



おせち

限定
150個

限定
250個



ふく じゅ 福寿

4~6人前
25,000円 (税別)
27,000円 (税込)
(21cm×21cm・銀箱4段)

<p>〔本重〕 七種 おせち揃い 市松錦玉子 六子八幡巻 田作り天ぷら 伊勢海老ラッパ 練り上げ栗きんとん かすのこ 手作り丹羽黒豆</p>	<p>〔仁重〕 十種 「寿の標」 たつき牛蒡 オリジナル麻酔 昆布巻 鯛南蛮漬 出し巻き玉子 前後で焼き上げます のし海老 手鞠寿司 錦糸巻 菊蕪 紅白なます 鯛</p>	<p>〔賛重〕 十二種 「和の誘」 わのいざない ぶり照焼 合鴨ロール さらわ西京焼き 紅白蒲鉾 いくら醤油漬 百合根含め くわい含め 蛸柔煮 海老芋含め 梅人參 こんにやく たら煮付</p>	<p>〔誉重〕 八種 「恵久保」 洋風おせち 恵久保特製 からあげ 白つぶ貝冷製 合鴨ロール チースケキ ベリ飾り シヨーフロアー かに爪フライ かに海鮮詰</p>
--	---	--	--



えびす 魚比寿

5~6人前
15,000円 (税別)
16,200円 (税込)
(42cm×53cm)

※写真はイメージです。食材の入手状況により若干内容が変わる場合があります。

おせちへの気持ち
恵久保は平成十年に開業しました。恵久保の前身「料亭なり清」時代から、およそ八十年営み続けております。「おせち」は今年一年の集大成と心得ています。皆様の新年の門出をご家族や大切な方々と祝う場がより素晴らしいものになりますよういつも渾身の力と美味しさへの気持ちを込めて、大晦日に「おせち」を作り続けてきました。そして、年が明けるとモット良いものをつくりたいという思いが湧きあがってまいります。新たな一年のはじまりへの心構えが芽生えます。そういう気持ちで今年も「おせち」をご用意いたしました。

◆商品のお引渡しは12月31日(月)の午前11時〜午後4時の間です。
※完全予約制となっております。
お早めのご予約がオススメです。

◆宅配は致しておりません。
「おせち」お引取り時にお礼として「特典」お食事券をプレゼント致します。

◆新年は2日・3日はご予約のみ。
4日より平常通り営業致します。
(ランチは4日から)



けやき茶寮 恵久保

お申込みは
〒833-0004 福岡県筑後市大字徳久196-1
☎0942-52-8600

