

全39品



味百華 プレミアム

4~5名様用 6.5寸

横203mm×縦203mm×高さ192mm



早期
予約割引
2021年
12月3日(金)
まで

通常
価格 38,800円 税込

36,800円 税込

お近くの店舗でご注文できます。

寿司めいじん

炭火
炙り
寿司

高さ
まい

すし將軍

お味 百 華

一の重

炙りからしみ、ローストビーフ、うに
チーズ酒肴寄せ、夏みかんシロップ
煮、キャビア、帆立貝柱の燻製、
だいたいシロップ煮、サーモント
ラウト香草マリネ、雪掛けローズ
サーモン、金柑ワイン風味(10品)

二の重

銀鮓西京焼、百合根甘露煮、袖
子編笠、鰯の八幡巻、松茸耳煮、
黒豆煮、日の出海老新丈、国産
味付数の子、辛昆布甘酢炊き、
鮑ふくら煮、瀬戸内真姫煮、湯葉
の有馬煮、金時人参、椎茸旨
煮(14品)

三の重

真鰐黄金和え、赤海老直七風味、
鰯の柳川新丈、味付子持昆布、
虎柄栗甘露煮、紅白なます日向
夏風味、ズワイ蟹の袖子香り漬、
重ね鶴昆布〆、鮎昆布巻、金柑
百合根市松、鮭ルイベ漬、味付いく
ら、田作り大和煮、紅白蒲鉾、寿
昆布扇子(15品)

事前
予約〆切

12月3日(金)

ご予約は
お早めに

一の重

子宝刻み昆布、味付数の子、もみじ漬、
味付けいくら、虎柄栗甘露煮、干柿ホワイ
トチヨコ、オードブル蒲鉾、彩り蒲鉾、海
老の旨煮、紫花菜、メープルるみ、てま
りさんとん丼、鮎昆布巻、寿がまほこ、椎
茸袖子煮、市松鶏糞巻、鮎付筍、新西京
焼、日向夏網笠、田作り煮、若鶴丹
焼、いか印鮪飯、重ね鶴昆布〆、紅白な
ます日向夏風味、日の出さぬめた巻、たた
き牛蒡、金時人参、焼湯葉、寿昆布扇子

二の重

鶏チーズソース焼、ブロッコリー・コンソメ
風味、かに風味新丈、サーモントラウト
香草焼、クリーム包み、スマーケシュリン
プ、サーモン鍋巻、胡桃松風トリュフ入
り塩マド、黒豆ワイン風味、夏みかんシ
ロップ漬、ロブスター冷製、若桃ピクル
ス、合鴨かんざし、サーモンかんざし、生
ハムメロンムース、生ハムマンゴームー
ス、フルーツゼンタリース、かに爪冷製
オーロラソース、かに爪冷製マヨソース、
真鰐香草焼、だいたいシロップ煮、え
び香草塩、うにチーズ酒肴寄せ、帆立香
草焼、金柑ワイン風味、金柑カステラ

全56品



味百華 二段重

4~5名様用

横179mm×縦269mm×高さ132mm

早期
予約割引
2021年
12月3日(金)
まで

通常
価格 20,800円 税込

19,800円 税込

おせちの食材は重箱
に盛りつけられた状態
で届けます。個包装で
はありませんので、盛り
付けの手間がかからず、
そのまま解凍する
だけでお召上がり
いただけます。

柔らかく食べやすい 少人数向けのおせち

一の重

鮎土佐煮包み、湯葉の有馬
煮、昆布巻、花型高野、子持昆布
彩り和え、味付数の子、日の出
海老新丈、虎柄栗甘露煮、虎柄
栗甘露煮、黒豆煮、若桃甘露煮、
彩り蒲鉾、金柑カステラ、紫花菜

二の重

鮎有馬煮、桜海老豆、サーモントラウ
ト西京焼、日向夏網笠、鶏番油焼、鮎
付筍、蓮麩、寿高野、椎茸旨煮、金時人
參、の巻、海老、焼湯葉、市松錦巻、
たたき牛蒡、真鰐さしづし包み、味付いく
らの花和え、彩りなます、味付いくら

味百華 豊寿

2~3名様用

横168mm×縦168mm×高さ114mm

早期
予約割引
2021年
12月3日(金)
まで

通常
価格 13,800円 税込

12,800円 税込

全32品

[お届け期間] 12月27日(月)~12月30日(木)

指定日にご自宅へ配達いたします。

ご予約承り中

冷凍食品です

※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

※写真是盛り付けイメージです。

※内容が一部変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

お問い合わせ



0120-772-533

(株)めいじん
サポートセンター
平日18:00まで