毎年完売御礼

2027年 極上おせち ご予約承り中

一年に一度の特別な日に…

数量限定

お渡し日　12月31日(木)のみ

※写真は2025年のおせち料理になります。



■おせちの販売台数および価格の見直しにつきまして

平素より仕出しの魚長・日本料理 笹乃庄をご愛顧いただきありがとうございます。
わたしたちは、みなさまのおかげ様でまもなく創業100年を迎えようとしております。手間を惜しまず、お喜びいただけるおせちづくりを追求し続けるにあたり、このたび販売台数の削減と価格見直しをさせていただくこととなりました。

毎年すべてのおせちは早期ご予約完売となり、今年はさらにご予約締切が早くなることが想定されます。ご入用のお客さまにつきましては、お早めにお問い合わせいただければと存じます。
次の100年も、徳島のみなさまにわたしたちのこだわりを詰め込んだおせちをご提供し続けるため、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

三代目　早野卓司

仕出の伊月 魚長
日本料理 伊月 笹乃庄

ご注文はこちら　〒770-0935 徳島市伊月町3丁目25
(088)622-5830　FAX.(088)622-5803

注文方法
■お電話でのご注文は、午前9時～午後9時(FAXは24時間受付)
■ご来店でのご注文は、午前9時～午後5時

年末・年始のお集まりに最適なお料理を各種ご準備してございます。

徳島 魚長　検索

■お渡し日時：12月31日(木)

時間帯ご指定でお渡しします。
ご注文時、いずれかをお選び下さい。

①午後2時～3時　②午後3時～4時
③午後4時～5時　④午後5時～6時

受付時の状況によってはご希望されるお時間でのご予約ができない可能性がございます。

12月31日(木)は**全額現金のみ**のお支払いとさせていただきます。

お渡し場所
魚長1F 厨房
(徳島市伊月町3丁目25)



※一昨年から、より料理に専念するため、店頭でのお渡しのみとさせていただいております。

毎年完売御礼 魚長の極上おせち

新年を豪華に彩る 極上の三段重

壱の重
ずわい蟹
帆立旨煮
丹波の黒豆
数の子味噌漬
和風ローストビーフ
かつおくるみ
ラムレーズン黄味寄せ
鳥中華風
豚柔らか煮
海老アルタル
市松かまぼこ
串銀杏
金柑甘露煮
抹茶わらび餅
梅花餅

弐の重
活き鮑旨煮
有頭海老艶煮
子持鮎甘露煮
ブランデー焼き栗
花蓮根
鰊昆布巻き
ほっき貝サラダ
亀甲花の子焼き
くわいこぶし煮
大根ポン酢
市松かまぼこ

参の重
鯛南蛮漬
花蓮根
らっきょ赤ワイン漬
鯛竜皮巻き
くらげ五色和え
菊かぶら
いくら
ぶり塩焼き
鰯塩辛
鮭幽庵焼き
紅白なます

職人が織りなす 匠の技
例年以上に食材を厳選し、
おいしさを追求しました

極上三段重

早期予約特典価格
36,000円(税込)
折寸法20×20×5cm(4～5名様分)
※早期予約特典は12月1日(火)までのご予約となります。
※通常価格37,000円

※写真は2025年のおせち料理になります。

至福の贅沢おせち

みなさまにとって健康で幸せがたくさん訪れますように…



福おせち

20,000円(税込)
折寸法21×21×4.8cm(約2名様分)

※写真は2025年のおせち料理になります。

完全個室
ゆとりある空間で
安心してお食事を
お楽しみいただけます



忘年会・新年会ご予約承り中

極上肉会席……8,000円
季節会席……8,000円
和牛ステーキ会席……7,000円
季節会席……5,000円～
鍋コースもございます。
(サービス料10%・税別)

夜の飲み放題コース
……10,000円・12,000円・15,000円
※こちらはサービス料・消費税込の価格となります。



仕出の伊月 魚長
日本料理 伊月 笹乃庄

ご注文はこちら
(088)622-5830

みなさまが笑顔で1年を過ごせますように



安心・安全の徹底
三代に渡る生おせちへのこだわり

我々のおせちは、職人が一品一品丹精を込めて作り上げるために限られた数量しかお作りすることができませんが、創業94年伝統の味をより多くのお客様に召し上がっていただきたいと考えております。
徳島の特選素材を贅沢に使用し、よくある冷凍ではなく、食材そのものの味と自然な色合いを最大限活かした、場が華やぐ美味しくて安心・安全なおせちを万全の衛生環境でお作りしたいと考えております。

みなさまのご来店心よりお待ち申し上げております。
新年は1月6日より営業致します。

日本料理 伊月 笹乃庄
まずはお気軽にお問合わせください
(088)622-8880