

一年の節目にご家族や大切な方と楽しむ伝統の味
あいプラングループの特製おせち三段重

新春の食卓を彩る喜久一分店の特製おせち。
新しい年への願いを込めて伝統の味をご自宅まで丁寧にお届けします。

あいプラングループ（北海道札幌市／代表取締役・新道喜信）の仕出し料理店・喜久一分店がこの時期限定でご用意する特製三段重おせち。長年作り続けた伝統の味を、今年も心をこめて皆様にお届けいたします。数量限定

年の瀬にご家族や大切な方と、ゆっくりとした時間を過ごしながらお楽しみいただけます。一品一品、様々な願いを込めた伝統的なお料理を、職人たちが繊細に組み立てた三段重。新年のお祝いに、お客様へのおもてなしにふさわしい華やかな一品です。



ご予約承り中 お届け日/12月27日(水)〜31日(日) 当日中にお召し上がりください
数量限定につき、お早めにご注文ください

配達地域 札幌市・石狩市・江別市・北広島市・東札幌市・小樽市・豊岡町市・旭川市・滝川市・深川市・名寄市・士別市
※旭川市・滝川市・深川市・名寄市・士別市は年暮の配達のみとなります。ご了承ください。
※特売地域以外への配達には限りがあります。ご了承ください。

冷庫 冷蔵
送料 送料別

お問い合わせは
電話 0120-822-600 受付時間/9:00〜18:00
ネット 0120-822-600
https://www.kikuichibunten.jp/osechi/

あいプラングループ
株式会社キクイチブテン
喜久一分店
〒062-0003 札幌市豊平区美園3条8丁目5-18

お料理は幅広い年代の方にお楽しみいただけるよう、お正月の伝統的な味だけでなく和洋中のお料理を詰め合わせました。冠婚葬祭のおもてなし料理を手掛けるあいプランの、各ジャンルの料理人たちが丹精込めてお作りしています。

また、慌ただしい年末年始にお出かけすることなく暖かいお家でお楽しみいただけるよう、ご自宅などご指定の場所まで配達もいたします。

詳しいご案内はこちら

<https://www.kikuichibunten.jp/osechi/index.html>

商品詳細

特製おせち三段重

価格： 24,840 円((税込)

お届け方法： 冷蔵・盛り付け済

ご予約： 数量限定・予約販売

サイズ： <外寸>幅 210 mm×奥 210 mm×高 175 mm (50 mm×3 段+蓋 25 mm)

お届け日： 2023 年 12 月 27 日(水)~31 日(日)

配達地域： 札幌市、石狩市、江別市、北広島市、恵庭市、小樽市、岩見沢市、旭川市、滝川市、深川市、名寄市、士別市

ご注文方法

[お電話で] あいプラングループ 有限会社セレモサプライ 喜久一分店
フリーダイヤル 0120-822-600 (9:00~18:00)

[インターネット]

下記のページより必要事項をご入力の上、お申込みください。

<https://www.kikuichibunten.jp/osechi/index.html>

料理内容

<一の重>

ロブスターテルミドール、ローストビーフ、サーモンクリームパイ、帆立の燻製とモッツァレラチーズ、バジルとチーズのミートローフ、レーズンバターアルメット

<二の重>

ウナギ入り出汁巻玉子焼き、鴨のローストからし風味、数の子醤油漬、海老チリソース、豚肉山賊焼き、姿海老、柿鳴門巻、アーモンド揚げ、鶏肉の宮保、鶏つみれの黒酢炒め、牛肉チーズ巻味噌漬柚子風味

<三の重>

銀鱈幽庵焼、真鯛西京焼、焼帆立、北海道産黒豆、いくら醤油漬、中華くらげ和え、鮭入り紅白なます、栗甘露煮、栗渋皮甘露煮、カシューナッツ飴掛け、洋風きんとん、つぶ煮、鮑旨煮、海老芋旨煮、どんこ椎茸旨煮、鯧昆布巻、たたき牛蒡、蓮根きんぴら、梅麩

●喜久一分店とは

昭和5年、喜久一分店は札幌の地で創業いたしました。心和ませるお料理を通じ、冠婚葬祭のおもてなし料理として多くの方々の人生の節目をお手伝いしてまいりました。

結婚式・披露宴のお料理から始まり、葬儀や法要の仕出しなど、和食だけでなく洋食、中華なども取り入れ、どなたにも美味しく召し上がっていただけるおもてなしに努めています。

こちらもおすすめ

プレミアムオードブルボックス

厳選した最上の素材に各シェフが技術の粋を尽くした
ハイクラスなオードブル。集いのひと時を一層華やかに彩ります。

価格： 54,000円(税込)

ご予約： 数量限定30個・要予約

お届け日： 2023年12月30日(土)～31日(日)

配達地域： 札幌市、石狩市、江別市、北広島市、恵庭市、小樽市、岩見沢市

詳しいご案内はこちら

<https://www.r-bianca.jp/event/index.html#2023hors>



プレミアム オードブル ボックス

Premium Hors-d'oeuvre Box

厳選した最上の素材に各シェフが技術の粋を尽くしたハイクラスなオードブルが、集いのひと時を一層華やかに彩ります。

54,000円

※お一人様1名様限定での予約となります。お申し込みは、お電話またはお電話にてお問い合わせください。

Second Box

- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- 新鮮な海産物の刺身と、揚げたアワモチ
- ソフトクリームや、フルーツのデザート
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング

Desert Box

- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング

First Box

- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング

Third Box

- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング
- お肉の旨みを引き出す、ソースドレッシング

冷蔵 無料

ご予約承り中 30個 (2～3名様向け)

早期予約特典 (お申し込みから1週間前まで)

お届け日▶12月30日(土)～31日(日)

札幌市・石狩市・江別市・北広島市・恵庭市・小樽市・岩見沢市
※配達地域以外への配達はお断りしております。

お問い合わせ・ご予約は
店頭またはお電話のご注文は

ネットでのご注文

TEL 011-581-0328 (札幌市) / TEL 011-581-8880 (石狩市)

https://plan.phys.jp/horsdoeuvre/2154000

●会社情報

【株式会社あいプラン】

昭和 38 年（1963 年）、札幌市で創業。結婚式や葬儀など人生に訪れるセレモニーのために少しずつ準備ができる会員システムを中心に、冠婚葬祭関連サービスの向上および開発に努めています。

WEB : <https://apg-aiplan.com/>

Twitter : https://twitter.com/apg_aiplan

LINE : <https://page.line.me/aiplan?openQrModal=true>

YouTube : https://www.youtube.com/@apg_aiplan