

毎年完売御礼

2024年

一年に一度の特別な目に...

極上おせち

ご予約承り中

数量限定

お渡し日 12月31日(日)のみ

魚長のおせちで
新しい年を寿いでください

みなさまのお陰様で創業91年、
おいしさを追求してまいりました。
徳島の素晴らしさを感じていただける、
職人の技と誇りの結晶をご自宅で
ごゆっくりとお楽しみください。

三代目 早野卓司

本年はさらにおいしいおせちをご提供したいため、個数・配達件数に限りをつけてございます。
例年より早くご予約枠が埋まってしまうことが予想されます。ご入用の方はお早めにご予約ください。

徳島 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

- お電話での注文は、午前9時～午後9時
(FAXは24時間受付)
- ご来店での注文は、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おります。

徳島 魚長

■お持ち帰り お渡し日時: 12月31日(日)

時間帯ご指定でお渡します。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あります。

12月31日(日)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)

地図

至 徳島市 伊月町3丁目25

■三段重の配達エリア

※配達の場合、別途1,000円を申し受けます。

■配達エリア

■配達が可能ながございます。
詳しくはお問い合わせください。

地図

ご配達日時:
12月31日(日) 午後2時以降
(時間指定はご容赦下さいませ。)

※配達をご希望の方はお早めにお申し込み下さい。
お届けできる数に限りがございます。

新年を豪華に彩る
極上の三段重

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

早期予約特典適用・取りにお越しの方限定価格

34,000円(税込)

折寸法20×20×5cm (4～5名様分)

※早期予約特典は12月3日(日)までのご予約となります。
※通常価格35,000円・配達ご希望の方は+1,000円を申し受けます。

毎年完売御礼
魚長の極上おせち

参の重

ずわい蟹の真丈
帆立旨煮
丹波の黒豆
数の子味噌漬
和風ローストビーフ
かつおの旨み
ラムレーズン黄味寄せ
焼きたての
海老甘辛風
豚かんまぼこ
市松かまぼこ
市松かまぼこ
市松かまぼこ

式の重

活き鮑旨煮
有頭海老艶煮
子持鮭甘露煮
ブランド焼き
花巻根
経路布巻き
ほつき月サラダ
鳥賊虎の子焼き
くわい、よし煮
大根ポン酢
市松かまぼこ

参の重

鯛南蛮漬
花巻根
らっきょう赤ワイン漬
鯛巻皮巻き
くらげ五色和え
菊かざり
いぐさ
ぶり塩焼き
焼きたて
焼きたて
紅白なます

至福の
贅沢おせち

福おせち

16,000円(税込)

折寸法21×21×4.8cm (約2名様分)

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...

徳島 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しかお作りすることができませんが、創業91年伝統の味をより多くのお客様に召し上がって頂きたいと考えております。

徳島の特産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、場が華やか美味しくて安心・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。

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

肉会席.....8,000円
季節会席.....8,000円
特上ステーキ会席.....7,000円
季節会席.....5,000円～

鍋コースもごございます。
(サービス料10%・税別)

新コース 夜の飲み放題コース
.....8,000円・10,000円・12,000円
※こちらはサービス料・消費税込の価格となります。

みなさまのご来店心よりお待ちしております。

新年は1月4日より営業致します。

徳島 伊月魚長

まずはお気軽にお問合せください
(088) 622-8880