

ご予約  
承り中

数量限定につき

お早めにご注文ください

大切な節目に贈る  
究極のおせち

特製  
おせち

三段重／一段重



あいプラングループ  
有限会社セレモサプライ

きくいちぶんとん  
喜久一分店

当日中にお召し上がりください

お届け日/12月27日<sup>土</sup>～31日<sup>水</sup>

配達  
地域

札幌市・石狩市・江別市・北広島市・  
恵庭市・小樽市・岩見沢市・旭川市・  
滝川市・深川市・名寄市・士別市

冷蔵

盛付済

※指定区域以外への配達は致しかねます。  
ご了承ください。



一段重の料理は、三段重と同様です。2人前を一段重に詰めてお届け致します。

重箱サイズ〈外寸〉：  
幅260×奥450×高45mm+蓋20mm

# 一段重 [2人前]

数量限定 19,480円 (税込)

※あいクーポンやプラチナチケット等の当社クーポン券はご使用になれません。

新春の食卓を彩る**喜久一分店**のおせち。  
選りすぐりの食材を使って、ひと品一品  
丹精込めてしつらえた艶やかな  
料理をご家族やご友人と  
お楽しみください。



二の重



二の重



一の重

重箱サイズ〈外寸〉：幅210×奥210×高175mm(50mm×3段+蓋25mm)

# 三段重 [3人前]

数量限定 25,980円 (税込)

※あいクーポンやプラチナチケット等の当社クーポン券はご使用になれません。

銀鱈西京焼  
金目鯛幽庵焼  
鯨昆布巻  
鮑旨煮  
数の子醤油漬  
栗きんとん  
北海道産黒豆  
牛ごぼう巻き  
帆立旨煮  
手毬麴  
蛸柔らか煮  
どんこ椎茸旨煮  
姿海老  
ピーカンナッツ飴掛け  
鰻真丈  
徳付筍土佐煮  
里芋旨煮  
梅麴  
空豆甘煮

三の重

いくら醤油漬け  
鴨の白焼き  
豚の角煮  
海老チリソース  
鯨の酢の物  
海老カダイフ抹茶塩  
柿鳴門巻  
五色あられ揚げ  
伊達巻  
中華クラゲ和え  
たたきごぼう  
なます

二の重

〇ウスターテルミドール  
〇ローストビーフ  
〇ツア貝マスタート和え  
〇セミドライトマトと  
モッツアレラチーズ  
〇ドライフルーツパイ包み  
〇ストロベリー市松  
タコマリネ  
テリソースロッシュニ  
〇キャロットペンデエビス  
イカバジル和え

一の重

## 喜久一分店のこだわり

札幌の街を食で彩り続けて90余年。  
丁寧な仕事で食のおもてなしをお届けしています。

喜久一分店の創業は1930年。以来、地域の皆様にご愛顧を賜りながら、料理を通じておもてなしの心をお届けしてきました。  
90余年の歴史の中で培われた「経験」と磨き抜かれた「品質」が、ご利用いただくお客様に最高のおもてなしを提供するための礎となっています。  
そして、脈々と受け継がれてきた職人の「味」への探求はもちろん、何よりも「安心」してお召し上がりいただけるお料理をお作りしているというプライドが、これからも私たち喜久一分店を支え続けます。



職人が責任と誇りをもって仕上げたおせち。  
和食のみならずフレンチや中華の味わいも。

喜久一分店のおせちは、和の伝統を守りながら、グループ店のフレンチや中国料理のエッセンスを取り入れ、仕出し料理の枠を超えた“特別な美味しさ”を一層際立たせています。本物の味わいは、選り抜いた食材と味付け、そして職人が長年培った技と経験によって紡ぎ出されるもの。熟練の職人が責任と誇りを胸に、一品一品を丁寧に仕上げ、感謝とおもてなしの心を込めました。新年の特別なひとときに「美味しかった」「またお願いしたい」とのお言葉をいただけることが、私たちにとって何よりの喜びです。



食の安全を守り続ける。

喜久一分店では、HACCPに基づく大量調理施設衛生管理マニュアルに沿い、食材の安全と調理場の衛生管理を徹底しています。  
高まる食の安全への意識に応え、お客様に変わらぬ安心と信頼をお届けするため、日々真心を込めて丁寧に調理に取り組んでいます。



きくいちふんてん  
**喜久一分店**