

牛玄亭厨房 年末年始のおもてなし

# 2023年 年末年始特別号

ひとつひとつ職人が魂を込めた  
厳選おせちをお届けします。



料理長  
長谷部

牛玄亭厨房特製

# おせち



特選和牛ローストビーフ入り

I

## おせち

3~4人前

¥18,900 (税込)

限定  
50食

いか松笠・笹巻きブルーベリー・秋田牛時雨煮・加賀小梅麩・蝦夷アワビ・瀬戸内許鮎・サーモンチーズ・レモンガランティン・くるみベリー甘露・からすみ風味真丈・福寿の輪・豚角煮・焼帆立・京餅手毬・いか梅ジュレ・牛肉のリエット・鰯西京焼き・高砂串・網笠柚子・和牛ローストビーフ・焼海老・栗甘露煮・合鴨とオレンジのパイ・海老テリーヌ  
サイズ235×315×80(mm)



II

1段はお肉だけの贅沢なおせちです。

## プレミアム おせち

4~5人前

¥29,160 (税込)

限定  
10食

【上段】サーモンチーズ・蝦夷アワビ・くるみベリー甘露・いか松笠・笹巻きブルーベリー・焼帆立・秋田牛時雨煮・加賀小梅麩・からすみ風味真丈・福寿の輪・豚角煮・レモン風味ガランティン・いくら醤油漬・瀬戸内許鮎・網笠柚子・ホッキ貝辛し和え・いか梅ジュレ・京餅手毬・鰯西京焼き・高砂串・ムール貝冷製マヨネーズ・海老ワイン煮  
【下段】和牛ローストビーフ(サーロイン・もも)・和牛ヒレステーキ・和牛西京漬焼き  
サイズ220×220×50(mm)・2段

III

少人数でも愉しめる

## ミニおせち

2~3人前

¥10,800 (税込)

限定  
100食

焼海老・鰯西京焼き・蓮芽わさび漬・豚角煮・葉付き金柑・若桃甘露・くるみベリー甘露・サーモン黄身寿司・京餅手毬・焼き帆立・紅白探花・いくら醤油漬・いか松笠・網笠柚子・和牛ローストビーフ・和牛西京漬焼き・合鴨ロース・秋田牛時雨煮・加賀小梅麩・金箔黒豆松葉串  
サイズ200×200×60(mm)



# 12月31日(日) 店頭引き渡し限定商品 | 引渡時間 10時~17時

※お作りできる量には限りがございます。ご予約はお早めをお願いいたします。  
※お肉は調理済みでご提供いたします。そのままお召し上がりください。  
(すき焼きセットは加熱してください。)  
※お料理の内容は変わる場合がございます。