

おせち

皆様にご愛顧いただき**65年**、
伝統の手づくり、安心と安全をお届けします。



みやび
雅 22,500円(税込) (50×40cm)

極大海老塩焼、鮑うま煮、焼サザエ、真鰯子うま煮、銀ひらす西京焼、ローストビーフ、数の子、カニグラタン、ワタリガニ、明太イワシ、イカの松前漬、オニオングラタンキッシュ、チキン香草ロール、デミグラスハンバーグ、紅茶鴨のロースト、エビフライ、チーズはんぺん、フライドチキン、サーモンマリネ、ホワイトチキン、市松サラミチーズ、サーモンキャロットテリーヌ、ローストチキン、フランクフルト、炭火焼つくね串、くわいの柚子胡椒和え、黒豆、笹藁クリーム、ピンク団子、紅白かまぼこ、きんぴらごぼう、筑前煮、枝豆、煮物セット(がんも、蓮根、椎茸、里芋)、牛カルビ重、巻寿司 (39品)



よろこび
慶 16,500円(税込) (40×40cm)

鮑うま煮、ローストビーフ、数の子、銀鮭の塩焼、ワタリガニ、海老の塩焼、イカの松前漬、チキン香草ロール、オニオングラタンキッシュ、明太イワシ、紅茶鴨のロースト、ホワイトチキン、フライドチキン、エビフライ、チーズはんぺん、サーモンキャロットテリーヌ、炭火焼とり串、フランクフルト、炭火焼つくね串、黒豆、くわいの柚子胡椒和え、筑前煮、紅白なます、紅白かまぼこ、笹藁クリーム、ピンク団子、きんぴらごぼう、枝豆、煮物セット(がんも、蓮根、椎茸、里芋)、巻寿司、牛カルビ重 (34品)

短期アルバイト募集 (食事付)

A 鉢盛の盛付け (12/28~12/31) 時給980~1,350円 / (1/1~1/3) 時給1,050~1,400円

B 配達員 (12/31~1/2) 時給1,200円 **ご連絡ください。** ※詳細は面談の上決定します。

おせち(12/31分)の受付は12/27迄とさせていただきます。

おもてなし料理専門店

仕出しセンター

八代市鏡町内田353

おがた

ご注文・お問い合わせは

☎ (0965) 52-0731

仕出しセンター おがた 検索



八代 お引き取り

12月31日

AM11:30~PM5:00

白鷺橋

お引き取り場所



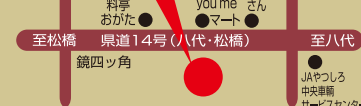
鏡 お引き取り

12月31日

AM10:00~PM5:00

仕出しセンター

おがた



お正月おもてなし料理

お正月料理は十二月三十一日、
一月二日、三日は数量限定。
一月四日より通常営業になります。

祝御膳、法事用魚料理は
1月3日よりご用意できます。



鉢盛 (巻寿司入) 11,500円(税込)



オードブル (おかずのみ) 11,500円(税込)



オードブル 8,500円(税込)
(おかずのみ)



寿司盛合せ 7,200円(税込)



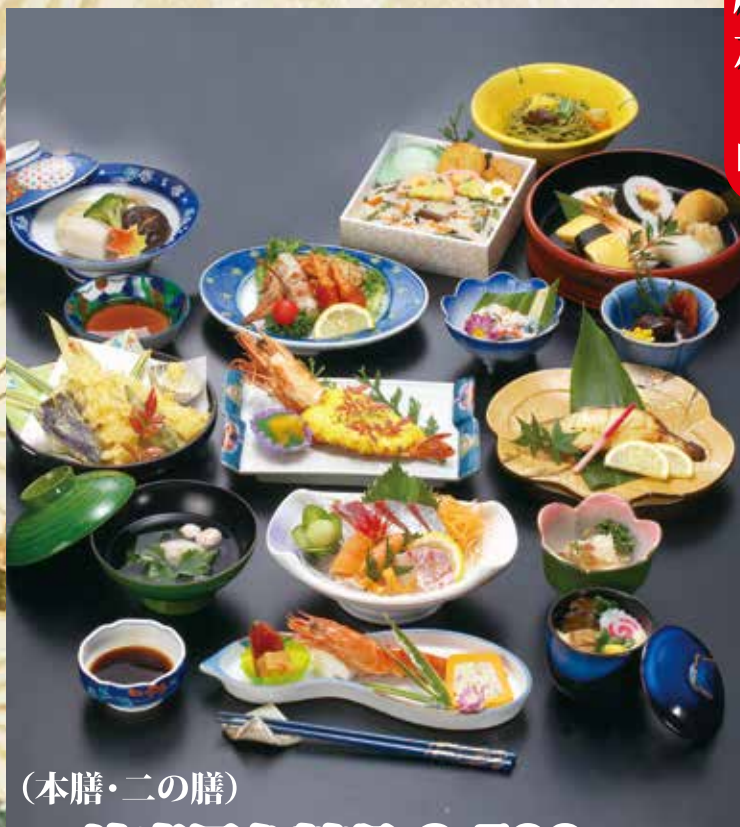
刺身盛合せ 7,200円(税込)
5,000円もご用意できます



にぎり寿司 7,200円(税込)
(寿司はわさび抜きです、わさびは別添えとなります。)

豪華でお手軽 箱膳会席はお持ち帰りもできます。

1月4日よりご用意できます。



(本膳・二の膳)

法事用魚料理 6,500円(税込)
3,700円よりご用意できます



き 桔 5,200円(税込)
きょう 梗



花御膳 4,000円(税込)



◆ 季楽来 (きらら) 3,300円(税込)



◆ 彩 (いろどり) 2,250円(税込)