

年末年始

いとくのごちそう

ごちそう

ご予約
承り中
メニュー



※小袋のソースは添付されません。

商品番号

1

数量
限定

定番メニューを中心に盛り込んだ少人数向けのオードブルです。

おつまみセット

約3~4人前

本体価格 **3,980円**
(税込価格 **4,299円**)

縦 約35cm×横 約35cm×高さ 約7cm

骨付きフランク、エビチリ、肉団子、焼売、エビフライ、えび唐揚、砂肝ピリ辛揚、蟹甲羅グラタン、帆立貝ひも中華、焼き鳥、いか炙り焼、玉子焼、チーズ大葉竜田揚、フライドチキンフライ

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】



※小袋のソースは添付されません。

商品番号

2

数量
限定

和・洋・中の食材をバランスよく盛り込み、バラエティに富んだファミリー向けのオードブルです。

おつまみセット

約4~5人前

本体価格 **6,980円**
(税込価格 **7,539円**)

直径 約44cm×高さ 約4.6cm

骨付きフランク、エビチリ、炙り焼きチキン、帆立貝ひも中華、肉団子、エビフライ、蟹爪焼売、錦糸焼売、えび唐揚、帆立グラタン、焼き鳥、いか炙り焼、サーモンマリネ、玉子焼、チーズ大葉竜田揚、オーロラカスタード包み餅

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】



予約
限定

※小袋のソースは添付されません。

商品番号

3

数量
限定

こだわりのお肉・お魚惣菜を多数盛り込んだ、特別な日を華やかに演出するごちそうオードブル。

おもてなしオードブル

約5~6人前

本体価格 **9,800円**
(税込価格 **10,584円**)

横 約46cm×縦 約46cm×高さ 約4.2cm

ジャンボ蟹甲羅グラタン、エビチリ、手羽先唐揚、合鴨パストラミ、骨付きフランク、ペッパーポロニアハム、帆立貝ひも中華、牡蠣グラタン、えび唐揚、黄金にしん酢み、エビフライ、サーモンマリネ、錦糸焼売、焼き鳥、いか炙り焼、チーズ大葉竜田揚、玉子焼、蒸し海老、蟹爪焼売、オーロラカスタード包み餅

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】

商品番号
4

人気の海鮮ネタが勢ぞろい！おもてなしの一品にどうぞ

お刺身盛り合わせ (10点)

約3~4人前

本体価格 **3,980円**
(税込価格 **4,299円**)

養殖本鮪赤身(解凍)、養殖ぶり、養殖銀鮭(解凍)、平目(解凍)、養殖真鯛、甘えび(解凍)、めばち鮪(解凍)、ほたて貝柱(解凍)、赤貝(解凍)、するめいか(解凍)

【特定原材料：えび】



商品番号
5

人気の海鮮ネタが勢ぞろい！おもてなしの一品にどうぞ

お刺身盛り合わせ (12点)

約4~5人前

本体価格 **4,980円**
(税込価格 **5,379円**)

養殖本鮪赤身(解凍)、養殖ぶり、生アトランティックサーモン、養殖本鮪中とろ(解凍)、平目(解凍)、甘えび(解凍)、養殖真鯛、つば貝(解凍)、養殖銀鮭(解凍)、ほたて貝(解凍)、赤貝(解凍)、するめいか(解凍)

【特定原材料：えび】



店頭受付のみ

商品番号
6

数量
限定

握り盛り合わせ (爛漫)

わさび抜き

60貫・約5~6人前

縦 約39.5cm×横 約39.5cm×高さ 約4cm

本体価格 **12,800円**
(税込価格 **13,824円**)

本鮪大トロ、ズワイガニ、車海老、ウニ、いくら、炙りサーモン、ホタテ、プリヒラ、数の子、マグロ

【特定原材料：えび・かに・小麦】



予約
限定

年の瀬を彩る味わい豊かな握り盛り合わせ

商品番号
7

数量
限定

握り盛り合わせ (飛翔)

わさび抜き

40貫・約4人前

縦 約33.6cm×横 約33.6cm×高さ 約3.3cm

本体価格 **5,980円**
(税込価格 **6,459円**)

プリヒラ、赤エビ、メバチマグロ、ウニ、いくら、アトランティックサーモン、ホタテ、エンガワ

【特定原材料：えび・小麦】



マグロとサーモンがたっぷりな人気の盛り合わせ

ご予約
承り期間
12/25 まで
水

お引渡し
期間
12/30 月 **31** 火 **1/3** 金
2024年 2025年

WEBからも
ご予約できます！
いとくオンラインショップで検索

お引渡し、店舗でのご予約はサービスカウンターにて承ります。

※写真はすべてイメージです。

※予定数量となり次第、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。※入荷状況により内容の変更がある場合がございます。ご予約締切後のキャンセルはお受けしかねますので、予めご了承ください。

ITOKU