

鈴廣の「かまぼこ職人」と「料理人」の技が光る、手づくりりおせち。  
 彩り美しく、味・素材を吟味し、心を尽くした自信作。

自家製 各50組限定

# おせち

鈴廣 かまぼこ 里

お食事処

## 千世倭樓

ちようわろう

千世倭樓のおせちの名称は  
 毎年、宮中歌会始のお題にちなんでおり  
 本年は「実り」をテーマに名付けております。



洋和 実りの宝箱  
 和洋三段重 62,000円(税別)

昨年内容を一新し  
 ご好評を頂戴しました「洋の段」、  
 定番「和の段」のお得な組合せ。



洋和 実りのハーモニー  
 和洋二段重 46,000円(税別)



洋 SEED 2021  
 洋一段重 25,000円(税別)



和 初春の実り  
 和一段重 25,000円(税別)



和和和

千世の実り  
 和三段重 62,000円(税別)

おせち料理に一品を。お正月のおもてなしに。 ※写真は盛付け例です。このお品は、おせち重と一緒にご用意いただいた場合のみお届けいたします。



かまぼこ職人手づくり  
 超特選蒲鉾 古今 紅白  
 各3,600円(税別)



超特選蒲鉾 古今 鹿の子  
 3,900円(税別)



超特選伊達巻 古黄  
 2,700円(税別)



二色たまご  
 2,200円(税別)



金目鯛の姿煮 箱入  
 3,000円(税別)

### ご予約・お問合せ

12月25日(金)まで  
 ちようわろう  
 ・千世倭樓 ☎ 0465(24)3456  
 FAX 0465(24)3458  
 ・小田原駅前店 ☎ 0465(22)2333  
 ・御殿場店 ☎ 0550(81)4147

### お引渡し(ご来店 または お届け) 12月31日(木)

ご来店 11:00~17:00  
 ・千世倭樓 ・小田原駅前店  
 ・御殿場店  
 ・箱根の別荘&ホテルご宿泊前にお立ち寄りいただきお渡しも可能です。

お届け 下記地域にお届けいたします。  
 小田原市・南足柄市・開成町・松田町・  
 山北町・大井町・箱根町・真鶴町・湯河原町・  
 熱海市・中井町・秦野市・伊勢原市・平塚市・  
 茅ヶ崎市・藤沢市  
 ※その他の地域へは、ご相談くださいませ。

### 特典

11月末までにご成約のお客様に  
 そば 美蔵  
 特製年越しそば  
 プレゼント

千世倭樓のご紹介は  
 こちらから





## 実りの宝箱

和洋三段 62,000円(税別) 7~8名様

- 一段 超特選蒲鉾 古今 紅白・鹿の子/  
超特選伊達巻 古黄/  
伊勢海老素焼/叩き牛蒡 利久煮/  
二色玉子/栗きんとん 他9品ございます。
- 二段 和牛ローストビーフ/  
豚肉のリエットトリュフ、グリーンペッパー風味/  
真鯛と海老入りテリーヌ サフラン風味/  
フォアグラと生ハムのゼリー寄せ/  
鮑と帆立貝のラビゴットソース和え/  
他12品ございます。
- 三段 ハツ頭艶煮/栗しふ皮煮/初富士牛蒡/  
車海老酒煮/白バイ貝土佐煮/  
干し椎茸煮 他15品ございます。

## 実りのハーモニー

和洋二段 46,000円(税別) 4~5名様

- 一段 超特選蒲鉾 古今 紅白/鶏チーズ文銭巻/  
栗きんとん/二色玉子/帆立時雨煮/  
鱈西京焼/蝦夷鮑/ハツ頭艶煮  
他16品ございます。
- 二段 和牛ローストビーフ/  
豚肉のリエットトリュフ、グリーンペッパー風味/  
真鯛と海老入りテリーヌ サフラン風味/  
フォアグラと生ハムのゼリー寄せ/  
鮑と帆立貝のラビゴットソース和え/  
他12品ございます。



千世倭樓 調理長  
澤瀬文男

岩手県出身  
趣味は食べ歩き、食への探究  
心を大切に、お客様に喜ばれ  
る店づくりを心掛けています。



かまぼこの里 シェフ  
村松義和

静岡県出身  
自ら野菜や花を育て食材の  
特性を熟知。洋食を中心に  
飲食開発に携わっています。

## 千世の実り

和三段 62,000円(税別) 7~8名様

- 一段 超特選蒲鉾 古今 紅白・鹿の子/  
超特選伊達巻 古黄/  
伊勢海老素焼/叩き牛蒡 利久煮/  
二色玉子/子持ち昆布漬/  
栗きんとん 他8品ございます。
- 二段 平目求肥巻/鱈西京焼/鮎煮浸し/  
柚子紅白なます/和牛ローストビーフ/  
鶏松風焼/鮑蒸し煮/  
湯葉進丈揚 他5品ございます。
- 三段 ハツ頭艶煮/栗しふ皮煮/初富士 牛蒡/  
車海老酒煮/白バイ貝土佐煮/  
干し椎茸煮 他15品ございます。

## はっはる 初春の実り

和一段 25,000円(税別) 2~3名様

- 一段 超特選蒲鉾 古今 紅白/  
超特選伊達巻 古黄/  
鶏チーズ文銭巻/ハツ頭艶煮/  
車海老酒煮/春筍土佐煮/  
箱根山麓豚角煮 他17品ございます。

## SEED 2021

洋一段 25,000円(税別) 2~3名様

- 一段 和牛ローストビーフ/  
豚肉のリエットトリュフ、グリーンペッパー風味/  
真鯛と海老入りテリーヌ サフラン風味/  
フォアグラと生ハムのゼリー寄せ/  
鮑と帆立貝のラビゴットソース和え/  
他12品ございます。



調理場スタッフ一同、皆様のご利用を  
心よりお待ちしております。

※天候により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。何卒ご了承くださいませ。 ※お重サイズ(外寸)24cm×24cm×段数

キリトリ線

## 「おせちと一緒に」ご予約承ります

鈴廣の蒲鉾と手づくりのおせち用おそうざい。  
千世倭樓のおせち料理をご注文の方には、お料理と一緒にお届けいたします。

鈴廣のかまぼこ職人手づくり



超特選蒲鉾 古今<sup>®</sup> 白 1本  
3,600円(税別)  個



超特選蒲鉾 古今<sup>®</sup> 鹿の子 1本  
3,900円(税別)  個



超特選蒲鉾 古今<sup>®</sup> 紅 1本  
3,600円(税別)  個



超特選伊達巻 古黄<sup>®</sup> 400g  
2,700円(税別)  個



伊達巻ハーフ 280g  
1,000円(税別)  個



昆布巻 3本入  
1,100円(税別)  個



栗きんとん 240g  
1,400円(税別)  個



栗しふ皮煮 300g  
9個 1,700円(税別)  個



青梅ふくませ 300g  
11個 1,700円(税別)  個



子宝昆布巻 1本入  
1,700円(税別)  個

特上蒲鉾 紅白 2本箱入  個  
3,200円(税別)

特上蒲鉾 白 1本  個  
1,600円(税別)

特上蒲鉾 紅 1本  個  
1,600円(税別)

謹上蒲鉾 紅白 2本箱入  個  
2,200円(税別)

謹上蒲鉾 白 1本  個  
1,100円(税別)

謹上蒲鉾 紅 1本  個  
1,100円(税別)

ぶどう黒豆 220g  個  
1,400円(税別)

二色たまご  個  
2,200円(税別)

金目鯛の姿煮 箱入(約500g)  個  
3,000円(税別)

キリトリ線

## 千世倭樓のおせち お申込み書

フリガナ				お名前		様	
〒				ご住所			
( )	FAX	( )	お電話				
	お渡し日時	12月31日	時	Eメール			
お渡し場所				千世倭樓・小田原駅前店・御殿場店 お届け・他( )			
ご予約品目		実りの宝箱	和洋三段	個	お代済	未収	
		千世の実り	和三段	個	その他		
		実りのハーモニー	和洋二段	個			
		はっはる 初春の実り	和一段	個	摘要		
		SEED 2021	洋一段	個			