

網元のお

おせち

一年の晴れの日を祝う料理だからこそ
厳選された極上の素材を使った、
全てが手作りのこだわりの味。



※写真はイメージです。

網元 手作り
おせち盛り合わせ
伊勢海老付 [三段重]

松 29,000円 (税込)

一の重

伊勢海老姿ウニ焼・ぶり照焼・菊花大根・合鴨くんせい・サーモン小川焼・春小鯛南蛮漬・たらば蟹黄身焼・さんかん・門松ようかん・エビチリ・鰻玉焼・金子酢柚子釜

二の重

栗さんとん・紅白蒲鉾・田づくり・数の子味付け・ごぼう親子巻き・錦糸玉子・黒豆みつ煮・にしん昆布巻・のし鳥鉄扇・床節万年煮・かざり人参・南瓜カステラ

三の重

車えび艶煮・八つ頭甘煮・ねじり梅・筍亀・松茸甘煮・手まりふ・竹ごぼう・子絡みいか・網さや・辛子連根・五色なます・あざみ蒟蒻・蟹玉子けんちん焼

網元 手作り
おせち盛り合わせ
[三段重]

竹 18,200円 (税込)

一の重

海老フライ・ずわい蟹フライ・ソフトシェル

二の重

ポイルたらば蟹・ポイルずわい蟹

三の重

押し寿司かすご鯛・鯖バター

網元 手作り
押し寿司・蟹・海老
[三段重]

梅 12,800円 (税込)

おせちのご予約承り期間 **12月25日(金)まで**

お渡し日 **12月31日(木)**

※日立市内配達無料 ※クール便による地方発送も承ります。



網元 日立市鹿島町1-20-12 (網元別館)
ご予約・お申込み 受付11:00~22:00
TEL.0294-24-6525