

# 広越の特選

# おせち料理

2021年  
ヒロコシグループ

お申し込み期間

12月11日(金)迄

お渡し日

12月31日(木) 10:00~15:00

お渡し場所

ひろしま八雲 又は LUSSO CLUB

ヒロコシのおせちは全店の料理人が結集し、大晦日の朝にひとつひとつ丁寧に仕上げます。大切な方々と是非お召し上がりください。

## 和のおせち

### 【一の重】

伊勢海老、数の子、鮑、黒豆、甘鯛味噌漬、鯖味噌漬、牛ひれオランダ煮、紅白蒲鉾、かに真丈、千佐唐、からすみ、梅人参、栗甘露煮、銀むつ(メロ)味噌漬、紅白なます、子持ち昆布、ちよろぎなど

### 【二の重】

牛肉市松巻、車海老、新竹の子、菊蕪、合鴨ロース煮、くわい、海老芋、田作り、たたき牛蒡、酢蓮根、烏賊蛸串刺し、筑前煮、鱈の旨煮、いかなごの佃煮、絹さや、鰯昆布巻、いくら、葉地神、魚の子煮、鮎甘露煮など



箱サイズ / 270mm×270mm×140mm

## 福寿 -ふくじゅ- (二段)

53,000円(税抜)

### 【一の重】

伊勢海老、鱈の旨煮、紅白なます(柚子釜)、辛子蓮根、鰻の八幡巻、鮎甘露煮、サザエ串、牛肉市松、銀むつ(メロ)味噌漬、かに真丈、サーモン奉書巻、たこ酢、しめ鯖、ふくさ玉子、烏賊煮、帆立旨煮、葉地神

### 【二の重】

黒豆、数の子、田作り、昆布巻、海老芝煮、くわい、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、魚の子煮、海老芋煮、ぶり照り焼、煮しめ、合鴨ロース煮、竹の子煮、栗甘露煮、鮑旨煮、鯖味噌漬、菊花蕪、千佐唐、梅人参、絹さや



箱サイズ / 243mm×243mm×158mm

## 贅 -ぜい- (二段)

38,000円(税抜)

黒豆、数の子、田作り、昆布巻、海老芝煮、くわい、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、魚の子煮、海老芋煮、ぶり照り焼、煮しめ、合鴨ロース煮、竹の子煮、栗甘露煮、鮑旨煮、鯖味噌漬、菊花蕪、千佐唐、梅人参、絹さや



箱サイズ / 243mm×243mm×158mm

## 賀 -よろこび- (一段)

23,000円(税抜)

## 中華のおせち

### 【一の重】

国産ふかひれ姿煮(三枚)

### 【二の重】

黒豚肩ロース蜂蜜焼、和牛もも肉辛味煮、大海老の旨煮、鮑の旨煮、ハタ香煮、くらげ甘酢、数の子、胡瓜・大根・人参甘酢漬、ばい貝・蓮根・こんにゃくの辛味煮、六方くわい黒豆煮、細竹の旨煮、黒豆、栗甘露煮、さんかん、葉地神、アスパラ、絹さや、ラディッシュ



箱サイズ / 245mm×245mm×155mm

## 団圓福宝

おせち詰め合わせ 32,000円(税抜)

## 和洋折衷のおせち

### 【一の重】

伊勢海老、鱈の旨煮、紅白なます(柚子釜)、辛子蓮根、鰻の八幡巻、鮎甘露煮、サザエ串、牛肉市松、銀むつ(メロ)味噌漬、かに真丈、サーモン奉書巻、たこ酢、しめ鯖、ふくさ玉子、烏賊煮、帆立旨煮、葉地神

### 【二の重】

鮑のエスカベッシュ、ノルディックスモークサーモン、藻塩でマリネした帆立スモーク、穀美豚の西京焼き、いくら、南瓜とグリーンピースのムースとコンソメジュレ、パンチェッタとマッシュルームテリーヌ、カマンベールチーズ、黒毛和牛タン煮込みオニオンマリネ、才巻海老と野菜のカポナータ、フランス産黒トリュフと安芸高田市産赤鶏のフリット、グリーンオリーブ、キャビア



箱サイズ / 245mm×245mm×155mm

## 新年祝膳 -和洋- (二段)

~ワインで迎えるお正月~ 38,000円(税抜)

## 年末年始のホームパーティーに!

※ご注文・お問い合わせは下記店舗にて承ります。事前のご予約をお願いいたします。  
2020年12月30日~2021年1月4日は受け付けておりませんのでご了承ください。  
場所 / ひろしま八雲 広島市中区富士見町4-9 広越本社ビル1~2F TEL.(082)244-1551



## 八雲すすぎ鍋セット

野菜・だし昆布・ごまだれ  
薬味付(3~4人前)

18,000円(税抜)

〈すきやきセットもあります〉



## 八雲ふぐ刺し・ふぐちりセット

野菜・だし昆布・特製ポン酢  
薬味付(3~4人前)

30,000円(税抜)

ルッソ会員様へ ご優待券・ポイント券をこの機会に是非ご利用くださいませ。

※仕入状況により食材が変更になる場合があります。

軽減税率対象(消費税率8%)