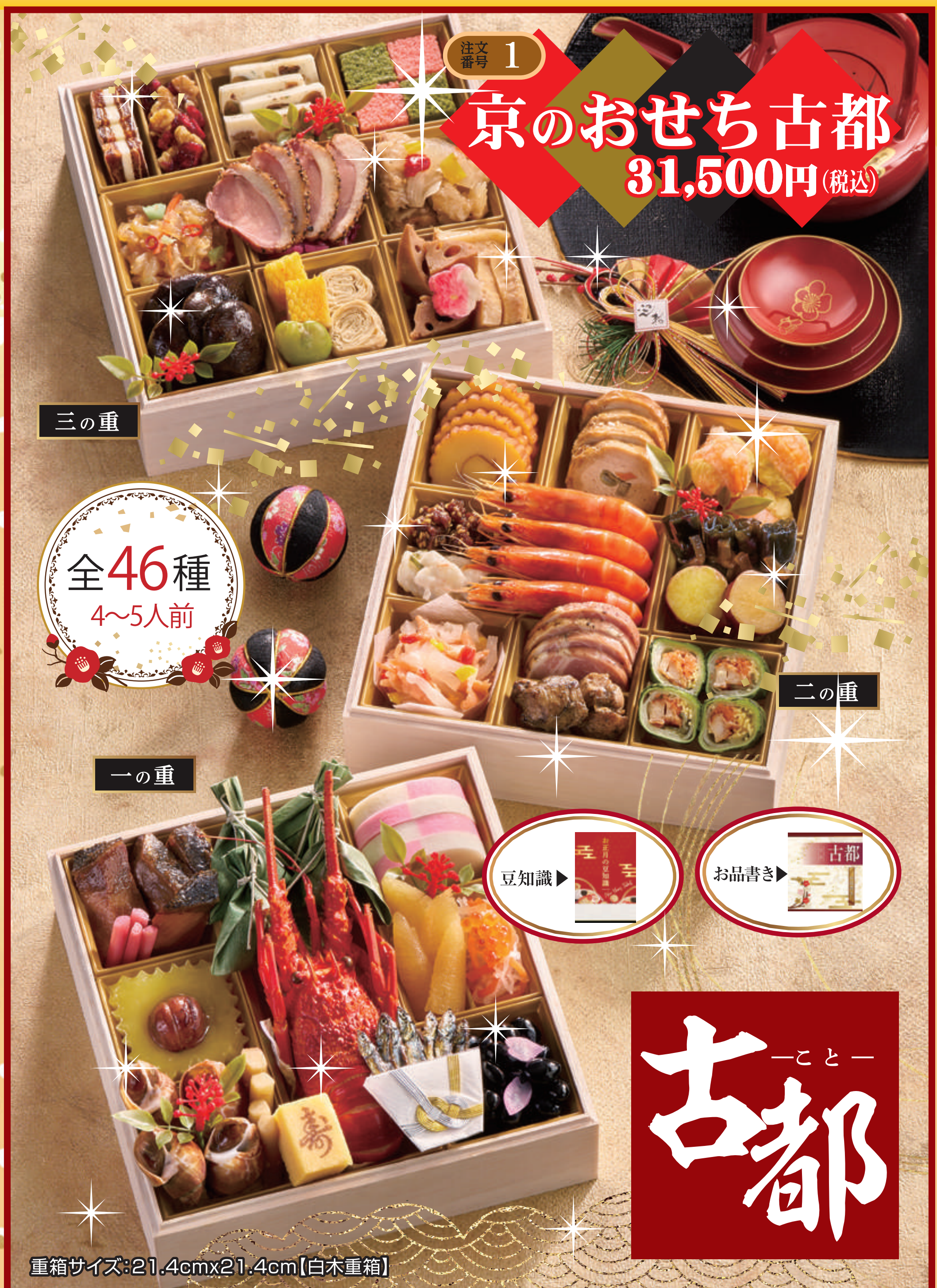
お正月特別版

12月30日(月)～1月3日(金)
この期間は店頭での受け渡しのみとなります。

仲よしのおせち

お正月は仲よしの料理でみんな笑顔！



注文番号 1

京のおせち古都

31,500円(税込)

全46種 4～5人前

古都 ―こと―

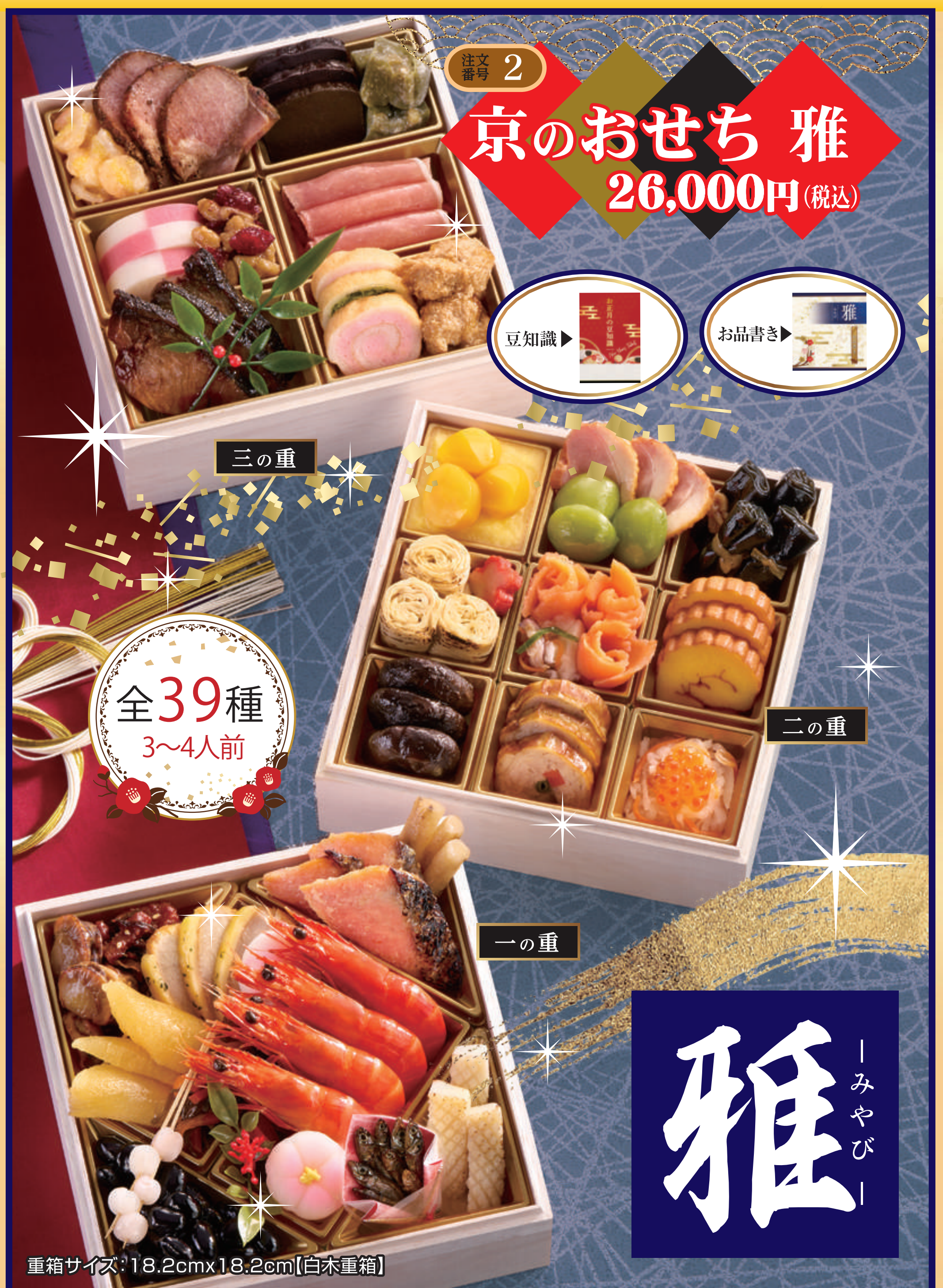
重箱サイズ:21.4cmx21.4cm【白木重箱】

お品書き

一の重
- 一 ぶり照焼
- 二 蓮根の芽梅酢漬け
- 三 笹団子
- 四 ロブスター
- 五 寿玉子
- 六 熨斗入り田作り
- 七 市松紅白蒲鉾
- 八 渋皮栗甘露煮
- 九 金団
- 十 味付数の子
- 十一 いくら醤油漬け
- 十二 紅白なます
- 十三 バイ貝旨煮
- 十四 たたき牛蒡
- 十五 花びら百合根餡
- 十六 黒豆

二の重
- 一 伊達巻
- 二 鶏の八幡巻
- 三 海老黄金てまり
- 四 まぐろ角煮
- 五 いかと魚卵の辛子和え
- 六 海老潮煮
- 七 にしん昆布巻
- 八 さつま芋甘露煮
- 九 大根と玉葱のサーモンマリネ
- 十 ローストポーク
- 十一 鶏炭火焼
- 十二 鰻高菜巻
- 十三 ガリ牛蒡

三の重
- 一 柿博多
- 二 クランベリーくるみ
- 三 ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- 四 ブラウニー抹茶
- 五 ブラウニー苺
- 六 ドライフルーツ
- 七 中華くらげ
- 八 鴨パストラミ
- 九 紫キャベツピクルス
- 十 鶏レモンマスタードマリネ
- 十一 椎茸旨煮
- 十二 いか鹿の子焼き
- 十三 そら豆塩煮
- 十四 焼き湯葉
- 十五 蓮根山椒煮
- 十六 筍土佐煮
- 十七 梅麩



注文番号 2

京のおせち 雅

26,000円(税込)

全39種 3～4人前

雅 ―みやび―

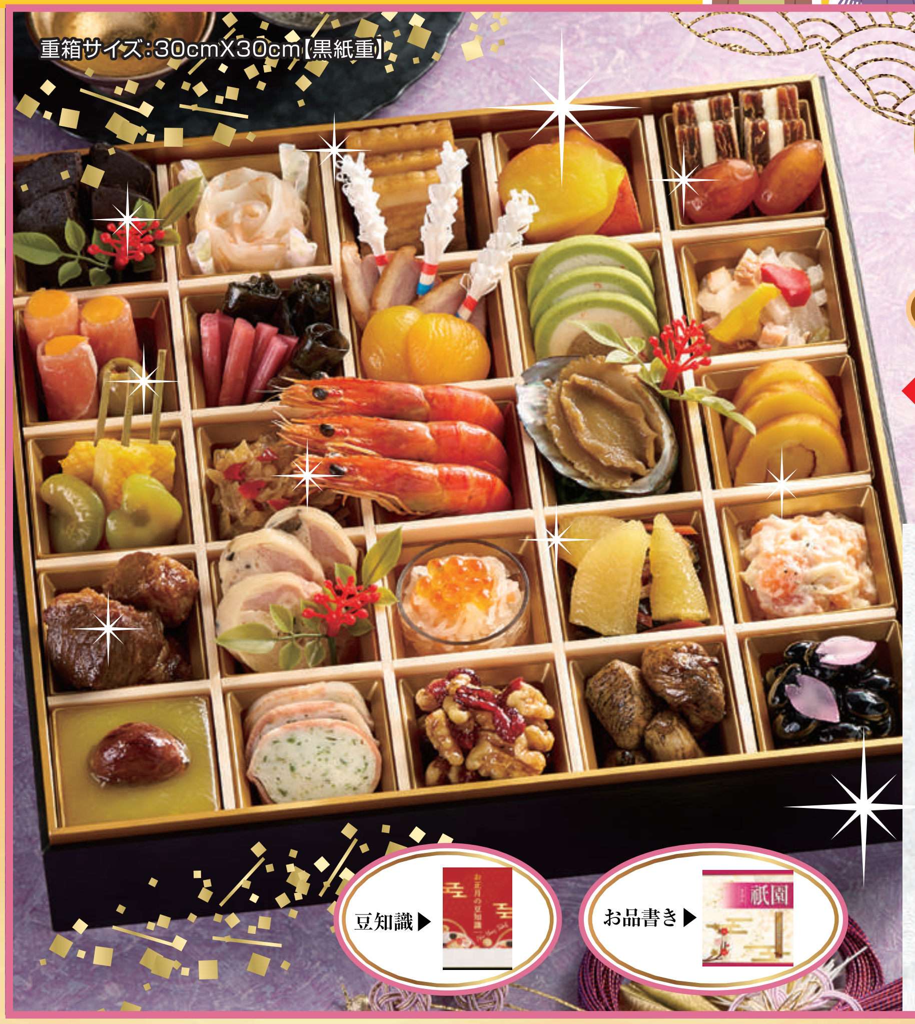
重箱サイズ:18.2cmx18.2cm【白木重箱】

お品書き

一の重
- 一 帆立べっこう焼き
- 二 まぐろ昆布
- 三 紅鮭西京焼
- 四 たたき牛蒡
- 五 味付数の子
- 六 鶏ローストチーズ焼き
- 七 松前漬
- 八 海老潮煮
- 九 紅梅花餅
- 十 餅玉ちらし
- 十一 黒豆
- 十二 熨斗入り田作り
- 十三 いか白焼

二の重
- 一 金団
- 二 栗甘露煮
- 三 合鴨スモーク
- 四 若桃甘露煮
- 五 昆布巻
- 六 焼き湯葉
- 七 梅麩
- 八 海鮮マリネ
- 九 スモークサーモン
- 十 伊達巻
- 十一 どんこ椎茸綾煮
- 十二 鶏三色巻
- 十三 紅白なます
- 十四 味付いくら

三の重
- 一 海老サラダ
- 二 黒糖ローストポーク
- 三 ショコラテリーヌ
- 四 くるみ抹茶羽二重餅
- 五 紅白蒲鉾
- 六 クランベリーくるみ
- 七 キャロットラペ
- 八 生ハム
- 九 ぶり照焼
- 十 なごみ巻ほうれん草
- 十一 なごみ巻海老
- 十二 真鱈の子宝煮



重箱サイズ:30cmX30cm【黒紙重】

全35種 3～4人前

祇園 ―ぎおん―

注文番号 3

京のおせち祇園

23,000円(税込)

お品書き

- 一 ショコラテリーヌ
- 二 海老いかフラワー
- 三 豚角煮
- 四 鳴門金時レモン煮
- 五 ドライトマト赤ワイン煮
- 六 柿博多
- 七 生ハムチーズロール
- 八 スタッフドオリーブ
- 九 にしん昆布巻
- 十 蓮根の芽梅酢漬け
- 十一 合鴨スモーク
- 十二 あんず白ワイン煮
- 十三 はかた地鶏テリーヌ
- 十四 ベーコンとパプリカのマリネ
- 十五 いか鹿の子焼き
- 十六 そら豆塩煮
- 十七 中華くらげ
- 十八 海老潮煮
- 十九 鮑酒蒸し
- 廿 ごまわかめ
- 廿一 チーズ伊達巻
- 廿二 牛肉デミソース
- 廿三 トリュフ入りガランティーヌ
- 廿四 いくら醤油漬け
- 廿五 紅白なます
- 廿六 味付数の子
- 廿七 松前漬け
- 廿八 サーモンクリームチーズ
- 廿九 渋皮栗甘露煮
- 卅 金団
- 卅一 貝柱ムースベーコン巻
- 卅二 クランベリーくるみ
- 卅三 鶏炭火焼
- 卅四 花びら百合根餡
- 卅五 黒豆

ご注文の流れ

頼む料理が決まったら早めの注文が安心です。

STEP 1

ご注文

ご注文書にご記入の上、店頭にてお申し込み又は、お電話にて「仲よし」までご注文下さい。

STEP 2

確認・変更

12月26日(月)までご注文内容・数量の変更を承ります。

STEP 3

お渡し

店頭にて代金をお支払いになり、御注文の料理をお受取下さい。

ご注文の〆切
12月27日(金)

一年の始まりには
仲よしのおせち料理！
2025

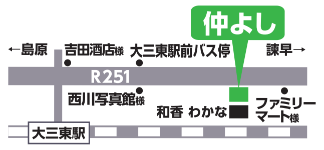
味処 **仲よし**

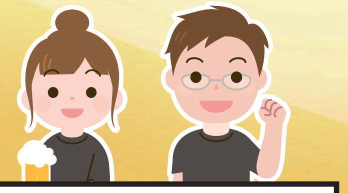
■ご予約・お問い合せはこちらまで

TEL(0957)68-0145（おいしいごはん）

営業時間　昼 11:30-15:30(OS 15:00)
　　　　　夜 17:00-22:00(OS 21:00)
長崎県島原市有明町大三東丙198-2　FAX 0957-68-0396

◆ご注文は、姉妹店、和香でもお受けできます。
■仲よしHP www.naka-yosi.net
■和香HP　www.hanazashiki-waka.net





一緒に働きませんか
スタッフ募集
パート・アルバイト
詳細はお問い合せ下さい

※写真はイメージです

◆ 掲載料理はお正月期間(12/30～1/3)専用です。
◆ 御注文は12月27日(金)までにお願いします。
◆ お正月料理は使い捨て容器にてご提供致します。

仲よしでは、安心・安全・無添加な商品を提供するため商品によっては、特殊な装置を使って、瞬間急速冷凍を行っています。食品の管理で一番大切なのは温度です。熱い食品を緩慢に常温に戻すよりも、瞬間冷凍した商品を自然解凍した方が、状態が良く、安心安全に召し上がっていただけます。21世紀の新しい調理技術として、御理解いただければ幸いです。