

旅館 小戸荘 謹製

小戸鍋おせち

※小戸鍋の素の
パッケージが変わりました！

◆小戸鍋おせち (三段重) 19,800円 (税込)

●商品サイズ/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/鰯照焼/海老艶煮/炊き出し唐墨/椎茸二身/すじこ醤油漬け/合鴨コース/鮮昆布巻き/栗きんとん

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/子持烏賊/手鞠麩/はじかみ/牛甲子煮/ざり巻

参の重 豚肉(500g)/長ねぎ/椎茸/大根/牛蒡/人参/くずきり/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) 16,500円 (税込)

●商品サイズ/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/鰯照焼/海老艶煮/炊き出し唐墨/椎茸二身/すじこ醤油漬け/合鴨コース/鮮昆布巻き/栗きんとん

式の重 豚肉(500g)/長ねぎ/椎茸/大根/牛蒡/人参/くずきり/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

5,550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袋(真空包装)

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冷凍便お届け。鍋の素は1袋で鍋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。
- ・配達日をご希望の場合には、ご希望日の1週間前迄にお申し込み下さい。
- ・冷凍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。

◆小戸鍋の素 840円 (税別) 瓶詰め・冷凍真空包装



◆復刻ハヤシ ルウセット

1,100円 (税込・送料別)

●商品内容 復刻ハヤシ(真空パック2食 冷凍保存)

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。味はオリジナル・ピリ辛・ヘルシーの3種類からお選び下さい。

- ・年内のお申し込みは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。

宮崎牛のみを使用しております。



◆小戸りぶとんパーティーセット

2,500円 (税込・送料別)

●商品内容 宮崎県産ポーク スペアリブ約500g

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「りぶとん」が入っております。
- ・地方発送の場合にはご相談下さい。
- ※写真は昨年の物です。内容が異なる場合がございます。

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：2021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。

小戸鍋の作り方や新しい情報はホームページで!

検索 小戸荘



QRコード

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/