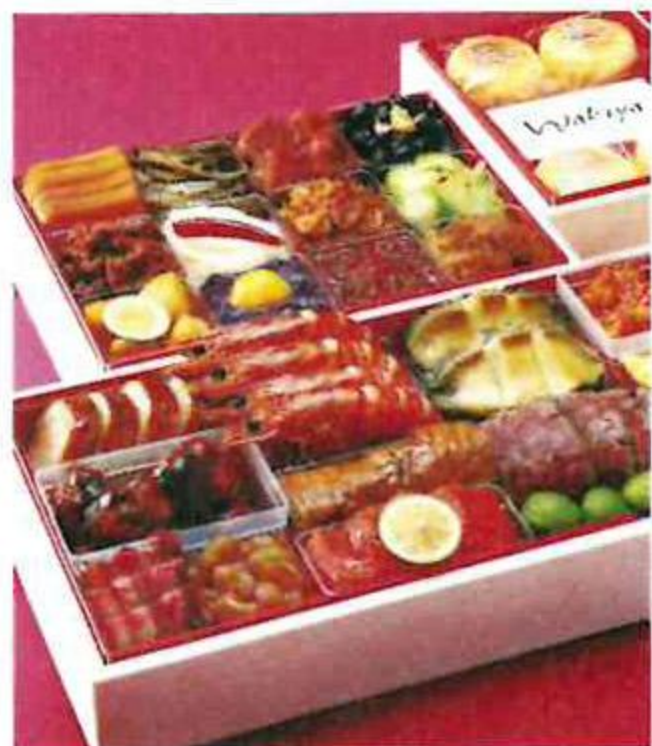


Wakiya Ichiemicharou

Wakiya 一笑美茶樓

チャイニーズおせちの
新境地を切り拓く

モダンチャイニーズの旗手、脇屋友詞シェフの力作新定番おせち。白木の重箱の隅々にまで神経が行き届いた、美しさは別格です。前菜から主菜までがバランス良く配され、飽きさせないのもさすが。

【オーダー情報】

Wakiya 特製おせちセット ¥45,000 (送料別) 限定100セット

【内容】 芝海老のチリソース、黄金かずのこの紹興酒漬け、えりも産蝦夷鹿肉の昆布巻き、北海道産活鮑の香り煮、国産和牛肉のチャイナローストビーフ、活車海老の昆布塩水漬けなど全26品。
【申し込み】 ☎03-5574-8861 (10時～18時) FAX03-5574-8860
【支払い】 事前に銀行振り込み、または代金引換
【受け渡し】 12月31日着の配送のみ 【住所】 東京都港区赤坂6-11-10

Fukurinmon

福臨門魚翅海鮮酒家

香港スタイルの
広東料理で春を祝う

香港に本店をもつ、言わずと知れた広東料理の最高峰。一の重は厳選の高級食材、二の重は点心類など、香港の旧正月の様式を受け継ぐ仕立てに心弾みます。紹興酒を酌み交わしながら味わいたいもの。

【オーダー情報】

福臨門特選おせち ¥52,500

【内容】 一の重はフカヒレの醤油煮込みや伊勢海老の上湯炒めなど。二の重は香港の正月に欠かせない海老蒸し餃子、ちまき、桃饅頭など全20品。
【申し込み】 銀座店 ☎03-6215-6996 (11時～20時) FAX03-6215-6997
【締め切り】 12月20日 【支払い】 店頭、または銀行振り込み 【受け渡し】 12月31日 10時～15時 店頭にて 【住所】 東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座7F ※丸ビル店 (☎03-3283-2002) でも受付、受け渡し可 ※一段重 ¥16,800 もあり

Akasaka Rikyu

赤坂璃宮

晴れの高級素材を駆使。
美味尽くしの至福

華やかな海鮮料理を得意とする、香港スタイルの正統派広東料理を受け継ぐ名店。一の重は圧巻のフカヒレと鮑尽くし。二の重は香港仕込みの焼き物が主、三の重が海鮮主体と充実のラインナップです。

【オーダー情報】

中華おせち 三段重 ¥42,000 (送料込み) 限定10セット

【内容】 一の重はフカヒレの姿煮、鮑の煮込み。二の重は叉焼、豚バラのクリスピー焼き、牛肉の黒胡椒炒め、鶏肉の辛味焼きなど。三の重は帆立の旨煮、活車海老の塩ゆで、くらげの冷製、わかさぎの辛味炒め、たらば蟹の冷製、黒豆、ぎんとんなど。
【申し込み】 ☎03-5570-9323 (10時～18時) FAX03-5570-1739 【締め切り】 12月20日
【支払】 事前に銀行振り込み 【受け渡し】 12月31日着の配送のみ (配送地域は青森県の一部を除く本州) 【住所】 東京都港区赤坂5-3-1赤坂Bizタワー atrium 2F

Les Dix Temps the Totoki

レディタンザ・トトキ

極上のワインを開け
フレンチの真髄を楽しむ

長年「銀座レカン」で料理長を務め、独立して10年。贅を知り尽くした十時亨シェフ渾身のおせち。フォアグラの塩麹漬けから和牛のロースト、鴨のコンフィまで、フレンチ好き垂涎の品がぎっしり。

【オーダー情報】

銀座トトキオリジナルおせち 二段重 ¥49,000 限定20セット

【内容】 一の重は特選赤毛和牛ロース肉のローストビーフ、蝦夷鮑の柔らか煮など。二の重はピレネー産ノワール・ド・ビゴール豚の生ハム、特選ツブ貝の燻製など全14品。
【申し込み】 ☎03-5568-3511 (11時～21時) FAX03-5568-3512
【締め切り】 12月11日 【支払い】 事前に銀行振り込み 【受け渡し】 12月31日15時～17時 店頭にて 【住所】 東京都中央区銀座5-5-13坂口ビル7F
※最高級キャビア(オンシェトラ) 50g そば粉のブリニパンケーキ付き ¥78,000 もあり

Aux Amis des Vins & Ono

銀座 オザミ デ ヴァン & 銀座 大野

ワインに合わせ
和&洋の美味を味わう

ワインレストランの先駆けとして1997年にオープンし、一世を風靡。2006年には系列の「日本料理 銀座大野」もオープン。その両店の酒肴が凝縮した欲張りおせち。ほかにはない和洋の合作を味わいたい。

【オーダー情報】

オザミ特製おせち二段重 ¥29,800 (送料込み)

【内容】 一の重は神戸牛のローストビーフなど。二の重はフォアグラの味噌漬けなど。
【申し込み】 オザミレストランズ ☎03-3538-4110 ほか、オザミレストラン全店にて
【締め切り】 12月29日 【支払い】 事前に銀行振り込み、または代金引換
【受け渡し】 12月31日着の配送のみ。ただし「オザミ59」(東京都豊島区池袋3-1-1 サンシャイン60 59F) のみ店頭受け取り可能

Vincent

レストラン ヴァンサン

円熟の城悦男さんの
ワザを心ゆくまで堪能

東京のフレンチの歴史を知り尽くし、舌の肥えた顧客に愛され続ける「ヴァンサン」。長い年月の間に確立されたスペシャリテをつめ合わせたおせちは、決して期待を裏切りません。ここにしかない美味。

【オーダー情報】

ヴァンサン フレンチ おせち ¥52,500 限定30セット

【内容】 一の重はトマトと蟹のミルフィーユ仕立て、鮫肝のテリーヌなど。二の重は才巻海老のマリネ、香草風味、穴子と西洋牛蒡の包み焼きなど。※ローストビーフ、テリーヌ、フォアグラの単品料理のオーダーも可能。【申し込み】 ☎03-3589-0035 (11時～17時) FAX03-3589-0038 【締め切り】 12月25日 【支払い】 受け渡し時に現金のみ 【受け渡し】 12月31日12時～ 店頭にて 【住所】 東京都港区六本木5-18-23 イナックビルB1 ※伊勢丹新宿店、日本橋三越、日本橋高島屋での販売もあり