



新春おせち

水匠の新春おせちは、すべて水匠の職人たちが手造りしておりますので完全個数限定で販売させていただいております。保存料、着色料は一切使用してませんので安心してお召し上がりください。冷蔵して頂くと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。



ご予約
受付中



水匠謹製 和洋折衷

- ・佐賀牛ローストビーフ
- ・佐賀牛の信田巻き
- ・鯛の昆布締め 皮霜
- ・合鴨の甲州煮(赤ワイン煮)
- ・雪花菜窯 豚の角煮
- ・手作り柚子小倉羊羹
- ・数の子 醤油漬け
- ・熊本産 コノシロのマリネ
- ・北海道産帆立クリームチーズ
- ・野菜の炊き合わせ
- ・海老艶煮
- ・黒豆蜜煮
- ・冬鯖の昆布巻き
- ・鮭(しゃけ)の西京焼き
- ・鰯(ぶり)の幽庵焼き
- ・鮑(あわび)の醤油煮
- ・イクラしょうゆ漬け
- ・スモークサーモン
- ・市松蒲鉾
- ・金柑蜜煮
- ・叩きごぼうのナッツ和え
- ・田作り
- ・紅白ナマスの柚子香り漬け
- ・栗きんとんクレープ

一段重(2名様分)
16,000円 税込

二段重(3～4名様分)
23,000円 税込

三段重(5～6名様分)
34,000円 税込

(天候・仕入れ状況により
若干メニューの変更がございます。)

《お受け取りは 12月31日 朝11:00～昼14:00(2時)迄 をお願いいたします》



〒840-0842 佐賀県佐賀市多布施 4丁目 1-24

営業時間 昼 11:00～15:00(LO14:00)
夜 17:00～22:00(LO21:00)

<年中無休>

ご予約・お問い合わせは

0952-29-0102

