

旅館 小戸荘 謹製

# 小戸鍋おせち



◆小戸鍋おせち (三段重) 18,000円 (税込)

●商品サイズ 7寸/三段/3~4様用

吉の重 田作り/叩き牛蒡/数の子/黒豆/伊達巻き/金柑甘露煮/紅白蒲鉾/鯛照焼/海老艶煮/炊き出し唐墨/椎茸二身/すじこ醤油漬/合鴨コース/餅昆布巻き/栗さんどん

式の重 栄螺甘辛煮/里芋/しめ鯖/紅蓮根/厚焼玉子/山吹市松/若鶏二色巻/朝日蟹/鯖西京焼/烏賊黄金焼/梅生麩/くわい/手持烏賊/手鞠麩//はじかみ/牛甲州煮/さより巻

参の重 豚肉(500g)/長ねぎ/椎茸/大根/牛蒡/人参/くずぎり/小戸鍋の素 2本

※その他に白菜をご用意頂きご賞味下さい。お鍋の後にうどんや雑炊等でお楽しみ下さい。  
※内容及び写真は昨年の物で、変更する場合があります、予めご了承下さい。



◆小戸鍋おせち (二段重) 15,000円 (税込)

●商品サイズ 7寸/二段/2~3様用

吉の重 田作り/叩き牛蒡/数の子/黒豆/伊達巻き/金柑甘露煮/紅白蒲鉾/鯛照焼/海老艶煮/炊き出し唐墨/椎茸二身/すじこ醤油漬/合鴨コース/餅昆布巻き/栗さんどん

式の重 豚肉(500g)/長ねぎ/椎茸/大根/牛蒡/人参/くずぎり/小戸鍋の素 2本  
※その他に白菜をご用意頂きご賞味下さい。お鍋の後にうどんや雑炊等でお楽しみ下さい。  
※内容及び写真は昨年の物で、変更する場合があります、予めご了承下さい。



◆小戸鍋ブランドポークセット 5,400円 (税込・送料別)

●商品内容 宮崎ブランドポーク500g 小戸鍋の素 2本

宮崎県産の美味しい「豚肉」と「鍋の素」をセットにして産地直送でお届け。

鍋の素は1本で鍋1回分(3~4人様相当)でご利用いただけます。

- ・その他に白菜をご用意頂きご賞味下さい。お鍋の後にうどんや雑炊等でお楽しみ下さい。
- ・年内の発送は12月26日迄になります。年始は1月6日以降になります。
- ・配達日のご希望の場合には、ご指定日の1週間前迄にお申し込み下さい。
- ・クール便にて発送いたしますが、別途送料が必要になります。地域によっては価格が異なりますので予めご了承下さい。
- ・お肉は生物ですので、消費期限があります。配達期日を確認の上ご指定下さい。



◆小戸りぶどんパーティーセット 3,500円 (税込・送料別)

●商品内容 宮崎ブランドポーク スペアリブ約700g

宮崎県産のスペアリブを独自の方法で、柔らかく油こくない逸品に仕上がりました。ビール等のおつまみやご飯のおかずとしてお楽しみ下さい。

- ・セットには大小の大きさの「りぶどん」が入っております。
- ・地方発送の場合にはご相談下さい。



宮崎県自治会館食堂

復刻 **ハヤシ**  
by odosou

◆復刻ハヤシ セット 2,500円 (税込・送料別)

●商品内容 復刻ハヤシ 約1Kg(約5人前相当) 福神漬け付き

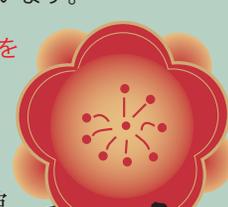
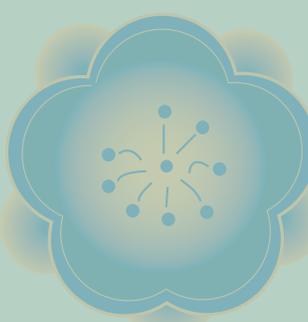
あの昔懐かしい昭和の味を再現しました。甘みと酸味を存分にお楽しみ下さい。

- ・1セットには5食分のルウをまとめてお入れいたします。
- ・年内のお申込期限は12月26日迄にお願いいたします。
- ・商品のお渡しは12月31日の午前9時~午後1時迄となります。

※小戸荘では平日限定復刻ハヤシランチセット・テイクアウトをしております。  
お気軽にお越し下さい。

## 小戸鍋おせちについて

- ・商品はお店でのお渡しのみとなります。
- ・お渡し時間は12月31日の午前9時から13時までになります。
- ・お祝い箸5膳お付けします。
- ・消費期限：2019年1月1日まで(鍋の素は別途、賞味期限をお確かめ下さい。)
- ・生物ですので要冷蔵にて保管してください。
- ※写真の商品は内容が変更になる場合がございます。予め御了承ください。
- 小戸鍋おせち以外の商品は通常でもご予約を承っております。(完全予約制)  
お気軽にお問い合わせ下さい。



旅館 小戸荘  
おどそう

〒880-0805 宮崎市橘通東2丁目9番8号  
TEL(0985)23-2092 FAX(0985)23-2074  
ホームページ <http://www.odosou.com>  
メール [info@odosou.com/](mailto:info@odosou.com/)