おせち

皆様にご愛顧いただき66年、
伝統の手づくり、安心と安全をお届けします。



雅 23,000円(税込) (50×40cm)

極大海老塩焼、鮑うま煮、さざえのつぼ焼き、真鱈子うま煮、ローストビーフ、数の子、銀ひらす西京焼、渡りガニ、カニグラタン、炙りイカ短冊、明太イワシ、オニオングラタンキッシュ、エビチリ、デミグラスハンバーグ、紅茶鴨のロースト、ささみ大葉チーズフライ、エビフライ、ローストチキン、彩りつくね、フライドチキン、サーモンキャロットテリーヌ、フランクフルト、炭火焼鳥串、筑前煮、黒豆、一口昆布、紅白かまぼこ、紅白なます、笹蒲クリーム、ピンク団子、きんぴらごぼう、枝豆、煮物セット(ガンモ、蓮根、椎茸、里芋)、牛カルビ丼、巻寿司



慶 17,000円(税込) (40×40cm)

ローストビーフ、さざえのつぼ焼き、数の子、銀鮭の塩焼、渡りガニ、炙りイカ短冊、海老の塩焼、オニオングラタンキッシュ、ローストチキン、明太イワシ、紅茶鴨のロースト、ささみ大葉チーズフライ、フライドチキン、エビフライ、サーモンキャロットテリーヌ、彩りつくね、炭火焼鳥串、フランクフルト、筑前煮、黒豆、金ごまイワシ、一口昆布、紅白かまぼこ、紅白なます、笹蒲クリーム、ピンク団子、きんぴらごぼう、枝豆、煮物セット(ガンモ、蓮根、椎茸、里芋)、牛カルビ丼、巻寿司

おせち(12/31分)の受付は12/27迄とさせて頂きます。

短期アルバイト募集(食事付)

Ⓐ 鉢盛の盛付け (12/28~1/3) 時給1,100~1,400円

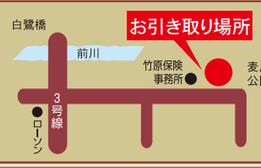
Ⓑ 配達員 (12/31~1/2) 時給1,200円

ご連絡ください。
※詳細は面談の上決定します。

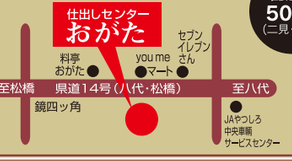
おもてなし料理専門店
仕出しセンター おがた
八代市鏡町内田353

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



鏡 お引き取り
12月31日
AM10:00~PM5:00
1月2日
AM10:00~PM5:00



配達料 500円(二見・葦北)

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。



鉢盛（巻寿司入） 12,000円（税込）



オードブル（おかずのみ） 12,000円（税込）



オードブル 8,800円（税込）
（おかずのみ）

祝御膳、法事用魚料理は
１月３日よりご用意できます。

ご予約承り中



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。）



寿司盛合せ 7,200円（税込）



（本膳・二の膳）

法事用魚料理 6,700円（税込）
3,800円よりご用意できます

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。



桔梗（ききょう） 5,300円（税込）



花御膳 4,100円（税込）



季楽来（きらら） 3,300円（税込）



彩（いろどり） 2,350円（税込）