

2003年 新春

新年を笑顔で迎える  
自笑亭の

12/24までにおせち料理を  
ご注文頂いたお客様には  
**消費税引き  
サービス**  
ご予約承ります。

“雅”“舞”“彩”の  
献立内容は裏面を  
ご覧ください。

35品ものお料理を詰めた、  
贅を尽くした“雅”。  
伝統の味をご堪能ください。

みやび

**雅 25,000円** (消費税別)  
高さ18.5cm×縦24cm×横24cm:3段

選りすぐりの海の幸、山の幸を  
一回り大きい重箱に彩り豊かに詰めました。  
ぜひ、皆さんでご賞味ください。

まい

**舞 15,000円** (消費税別)  
高さ13.5cm×縦24cm×横24cm:2段

いろいろな味を  
気軽に楽しめるミニおせち“彩”。  
目と舌で味わってください。

ミニおせち (1~2名) 200個限定

**彩 7,500円** (消費税別)  
高さ13.5cm×縦13.5cm×横13.5cm:3段

150年続く老舗ならではの  
本格的な味をお楽しみください。

ことぶき

**寿 15,000円** (消費税別)  
※寿は1月1日~1月3日の配達可能  
高さ8cm×縦31cm×横31cm:1段 (書箱は白木です。)

新年を迎える大切な大晦日は  
手軽においしさを味わえる  
自笑亭の年越しそばをどうぞ。

**年越しそば 海老天付 5名分**  
**1,300円** (消費税別)  
ご予約は12月27日まで

おせち料理をご予約していただいた方にダブルチャンス!!

2003年

**初夢宝くじ  
もれなくプレゼント!**  
1枚プレゼント  
(1等当選の場合/賞金6,000万円)

2003年

**Júbilo カレンダー**  
抽選で**100名様に  
プレゼント!!**

**自笑亭**

☎053-442-2121(代)

受け渡しは12月30日午後から。詳しくは裏面をご覧ください。

FAX 053-441-6192



# ご予約申込書

ご予約申込書にご記入の上、下記2ヶ所にお持ちいただくか、FAXにてご予約・ご注文ください。

**12月24日までにおせち料理をご注文頂いたお客様には消費税引きサービス**

フリガナ 氏 名				TEL	( )	-
住 所	〒					
品 目	①寿[1段]( )個    ②舞[2段]( )個    ③雅[3段]( )個    ④ミニおせち 彩[3段]( )個    ⑤年越そば( )個					
配達日	12月30日／ 午後		12月31日／ 午前・午後		受け渡し方法	配達・神田工場にて受け渡し・浜松駅在来線改札口店にて受け渡し

※配達) 1ヶ所につき500円にて承ります。(寿に限り正月配達可能ですが配達料は800円となります。)

※時間指定はご容赦下さい。(午前・午後どちらかご指定下さい。)

※お客様がお引取りにご来店いただく場合は、下記の2ヶ所にて受け渡しを行いません。

## 150年続く伝統の味をご賞味ください。

自家製の錦玉子、栗きんとん、高級若鶏の肉団子、黒豆、羊羹などを主に全てのお料理にこだわっております。

### 寿 ことぶき 15,000円

通気性に優れ、使用後の処理も環境に優しい高級白木の重箱を利用しております。堂々とした風格ある大きさは新年を迎える食卓で存在感があります。その四隅は福を呼び込む目印として「赤い」自家製羊羹で豪華な食材を取り囲んでおり、食材の保冷効果もあります。甘すぎないさっぱりした上品な味付けをご賞味ください。

(神田町本社に、見本が展示されております。)

- ◆栗きんとん
- ◆錦玉子
- ◆若鶏の肉団子
- ◆プリ西京焼き
- ◆紅鮭昆布巻き
- ◆数の子
- ◆車海老の浜焼き
- ◆イクラ柚子盛  
(柚子の香りがついています)
- ◆イカ黄身焼き
- ◆梅クラゲ
- ◆鮭三昧
- ◆ホタテ
- ◆サーモン
- ◆蓮根
- ◆八幡巻き
- ◆黄金サザエ
- ◆昆布巻き
- ◆蛸友禅
- ◆青銀杏
- ◆丹波黒豆
- ◆丁呂木
- ◆紅白蒲鉾



※写真のおせち料理は「舞」です。

### 舞 まい 15,000円

百貨店などでいろいろな料亭のおせち料理がパンフレットで紹介されていますが大きさは実感できないものです。通常は6~7寸重箱を使用していますが当社の舞、雅は一回り大きな8寸重箱を使用しています。

(遠鉄百貨店地下おせちコーナーで見本が展示されます。)

- 一の重
  - ◆鶴羊羹
  - ◆栗きんとん
  - ◆舞鶴蒲鉾
  - ◆錦玉子
  - ◆数の子
- 二の重
  - ◆プリ西京焼き
  - ◆スモークサーモン
  - ◆黄金サザエ
  - ◆鶏&くらげ籠盛
  - ◆イカ黄身焼き
  - ◆鮭三昧
  - ◆蓮根
  - ◆車海老の浜焼き
  - ◆スモークチキン
  - ◆鯛巻巻き
  - ◆紅鮭昆布巻き
  - ◆若鶏の肉団子
  - ◆八幡巻き
  - ◆昆布巻き
  - ◆蛸友禅
  - ◆青銀杏
  - ◆梅クラゲ
  - ◆ホタテ
  - ◆丹波黒豆
  - ◆イクラ



### 雅 みやび 25,000円

従来の形式にこだわるのではなく、おいしいものだけを重箱に入れるという志向により高級おせちにありがちな伊勢海老をあえてはずしました。焼き立てを食べるならばいいのですが、重箱という限られたスペースの中で場所ばかり取る材料は要らない…。替わりにトラバ蟹をさっと湯通しし、甘酢に漬けました。

- 一の重
  - ◆トラバ蟹甘酢漬け
  - ◆鯛巻巻き
  - ◆蟹身磯辺巻き
  - ◆海老鰻
  - ◆数の子&白魚籠盛
  - ◆アワビ
  - ◆クワイ
  - ◆菊花大根酢巻き
  - ◆松茸
  - ◆子持昆布
  - ◆貝柱黄身焼き
  - ◆青銀杏
- 二の重
  - ◆鶴羊羹
  - ◆栗きんとん
  - ◆舞鶴蒲鉾
  - ◆錦玉子
  - ◆数の子
  - ◆車海老の浜焼き
  - ◆スモークチキン
  - ◆ウニ小柱
  - ◆紅鮭昆布巻き
- 三の重
  - ◆プリ西京焼き
  - ◆スモークサーモン
  - ◆黄金サザエ
  - ◆鶏&くらげ籠盛
  - ◆イカ黄身焼き
  - ◆鮭三昧
  - ◆蓮根
  - ◆若鶏の肉団子
  - ◆八幡巻き
  - ◆昆布巻き
  - ◆蛸友禅
  - ◆梅クラゲ
  - ◆ホタテ
  - ◆丹波黒豆
  - ◆イクラ

#### ●自笑亭 神田工場



#### ●自笑亭 浜松駅構内在来線北口店



☎053-442-2121(代)

受け渡しは12月30日午後から

FAX 053-441-6192