# OUCHOU

## G15 洋風二段重 王朝

4人前 37,800円（税込）

特定原材料／卵・乳成分・小麦・えび・かに
くるみ・カシューナッツ

明治12年の
歴史と技を詰め込み、
北海道産の厳選素材を
贅沢に使い、
まるでフルコースのような
上品な味わい




### おすすめのお召し上がり方

合鴨肉のローストをカレーに
添えて味わう、五島軒ならではの
「メモリアル鴨カレー」としても
お楽しみいただけます。



ビーフシチュー




蝦夷鮑のクリーム煮




フランス風カレー




### 壱の重

- カニクリームコロッケ
- 合鴨肉のロースト
- さくらんぼグラッセ
- 若鶏のハーブロール
- アップルパイ風きんとん
- スイートポテト
- ベーコンとホウレンソウチーズのキッシュ
- スモークサーモンのケッパー添え
- 紫キャベツのラペ
- ごぼうの香味ピクルス
- ドライトマトの赤ワイン煮
- スモークチキンの燻製仕立て
- ローストビーフ
- 鶏と温州みかんの香草マリネ
- エゾ鹿のパテ・ド・カンパーニュ

### 弐の重

- フランス風カレー
- 蝦夷鮑のクリーム煮
- ビーフシチュー
- ポークテリーヌ
- 海の幸の地中海風マリネ
- 北海道産帆立のコンフィ
- キャロットラペのレーズン添え
- パテドガランティン



# ASHIBINO

## G16 洋風一段重 蘆火野（あしびの）

2人前 21,600円（税込）

特定原材料／卵・乳成分・小麦・えび・かに
くるみ・カシューナッツ

- タコのマリネ バジルソース風
- キャロットラペ
- スモークシュリンプ
- ドライトマトの赤ワイン煮
- イタリア産トマトのラタトゥイユ
- くるみのメイプル仕立て
- タンドリーチキン
- カニクリームコロッケ
- 蝦夷鮑のクリーム煮
- アップルパイ風きんとん
- ビーフシチュー
- 牛肉コンフィと椎茸のテリーヌ
- 合鴨肉のロースト
- 鶏レバーパテのオーブン焼
- エビと野菜のテリーヌ
- 北海道産帆立のコンフィ
- スモークサーモンのオリーブ添え
- 若鶏ロースト 塩レモン仕立て
- 蒸し鶏のバジル風味
- スイートコーンのテリーヌ
- ミートローフのパイ包み




アップルパイ風きんとん




北海道産帆立のコンフィ




カニクリームコロッケ




ご予約・お申込み 12/17（木）15時まで

冷蔵 函館市内 旧4町村、北斗市、七飯町は冷蔵にて配送いたします。

商品お届け日 12/30（水）・31（木）
※全て配達での対応とさせていただきます。 ※各日配達時間指定不可

ご予約 【十字街プロミエルカモイ店】でも受け付けております。

冷凍 地方発送承ります
12/30（水）限定
※商品は冷凍の状態でお届けいたします。

おせち商品に配送料が追加されます。
詳しくは12ページに掲載してあります配送料金
一覧にてご確認くださいませ。



お申し込み
お問い合わせ 五島軒本店 TEL:0138-23-1106 ◀ガイダンスに従って0番を押してください

お問い合わせフォーム

※写真はイメージです。仕入れ状況により一部仕様が変更になる場合がございます。※天候や交通事情による影響で遅れる場合もございます。※お届け時間のご指定は承れません。何卒ご了承ください。