2027年度 本格 おせち料理

おせち

料理屋 みかげ

煮物にこだわった
食べたい物ばかりを盛り込んだ
おせち料理です。

新年を寿ぎ、
一年の幸を願う。

24cm角

上段



- ズワイガニ
- 生ハム
- シャインマスカット
- 鮑旨煮
- 紅白御蒲鉾
- 伊達巻
- 鶏柚庵焼
- 豚角煮
- 赤魚西京漬
- 松笠慈姑
- 鶏松風
- エビチリ
- 青銀杏

下段



- 焼湯葉含め煮
- 鱈子昆布巻
- 海老姿煮
- 帆立有馬煮
- 穂筍
- 六方里芋
- 桜麸
- 博多がめ煮（八種）
- 黒豆（金箔のせ）
- 数の子
- いくら醤油漬
- 栗金団
- 栗甘露煮
- 紅白なます
- スモークサーモン
- 青銀杏

二段おせち

お持ち帰り割 1,000円引き

18,900円

本体価格 18,426円（税込19,900円）

※おせちの受け渡しは12月31日～1月2日の午前10時より午後5時までにご来店ください。
※配達時間は午前か午後でご指定お願いいたします。

料理屋 みかげ ☎(092) 607-7700
住所／福岡市東区和白5丁目9-3 受付時間／9:00～18:00
ホームページ／https://www.oecmikage.jp

ご要望にお応えして復活。おせちの定番を詰めた一段重です



21cm角

※おせちの受け渡しは12月31日～1月2日の
午前10時より午後5時までにご来店ください。
※配達時間は午前か午後でご指定お願いいたします。

赤魚西京漬
紅白なます
スモークサーモン
焼湯葉含め煮
鱈子昆布巻
紅白御蒲鉾
伊達巻
博多がめ煮
鮑旨煮
海老姿煮
鶏松風
鶏柚庵焼
豚角煮
数の子
いくら醤油漬
青銀杏
栗金団
栗甘露煮
黒豆

全19品

少人数おせち

本体価格 7,315円 (税込7,900円)

お持ち帰り割
500円引き
7,400円

料理屋みかげがお届けする日替り夕食宅配

お弁当の『たなごころ』

ご注文は
1週間(5日間・7日間)から!!

店休日 12/31～1/3

お弁当の「たなごころ」はこちらへ

FREE 0120-967-448

受付時間／9:30～17:30　一部配達できないエリアがございます。
左記の番号で繋がらない方は 092-607-7700(有料) へおかけ下さい。

四季折々のヘルシー弁当
ごはんセット



週5日間 月火水木金　1食分 (税込) 3,100円
週7日間 月火水木金土日　1食分 (税込) 4,340円
1人前1食あたり換算 620円(税込)

バランスのとれた和洋中おかず
おかずセット



週5日間 月火水木金　1食分 (税込) 3,250円
週7日間 月火水木金土日　1食分 (税込) 4,550円
1人前1食あたり換算 650円(税込)

元旦・2日は記載のおせちのみの販売（ご予約）となります。
なお、これまで元旦から寿司、鉢盛りなどを提供してまいりましたが、人員不足などの理由で生産する事ができなくなりました。
長年ご愛顧いただきましたお客様には誠に申し訳ございません。1月3日からはご予約で提供させていただきます。(一部商品のみ)
来年もまたよろしくお願い致します。

料理屋みかげ
住所／福岡市東区和白5丁目9-3
受付時間／9:00～18:00
ホームページ／https://www.oecmikage.jp
☎ (092) 607-7700

おせちの受け渡し期間 12月31日～1月2日のAM10:00～PM5:00

1月3日からはご予約の営業となります。早めのご予約をお待ちしております。(一部提供できない商品もございます。)