

おすす
NO.1



四国宇和島産
深海真鯛昆布
¥2,700

四国宇和島産深海真鯛を利尻昆布で挟み、昆布の旨味を鯛にうつしました。新年の祝い肴にいかがですか。

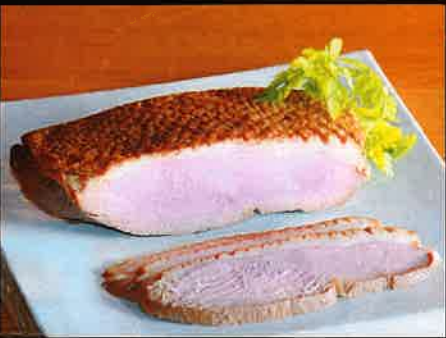


中正屋
食の

ゆく年、くる年

中正屋ブランドのそば粉の手打そばでゆく年をふりかえり、心をこめて調理をした新年の肴料理。美味しい逸品を贈答・わが家の華の料理としてお返し上がりください。

おすす
NO.2



令鴨の低温ロースト
¥3,240

75℃でゆっくりと火を通した、鴨本来の旨味と柔らかさを楽しめる最上の鴨料理です。

おすす
NO.3



ぶり大根
¥2,160

冬のときに美味しい鰯を、おろし生姜をたっぷりきかせて中正屋自慢の煮魚に仕上げました。食事に肴に食がすすみます。

— 寿ことば — 野菜の煮物 ¥4,320



本来、三ヶ日家事から女性がはなれられるよう、砂糖が希少な時代の名残で口持ちするように煮焼きした旨煮。中正屋は一つ一つ素材に合った味つけをし彩り良く盛りつけました。人数に合わせて盛りつけます。一段2000円で受け賜われます。*写真3~4入分。丸型直径20cm



(専用ケース付)

新



写真は2人前です

年越しそば

¥842

そば職人が丹精込めて作り上げる、中正屋自慢のそばで年越しを味わってください。



海老炒り
¥1,836

玉ねぎをじっくり炒めて甘味とコクを出し、ピリッと辛いソースで仕上げました。



雲母の笹母漬
¥4,320

笹母とは酒粕のことをいいます。世は酒の隠語であり、母は酒の元である酒粕をあらわします。京の白味噌に酒粕を合わせた床に、約半年蒸し雲母を漬けた極上逸品です。



江戸の親子焼
¥1,944

鹽出汁がきいた甘く口持ちする玉子焼に、鶏ひき肉のそぼろを入れて焼き上げました。冷めても美味しい玉子焼です。



鮑の柔らか煮
1個 ¥1,620

塩味だけで味つけした磯の香りたっぷりの鮑本来の味わいです。アスパラと一緒にバター炒めにしても美味しく召し上がれます。



黒豆の蜜煮
¥3,024

丹波産黒豆を1日近くもどし、少しずつ蜜を煮つけてゆっくと時間をかけて仕上げた、定番で安心の逸品です。



鮪の柔らか煮
¥1,944

大根と一緒に3~4時間じっくり水煮にした後、酒口醤油、砂糖で煮含めました。辛子を添えてお召し上がりください。

中正屋 食のゆく年、くる年

FAX 注文用紙

※お電話でも承っております。



※一両日中に連絡がない場合は、お手数ですが下記までご連絡をお願い致します。

ご予約の流れ

ご予約受付締切：12月20日(金)迄
店頭受け渡し日：12月31日 10～17時迄

ご依頼主	
お名前	
ご住所	
ご連絡先	TEL () - FAX () -

ご希望商品記入欄	
① 四国宇和島産深海真鯛昆布ヅ ¥ 2,700 (税込) () 個	⑦ 江戸の親子焼 ¥ 1,944 (税込) () 個
② 合鴨の低温ロースト ¥ 3,240 (税込) () 個	⑧ 黒豆の蜜煮 ¥ 3,024 (税込) () 個
③ ぶり大根 ¥ 2,160 (税込) () 個	⑨ 鮎の柔らか煮 ¥ 1,944 (税込) () 個
④ 海老ちり ¥ 1,836 (税込) () 個	⑩ 一寿ことほぎ 野菜の煮物 里芋、筍、牛蒡、蓮根、金時人参、かぼちゃ、冬菇椎茸、蒟蒻の胡麻煮、 鱈の柔らか煮、鱈の昆布巻き、百合根の蜜煮、手毬麩、梅麩、蓬麩 ¥ 4,320 (税込) () 個
⑤ 鮎の柔らか煮 1個 ¥ 1,620 (税込) () 個	⑪ 年越しそば 1人前 ¥ 842 (税込) () 個
⑥ 雲丹の笹母漬 ¥ 4,320 (税込) () 個	送料 (送料は着払いをお願いします) 円
合 計 円	

中正屋

住 所：〒 350-0824 埼玉県川越市石原町 1-2-1

TEL：049(224)5031 / FAX：049(298)5084