



なづき  
日本料理 魚月  
— Nazuki —

築地

ご予約  
承り中

12月20日(日)  
まで

限定  
50食

# おせち

厳選された素材を選び、築地料理人のおもてなし おせち料理



日本料理 魚月 特製おせち(三段重)  
35,000円(税込)

## 壺の重

- 【鼈甲数の子】  
子孫繁栄を意味する御節の定番。特大の数の子をべっこう付けに。
- 【塩筋子 松葉柚子】  
筋子を天然塩でじっくり丁寧に熟成させました。
- 【金海鼠このわた 花山椒】  
高級食材のキノコを贅沢に三大珍味のこのわたで和えました。
- 【黒豆蜜煮 金箔・千代呂布】  
昔ながらの製法で一週間かけふくら仕上げた丹波の黒豆。
- 【小肌黄身寿司】  
魚月の寿司職人が作るこだわりの小肌。
- 【雲丹貝殻蒸し】  
貝殻にたっぷり敷き詰めた雲丹を香良く蒸し上げました。
- 【百合根金団】  
丁寧に裏漉したゆめり根を栗と共に一時間かけて練り上げました。
- 【蟹奉書巻】  
吉祥文様のひとつとされる奉書。  
桂むきにした大根を奉書紙に見立て肉厚の蟹を巻きました。

## 貳の重

- 【子持鮎有馬煮】  
卵子がざっしり詰まった厳選鮎を山椒をきかせた有馬煮で。
- 【甘鯛西京焼】  
魚月秘伝の西京味噌で仕上げました。
- 【車海老艶煮】  
身が固くならないよう生から一気に仕上げる御節ならではの艶煮。
- 【福良鮑】  
三時間かけてゆめくり丁寧にもどした柔らかい鮑。
- 【特選黒毛和牛ローストビーフ】  
栃木県産A5ランクの黒毛和牛のローストビーフ。
- 【酒盗唐墨】  
酒盗の味を染み込ませた魚月手作りの唐墨。
- 【菊花蕪】  
長寿の祈願として用いられる菊花蕪。箸休めに。

## 参の重

- 【喜知次煮付】  
北海道産キンキの煮付をまるごと盛り込みました。  
\*袋のまま湯煎で温めてからお召上がりください。
- 【海老芋白煮】  
海老芋の柔らかい部分のみを贅沢に使い、白醤油を使い京風に仕上げました。
- 【松茸土佐煮】  
北海道産の昆布と一緒にさっぱりと上品に炊き上げました。
- 【梅人参】  
梅に細工切りの金時人参を国産梅干しと共に香り良く仕上げました。
- 【新竹の子】  
鯉節をしっかりきかせた薄口八方炊き。
- 【蓮根白煮】  
一つ一つ手作業で職人がむいた花蓮根。
- 【松笠慈姑揚げ煮】  
丁度色よく揚げ、コクを出したくわいを甘く詰め揚げました。
- 【落青煮】  
銅鍋を使い青々と仕上げました。

# 令和三年 魚月の新春おせち 申込書

下記に必要事項をご記入いただき、FAX または お電話 にてお申し込み下さい。

12月20日(日)締切

【魚月特製おせち 三段重】 35,000円(税込)

個

◆店頭引き取りの方には2,000円食事券付き ◆配送は送料サービス

## ご依頼主

フリガナ		お電話	ご自宅	-	-
お名前	様		携 帯	-	-
ご住所	〒 -				
E-mail					

## お届け先(ご依頼主とお届け先が異なる場合のみご記入ください。)

フリガナ		お電話	ご自宅	-	-
お名前	様		携 帯	-	-
ご住所	〒 -				

## お支払い方法(いずれかに をお願いします。)

<input type="checkbox"/> 店頭にてお支払い	現金・クレジット キャッシュレス払い
<input type="checkbox"/> 銀行振り込み(手数料はお客様負担となります)	お振込み口座 三井住友銀行 千住支店 普通 7485614 株式会社ムーンライト

## 商品受け渡し方法(いずれかに をお願いします。)

<input type="checkbox"/> 店頭引き取り	店頭引き取り 12月31日 午前9時~正午
<input type="checkbox"/> 配送 ヤマト冷蔵便	配送はヤマトの冷蔵にて1月1日午前着予定 (九州・北海道・離島は着日のご確認下さい) 但し、天候上またはその他の理由等で遅配に なる場合がございますので予めご了承下さい。

FAX 03-5565-0889

TEL 03-5565-0888



なづき  
日本料理 魚月  
— Nazuki —  
築地

【営業時間】 平日 11:00~15:00 (L.O. 14:30)  
17:00~22:00 (L.O. 21:00)  
土曜 11:00~22:00 (L.O. 21:00)  
日曜・祝日 11:30~21:30 (L.O. 20:30)  
【定休日】 無休(年末年始は除く)



東京都中央区築地4-7-5  
築地KYビル 地下1F  
TEL : 03-5565-0888

