

瀬戸内海鮮料理と旬菜料理

旬庵 あ茶ら



令和四年 寅年

旬庵あ茶ら謹製 お節料理お品書き

壺の重

丹波黒豆蜜煮 白衣
梅麴
黒毛和牛ほほ肉柔煮
紅白大根ナマス
栗渋皮煮
真蛸柔煮
真子時雨煮
打隠元
菜の花辛し和え
車海老具足煮
数の子松前
相生一年牡蠣香味オイル
柚子小芋
アレン肝生姜煮
菊花カブラ 梅肉
焼き鰯雲 クコの実
黒ばい貝酒粕煮

参の重

黒毛和牛いちばステーキ
鱈白子焦がし焼きと焼き野菜
カキ山椒焼き
焼き鯨ベリコンと焼き茄子
焼き明太子
カラスミ
殻付きタラバ蟹
虎ふぐ竜田揚げ
カニ味噌チーズ
名古屋コーチンタタキ
黒毛和牛ローストビーフ
南京ピュレ 添え野菜
ぶりカブラのマリネ

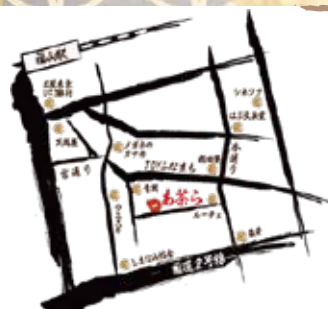
貳の重

旬穴子山椒煮詰め
フロロ豆
口十梅燻煮
ズワイ蟹ラタトゥイユ
鰻蒲焼
鮭スダチ酢香味焼き
酢牛蒡
炊き合わせ一式
(梅人参 六方小芋 慈姑 蒟蒻
牛蒡 椎茸 菜の花 木の芽)
アワビ醬油煮
子持ちアユ甘露
花蓮根
地海老銀焼
ニシン昆布巻
地鶏若狭焼
イクラ沖漬け
紅白蒲鉾
山芋鯛酒盗
烏賊うに焼
明太子だし巻

受渡日 一二月三十一日(金)
受渡時間 十一時〜十七時
店頭お引き渡し
二段重 30,000円(税込)
三段重 50,000円(税込)
ご注文宜しくお願い致します



ご予約は
コチラから



720-0043 広島県福山市船町4-4

営業時間 昼 11:45~14:00 夜 17:30~22:00

定休日: 日曜日

お昼の営業は店休日の他、月曜日と祝日も定休日とさせていただきます。

※日曜日はご予約のコース料理5,000円 4名様〜で対応可

HP: <http://achara.jp/>

TEL: 084-928-5630



Instagram



SHUNAN_ACHARA