

おせ

2025

北の恵が贈る
心づくしの味わいを
お楽しみください

式ノ重

壺ノ重

◆ 壺ノ重

オマール海老のマヨソース和え/活煮アワビいくらのだし/味付け数の子/一口昆布/穂先筍/いか松笠焼き/赤市松/ローストビーフ/若鶏西京焼き/煮物(鳴門金時レモン煮・青路・花形人参)

◆ 式ノ重

海老焼き/笹カスタード/ふくさ焼き/鰻の白醤油焼き/紅白蒲鉾/帆立の照り焼き/紅鮭錦紙巻き/ホワイトアスパラのピクルス/たこ旨煮/黒豆/栗甘露煮

限定
50台

① おせち料理二段重

19,800円(税込)

北の恵でしか味わえない **こだわりの逸品**



オマール海老の マヨソース和え

オマール海老を一尾丸ごと特製マヨネーズソースと合わせた、中華の料理人こだわりの一品です。



活煮アワビ いくらのだし

柔らかく仕上げたアワビに、ハリのあるいくらを添えた贅沢な一品です。

ご予約締切

12月25日(木) 17:30まで

お渡し日時

12月31日(水)

①午前(10:00~12:00) ②午後(12:00~17:00)
上記の①、②から希望する時間帯をお選びください。

北の恵
KITANOMEGUMI

1月1日(木)

午前のみ(10:00~12:00)

大人から子どもまで楽しめる

年越し特選オードブル

2 2人前 6,800 円(税込)

3 4人前 12,500 円(税込)

限定
各100台

◆ 御品書き

手羽元炙り焼き/網春巻/豚角煮/栗甘露煮/
チキンチーズ大葉/中華くらげ/鮭味噌焼き/
抹茶小豆アルメット/三元豚の黒酢和え/エビチリ/
ふくさ焼き/ローストビーフ/桃饅頭/海老焼き/
帆立の照り焼き

※写真は4人前になります。

職人のこだわりを詰め込みました。

選りすぐりの食材を厳選、



4 炙りサーモン握り 5貫 1,250 円(税込)

脂がのったサーモンを香ばしく炙った
この年末年始限定のお寿司！



5 刺身盛り合わせ (3~4人前)

8,800 円(税込)

新鮮なお刺身を豪快に舟形の器に
盛り付けました。

計8種類

鮪赤身/ズワイ蟹/帆立貝柱…他

みんなで楽しめる
盛り合わせ料理

わさび別盛



6-7 生寿司盛り合わせ 30貫 7,800 円(税込)
10種類の寿司を一度に堪能！ 50貫 12,500 円(税込)



8 巻き寿司盛り合わせ 3,300 円(税込)
人気の北の恵特製巻き寿司の盛り合わせ！

9-11 カット細巻各種 (ツナ・納豆・玉子) 1人前(3本入り) 650 円(税込)
お子様も嬉しいラインアップを取り揃えました。

※画像はイメージです。仕入れの状況によって予告なく内容の一部変更する場合がございます。