いしかわの特製おせち

ISHIKAWA

一番地の酒と活魚と食道

素材にこだわった、彩り豊かな
美味しいおせちをご用意いたしました。
いし川のおせち料理で、食卓を華やかに。

初夢（はつゆめ）（二段重）

￥20,000（税込）

一の重
・かまぼこ・伊達巻き・栗きんとん・黒豆・いくら醤油漬け
・数の子黄金漬・紅白なます・酢だこ・田作り

二の重
・筑前煮・牛蒡肉巻き・昆布巻き・海老の旨煮・鶏西京焼き
・ぶりの照焼き・蝦夷あわび旨煮

慶（よろこび）（三段重） 伊勢海老入り

￥30,000（税込）

一の重
・かまぼこ・伊達巻き・栗きんとん・黒豆・いくら醤油漬け
・数の子黄金漬・紅白なます・酢だこ・田作り

二の重
・筑前煮・牛蒡肉巻き・昆布巻き・海老の旨煮・鶏西京焼き
・ぶりの照焼き・蝦夷あわび旨煮

三の重
・伊勢海老・帆立の燻製・イカ松笠焼・ふぐ皮とホタテの松前漬け
・ぎんだら西京焼き・松坂ポークのチャーシュー

限定30食



※写真はイメージです。

ご予約承ります

店頭お渡し

ご予約締め切り日／12月25日（金）
お渡し日／12月31日（木）
お渡し時間／12:00～17:00

数に限りがございますので、ご予約はお早めにお申込みください。

一番地の酒と活魚 いし川 食道 ISHIKAWA

TEL：042-513-7020

お電話の受付時間 11:00～21:00
【定休日】水曜日ディナー

〒197-0003 東京都福生市大字熊川1番地（石川酒造敷地内）

ご予約はこちら