

サンリブオリジナルおせち 二段重「雅」

上品で雅やかなお正月の定番食材を使用し
細部までこだわったおせちです

外寸:25.5cm×19.5cm

※写真はイメージです。



- 梅先筈土佐煮
- エンドウ醤油漬け
- 野菜の炊き合わせ
- 焼き湯葉醤油味
- 寿玉子
- 椎茸と野菜のテリース
- 紅白市松蒲鉾
- 椎茸醤油煮
- 鳴門金時レモン煮
- 海老の鳴門巻
- 鳴門草の鳴門巻
- 千支のさつま芋甘露煮
- 杏子白ワイン煮
- ドライトマトのワイン煮
- 合鴨スマーキー
- 生ハムチーズロール
- いか刺し松前漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- カレイ梅肉南蛮
- いか刺し松前漬け
- 蓮根の芽梅酢漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- カレイ梅肉南蛮
- いか刺し松前漬け

サンリブオリジナル 一段重「ビストロ」

オードブル感覚で味わえる
洋風食材をメインにしたビストロおせちです

外寸:30cm×30cm

※写真はイメージです。



申込番号 2001

45
品目

2~3
人前

限定
500
個

冷凍

全国
無料
配送

※一部地域配達不可
乳卵小麦グルミえびかに

本体 14,800円

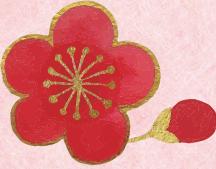
(税込 15,984円)

※写真はイメージです。



一の重

- 笹団子
- 青銀杏
- 伊達巻
- 芋きんとん
- 江戸栗甘露煮
- あかにし貝スモーク味
- ボロニアソーセージ
- 鶏八幡巻
- 数子醤油漬け
- いか刺し松前漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- カレイ梅肉南蛮
- いか刺し松前漬け
- 蓮根の芽梅酢漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- カレイ梅肉南蛮
- いか刺し松前漬け



二の重

- 梓先筈土佐煮
- エンドウ醤油漬け
- 野菜の炊き合わせ
- 焼き湯葉醤油味
- 寿玉子
- 椎茸と野菜のテリース
- 紅白市松蒲鉾
- 椎茸醤油煮
- 鳴門金時レモン煮
- 海老の鳴門巻
- ほうれん草の鳴門巻
- 千支のさつま芋甘露煮
- 杏子白ワイン煮
- ドライトマトのワイン煮
- 合鴨スマーキー
- 合鴨モモひとくちスマーキー
- 鰯昆布巻
- 鰯モモひとくちスマーキー
- 北寄貝サラダ
- 海老バジルソース
- 牛蒡煮
- 生ハムチーズロール
- いかといぶりがっこ風のチーズ和え
- ドライフルーツとナッツのテリース
- クリスタルゼリー
- かぼちゃのキッシュ
- アスパラとベーコンのチキン巻
- サーモンと野菜のテリース
- ハムチーズロール
- 生ハムチーズロール
- いかのシロップ漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- がり牛蒡
- 数の子醤油漬け
- あかにし貝スマーキー味
- らっきょうワイン漬け
- 鶏の炭火焼き
- 柚子皮甘煮
- ボロニアソーセージ
- いかといぶりがっこ風のチーズ和え
- ハムチーズロール
- 黒豆煮
- 花びら百合根餡
- 海老のチソース
- 大根と玉葱のサーモンマリネ
- ガトーマカロンフランボワーズ
- ガトーマカロンレモン
- 紅あずま蜜煮
- 渋皮栗甘露煮

一の重

申込番号 2002

38
品目

2~3
人前

限定
100
個

冷凍

全国
無料
配送

※一部地域配達不可
乳卵小麦グルミえびかに

本体 17,800円

(税込 19,224円)

一の重

- ドライフルーツとナッツのテリース
- チーズと香草入りミートローフ
- 若桃のシロップ漬け
- クリスタルゼリー
- かぼちゃのキッシュ
- アスパラとベーコンのチキン巻
- サーモンと野菜のテリース
- ハムチーズロール
- 生ハムチーズロール
- いかのシロップ漬け
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- がり牛蒡
- 数の子醤油漬け
- あかにし貝スマーキー味
- らっきょうワイン漬け
- 鶏の炭火焼き
- 柚子皮甘煮
- ボロニアソーセージ
- いかといぶりがっこ風のチーズ和え
- ハムチーズロール
- 黒豆煮
- 花びら百合根餡
- 海老のチソース
- 大根と玉葱のサーモンマリネ
- ガトーマカロンフランボワーズ
- ガトーマカロンレモン
- 紅あずま蜜煮
- 渋皮栗甘露煮

