

《平成二十一年》

保存料、合成着色料、化学調味料は

使用しておりません。

旭  
鮎  
の  
おせち

完  
売  
御  
礼



盛りつけ例

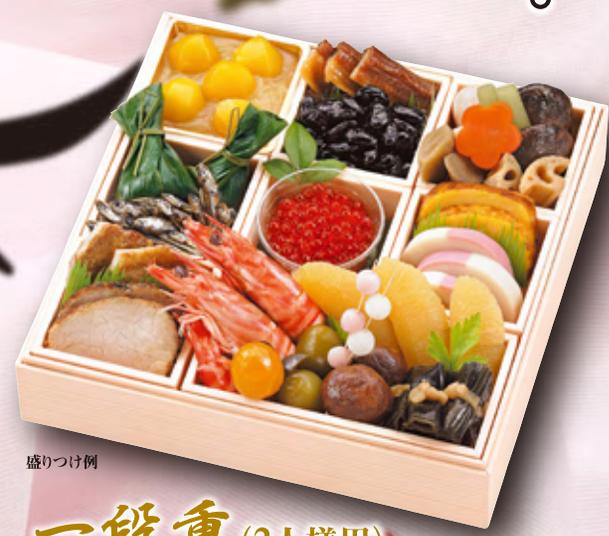
三段重 (5~6人様用)  
36,750円 (税込)  
【46品】 お重サイズ: 245×245×170mm



盛りつけ例

二段重 (3~4人様用)  
23,100円 (税込)  
【34品】 お重サイズ: 245×245×120mm (縦×横×高さ)

※彩の青物(南天、パセリ、チャービル)とあわびの殻は入っていません。  
都合により商品が一部変更になる場合がございます。



盛りつけ例

一段重 (2人様用)  
12,600円 (税込)  
【23品】 お重サイズ: 245×245×73mm (縦×横×高さ)



全国無料配送

<一部地域を除きます。遠方の方はご相談ください。>

予約締切り日 12月25日(木)

商品お渡し日 12月31日(水)

詳しくは裏面をご覧ください。

ご注文方法 お申し込みは各店またはフリーダイヤル・FAXにて承ります  
日祭日をのぞく午前9時~午後6時 受付

0120-644-009

または、0120-448-009

24時間受付 FAX:03-3327-3333

http://www.asahizushi.com 素材の原産地、アレルギー等の情報はホームページで閲覧できます。

※商品の数には限りがございますので、  
売り切れの際はご容赦ください。

三段重

36,750円(税込)

<参の重>

- ① 中華風椎茸煮
- ② 中華風筍煮
- ③ ほたて南蛮漬
- ④ 野菜の甘酢漬
- ⑤ 渋皮栗甘露煮
- ⑥ 三色テリーヌ
- ⑦ 銀カレイ西京焼
- ⑧ 金柑甘露煮

- ⑨ 手羽先ロースト
- ⑩ ローストポーク
- ⑪ 栗甘露煮
- ⑫ 蝦夷あわび煮
- ⑬ 海老チリソース



<式の重>

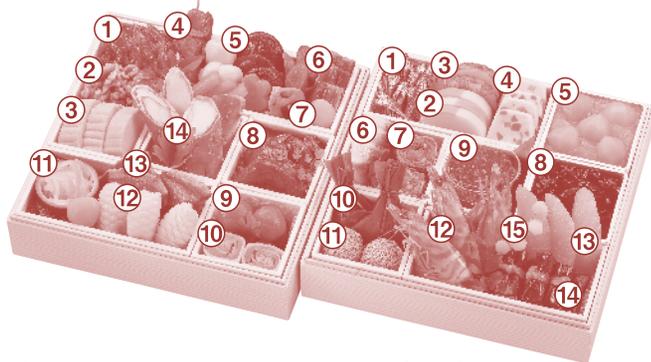
- ① 小海老甘露煮
- ② くるみ甘露煮
- ③ だし巻玉子
- ④ ほたて照煮
- ⑤ お煮しめ  
さといも煮、ふき煮、  
梅花人参煮、どんこ椎茸煮、  
れんこん煮、ごぼう煮
- ⑥ 焼き穴子
- ⑦ 栗甘露煮
- ⑧ ビーフシチュー
- ⑨ 青梅甘露煮
- ⑩ サーモンロール
- ⑪ 紅白なます
- ⑫ 中華風いか松笠焼
- ⑬ 国産豚の角煮
- ⑭ 焼たらば蟹

<巻の重>

- ① たつくり
- ② 紅白かまぼこ
- ③ 伊達巻
- ④ カラフル野菜テリーヌ
- ⑤ 栗きんとん
- ⑥ こはだ酢漬
- ⑦ 牛肉二色巻
- ⑧ 雁喰豆
- ⑨ いくら醤油漬
- ⑩ 抹茶餡笹包み
- ⑪ 紅芋ごま団子
- ⑫ 海老の姿煮
- ⑬ 味付け数の子
- ⑭ 昆布巻
- ⑮ 紅白もち

二段重

23,100円(税込)



<式の重>

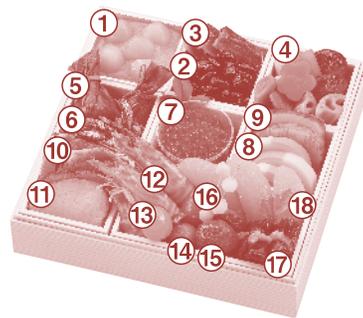
- ① 小海老甘露煮
- ② くるみ甘露煮
- ③ だし巻玉子
- ④ ほたて照煮
- ⑤ お煮しめ  
さといも煮、ふき煮、  
梅花人参煮、どんこ椎茸煮、  
れんこん煮、ごぼう煮
- ⑥ 焼き穴子
- ⑦ 栗甘露煮
- ⑧ ビーフシチュー
- ⑨ 青梅甘露煮
- ⑩ サーモンロール
- ⑪ 紅白なます
- ⑫ 中華風いか松笠焼
- ⑬ 国産豚の角煮
- ⑭ 焼たらば蟹

<巻の重>

- ① たつくり
- ② 紅白かまぼこ
- ③ 伊達巻
- ④ カラフル野菜テリーヌ
- ⑤ 栗きんとん
- ⑥ こはだ酢漬
- ⑦ 牛肉二色巻
- ⑧ 雁喰豆
- ⑨ いくら醤油漬
- ⑩ 抹茶餡笹包み
- ⑪ 紅芋ごま団子
- ⑫ 海老の姿煮
- ⑬ 味付け数の子
- ⑭ 昆布巻
- ⑮ 紅白もち

一段重

12,600円(税込)



- ① 栗きんとん
- ② 雁喰豆
- ③ 焼き穴子
- ④ お煮しめ  
れんこん煮、ごぼう煮、さといも煮、  
ふき煮、どんこ椎茸煮、梅花人参煮
- ⑤ 抹茶餡笹包み
- ⑥ たつくり
- ⑦ いくら醤油漬
- ⑧ 紅白かまぼこ

- ⑨ 伊達巻
- ⑩ 国産豚の角煮
- ⑪ ローストポーク
- ⑫ 海老の姿煮
- ⑬ 金柑甘露煮
- ⑭ 青梅甘露煮
- ⑮ 渋皮栗甘露煮
- ⑯ 紅白もち
- ⑰ 昆布巻
- ⑱ 味付け数の子

おせちは保存料、合成着色料、化学調味料は使用しておりません。  
素材を厳選し、素材本来の味を生かして仕上げました。  
和・洋・中のさまざまな味を詰め合わせたおせちです。いろいろな味わいをお楽しみください。

# 旭鮨のおせち

<お渡し方法>

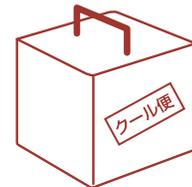
**宅配** 配達時間をご指定ください。  
① 9:00~13:00 ② 12:00~18:00

**ご来店** 11:00~17:00までの  
お引き渡しとなります。

**お支払い方法** ●店頭でのお支払い(現金・クレジット)  
●宅配おせちお渡し時のお支払い(宅急便コレクトサービス<現金>)

保存方法：冷蔵庫にて保管してください。お早めにお召上がりください。(消費期限1月2日)

<お届け方法>



●クール便の中に重箱・保冷剤・  
祝書・お品書きが入っています。

重箱は紙製です。

全国無料配送(一部地域を除きます)

ヤマト宅急便にてお届けします

ご注文、お問合せは下記の店舗にて承ります。

- <千代田区>  
溜池山王パークタワーB1階 03-3593-3220
- <中央区>  
晴海トリトン3階 03-5144-8244
- <渋谷区>  
恵比寿ガーデンプレイスタワー38階 03-5423-0355
- 東急百貨店東横店9階 03-3477-4821
- <新宿区>  
東京オペラシティ53階 03-5353-0470
- 東京オペラシティ2階 03-5354-2034
- 京王百貨店新宿店8階 03-5321-5962
- 京王百貨店新宿店MB階 03-5321-5962
- 新宿住友ビル50階 03-3344-6454

- ルミネエスト新宿店7階 03-5369-2781
- <世田谷区>  
下高井戸本店 03-3322-3331
- 北口店 03-3324-0569
- 成城学園店 03-3415-1155
- <杉並区>  
八幡山店 03-3329-8088
- ルミネ荻窪5階 03-5335-5033
- <町田市>  
小田急百貨店町田店スカイタウン9階 042-727-1047
- <多摩市>  
聖蹟桜ヶ丘本館 042-374-2403
- 聖蹟桜ヶ丘駅ビル店 042-375-3488

- <府中市>  
中河原店 042-368-1144
- <武蔵野市>  
東急百貨店吉祥寺店9階 0422-22-1002
- <横浜市>  
クイーンズスクエア横浜B1階 045-682-2877
- <川崎市>  
新百合ヶ丘本館 044-951-3334
- 新百合ヶ丘別館 044-951-1888
- マルイファミリー溝口10階 044-813-2050
- 川崎ルフロン10階 044-245-3954
- <藤沢市>  
小田急百貨店藤沢店7階 0466-27-1488

- <船橋市>  
船橋西武百貨店10階 047-460-5311
- <志木市>  
マルイファミリー志木8階 048-487-1559
- すしりんず 新宿ミロード8階 03-3349-5812
- 天ぷら天喜代 下高井戸店 03-3324-1882
- 天ぷら天喜代 伊勢丹相模原店6階イトーパライズ 042-765-0039
- 天ぷら天喜代 小田急百貨店藤沢店7階 0466-25-8823
- Cafe&DiningBO-TAN吉祥寺F&ビル3階 0422-21-0690
- 手作り惣菜天きよ下高井戸売店 03-3325-4419



## 下高井戸 旭鮨総本店

SHIMOTAKAIDO ASAHIZUSHI SOHONTEN

旭鮨総本店株式会社

〒156-0044 東京都世田谷区赤堤4-40-8  
ホームページ <http://www.asahizushi.com>

フリーダイヤル

☎ 0120-644-009 日祭日をのぞく  
午前9時~午後6時 受付

または、☎ 0120-448-009

※当社は、お客様情報の取扱いについて、個人情報保護に適用される法令および他の規範を遵守いたします。

ご注文・お問い合わせ