

第一樓がお届けするお正月料理

おせち

第一樓
DAIICHIROU
神戸旧居留地94番
since 1947

ご家族、お友達で新年の幕開けにふさわしい、お料理の数々を取り揃えました。





ボリューム満点！納得の食材 納得の味。 大切な方々と新年を

60,000円
★税込 64,800円

8名～10名様用
大皿2枚(46cm)
折箱4個(25×18cm)
折箱1個(17×12cm)



●大皿A　10品
- 渡り蟹、鶏の冷製醤油味
- 国産足赤海老、牛タン
- 国産黒鮑、酢豚
- プチトマト、銀杏、落花生
- 国産干し貝柱煮こごり

●大皿B　10品
- 煮込み鮑、ピータン、卵の燻製
- 蒸し鶏の冷製、春巻、魚子
- 白菜酢漬け、まなガツオ
- 牛肉(黒毛和種すね肉煮込み)
- エビの甘酢ニンニク炒め


伊勢海老2尾


天然国産真鯛


クラゲ


国産豚三段バラ肉の香味煮込み


肉まん

味は満点！気の合うグループで新年を迎えよう！



48,000円
★税込 51,840円

6名～8名様用
大皿1枚(42cm)
折箱4個(25×18cm)

●大皿　13品
国産黒鮑、鶏の冷製醤油味、松葉がに、酢豚、煮込み鮑
国産足赤海老、牛タン、銀杏、落花生、ピータン、卵の燻製
牛肉(黒毛和種すね肉煮込み)、プチトマト


伊勢海老 1尾


天然国産真鯛、魚子


クラゲ


春巻、まなガツオ

久しぶりに家族が集合！おせちに舌鼓！

36,000円
★税込 38,880円

6名～8名様用
大皿1枚(42cm)
折箱1個(23×15cm)
折箱1個(17×12cm)

●大皿　13品
伊勢海老、煮込み鮑、ピータン、卵の燻製、鶏の冷製醤油味、つぶ貝の煮込み
牛肉(黒毛和種すね肉煮込み)、プチトマト
かに足、酢豚、国産足赤海老、銀杏、落花生


まなガツオ


クラゲ





二人だけのお正月。おいしいおせちでほっかほか！

24,000円
★税込 25,920円

2名様用
大皿1枚(38cm)
折箱1個(17×12cm)

●大皿　16品
伊勢海老、国産鮑
煮込み鮑、ピータン、卵の燻製
鶏の冷製醤油味、クラゲ、プチトマト
牛肉(黒毛和種すね肉煮込み)
松葉がに、酢豚
国産足赤海老、銀杏
牛タン、落花生
海老のケチャップ炒め


天然国産真鯛、まなガツオ

◆ご予約承り期間　12月25日まで
◆お渡し日・時間　12月31日 12:00～15:30
◆お問い合わせ　TEL 078-331-0031
神戸市中央区江戸町94番

■新年は３日より営業いたします。
●メニューは食材の都合によって、多少変更する場合がございます。
●容器はケータリング用(アルミ容器)になります。
●お渡し後は涼しい場所に保存して、当日又は、元日中にお召し上がりください。