

ご予約受付中！数に限りがございますのでご予約はお早めに！！

雄善の年末・年始おすすめ商品！



◆ ふく刺し

(30cm 皿)
(税込) ¥10,000
(35cm 皿)
(税込) ¥15,000
(40cm 皿)
(税込) ¥20,000

※ふくあら、薬味、ポン酢、ひれ、鍋つゆが付きます。



旬な高級食材を贅沢に使った雄善渾身の力作おせち重

◆ おせち重箱

(税込) ¥15,000



◆ オードブル

(4~5人前)
(税込) ¥6,800

食卓をさらに豪華に！
彩を添える商品



◆ 刺盛

35cm 盛桶 (税別) ¥5,000

※カンパチ、ブリ、タイ、ヒラメ、仙崎産サザエ、サーモン、極上甘エビ、つぶ貝、宇部産ふぐタタキ、宇部産タコ、仙崎産イカ、メコノシロ等 全12品。

重箱の内容

黒豆、栗きんとん、フキ煮、数の子、昆布巻き、田作り、紅白かまぼこ、鶏ごぼう巻、筑前煮、紅あずま甘露煮、骨付きウインナー、白身魚のアラレ揚げ、カニ爪アーモンドフライ、金糸海老じんじょう、ちまき、フグの唐揚げ、有頭海老煮、チキン南蛮、サーモンチーズ巻き、サラミ風チーズ市松、五色粘巻、魚の酢漬、イクラしゅう油漬、アワビ、松笠イカ、エビチリ、雄善包み、ブリ照焼き、梅花れんこん、チャーシューなど全30品！

※仕入等の状況により、内容が多少変更になる場合がございます。
※詳しくはお問い合わせください。



◆ ブリ

(一尾) (税別) ¥8,500
(1/2) (税別) ¥4,500

※約 4.5 ~ 5kg



◆ タイ

(一尾) (税別) ¥4,600
(1/2) (税別) ¥2,400

※約 2.2kg



◆ ヒラメ

(一尾) (税別) ¥4,000

※約 1.2kg

鮮魚は、お客様のご要望に応じ、三枚おろし・お刺身用など、加工も承ります

ご注文用紙

切り取って店頭までお持ち頂くか、FAXにてご注文承ります。

お正月メニュー	数量	お正月メニュー	数量
おせち重箱 五人前 15,000 円		刺盛 35cm 盛桶 (五人前) 5,000 円 (左記は税別価格)	
オードブル 4 ~ 5 人前 6,800 円		/	
ふく刺し 30cm 皿 (3 ~ 4 人前) 10,000 円		ブリ 一尾 8,500 円、1/2 4,500 円 (左記は税別価格)	一尾・1/2 (丸で囲んでください)
ふく刺し 35cm 皿 (4 ~ 5 人前) 15,000 円		タイ 一尾 4,600 円、1/2 2,400 円 (左記は税別価格)	一尾・1/2 (丸で囲んでください)
ふく刺し 40cm 皿 (5 ~ 6 人前) 20,000 円		ヒラメ 一尾 4,000 円 (左記は税別価格)	
お名前		お電話	

お引き渡し日

お引き渡しは、1/1 (日) のみになります。