ご予約承り締切
12月25日(土)
お渡し日
12月31日(金)
9:00～17:00

お申込みは
裏面をご覧ください

道の駅いちかわの

おせち

2022

ご予約
承り中

日本の伝統的な正月料理をはじめ松阪牛を使用した
ローストビーフなどの西洋料理や、パティシエが丁寧に作り上げる
スイーツを三段重に盛り込みました
東京ベイ舞浜ホテル料理長特製おせちです。



3～4人前
たて225mm よこ225mm
高さ33mm×3段

東京ベイ舞浜ホテル謹製
1 おせち 特選三段重　33,000円

和の重
車海老艶煮、牛肉二色巻き、子持ち鮎甘露煮、いくら醤油漬け金箔のせ、椎茸旨煮、
金柑甘露煮、竹の子土佐煮、伊達巻き、青梅甘露煮、数の子、松前漬け、なます、紅白かまぼこ、
函館産天然鰤照り焼き、黒豆煮金箔のせ、鶏松風、栗きんとん、あしらい、南天、万両

洋の重
伊勢海老の殻ごとロースト、松阪牛のローストビーフ、蝦夷アワビのグリル、
パテ・ド・カンパーニュ、彩りピクルス、真鯛のエスカベッシュ、スモークサーモン 薔薇仕立て、
カマンベールチーズ、フルムダンベール、枝付きレーズン

菓子重
ほうじ茶パウンドケーキ、ダックワーズ、抹茶ケーキ 白餡クリーム、フロランタン、
ビターチョコ、ミルクチョコ、ガレットフォンダン、スフレチーズケーキ、マドレーヌ、
いちごマカロン、カシスマカロン

※商品の性質上、写真と若干異なる場合があります　※表示価格はすべて税込みです

道の駅いちかわ 047-382-5211
https://www.michinoeki-ichikawa.jp
市川市国分6-10-1

駐車場　小型69台 大型48台　身体障害者用2台完備

<営業時間>9:00～19:00
※12月31日は9:00～17:00
とさせていただきます



地元松戸で愛される仕出し弁当「六歌撰」
厳選した食材で職人が丁寧に仕上げる
手作りおせちです



3～4人前

たて 220mm よこ 220mm 高さ 125mm（箱外寸）

2 六歌撰謹製 和風おせち 特選二段重
26,000円

一の重
田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗渋皮煮、蝦夷鮑柔らか煮、
伊達巻、ロブスター、ぶり照焼き、紅茶鴨ロース、
数の子美味漬け、黒豆蜜煮、松笠烏賊白焼き、鶏三色巻き

二の重
寿高野豆腐、蛸柔らか煮、華手鞠麸、一口昆布巻き、海老旨煮、
花蓮根甘酢漬け、小肌酢〆、サーモン砧巻き、
筍土佐煮、里芋白煮、ふき含ませ煮、ねじり梅人参、
花豆珈琲煮、いくら醤油漬け、ままかり紅白巻、紅白なます

創業44年を迎える剣和グループの高級懐石「剣翠」監修
縁起物を多彩に盛り合わせたこだわりの味をご提供します



3～4人前

3 剣和謹製 和風おせち 特選二段重
21,600円　たて 203mm よこ 203mm 高さ 42mm×2段

一の重
伊達巻き、丹波種黒豆、海老さより手綱、小川巻、紅白蒲鉾、市松羊羹、数の子
鮎の甘露煮、合鴨スモーク、ブリの照焼き、有頭海老、イクラの醤油漬け
サーモンの金糸巻、牛肉牛蒡巻、サーモン砧巻、紅白生酢、柿チーズ博多

二の重
小肌、クワイ、田作り、小鮒甘露煮、牛蒡、筍、玉こんにゃく、六方里芋、花京人参
お多福豆、一口昆布巻き、たらこ昆布巻き、梅さつまいも、レンコン、しいたけ
鮑うま煮、栗きんとん、豆きんとん、鬼がら焼き



1～2人前

4 剣和謹製 和風おせち 特選一段重
10,800円　たて 203mm よこ 203mm 高さ 42mm×1段

紅白生酢、伊達巻き、牛肉牛蒡、数の子、紅白蒲鉾、お多福豆
有頭海老、小川巻、クワイ、六方里芋、花京人参、椎茸、牛蒡
一口昆布巻き、鮑うま煮、栗きんとん、柿チーズ、田作り
サーモン砧巻、梅さつまいも、小鮒甘露煮

※表示価格はすべて税込みです

道の駅いちかわ　おせち 2022
ご予約申込書

①ご希望の商品にチェックを入れ、ご購入個数をご記入ください。
②お客様情報欄に、氏名・住所・電話番号・ご注文日・お渡し日時をご記入ください。
③ご予約申込書を道の駅いちかわ内予約承りカウンターにお持ちください。

12月31日（金）
9：00～17：00の間で
お渡し時間をご指定下さい。

商品名	価格（税込）	個数
☐ 1. 東京ベイ舞浜ホテル謹製　おせち 特選三段重	33,000円	
☐ 2. 六歌撰謹製　和風おせち 特選二段重	26,000円	
☐ 3. 剣和謹製　和風おせち 特選二段重	21,600円	
☐ 4. 剣和謹製　和風おせち 特選一段重	10,800円	

氏名	フリガナ	ご注文日	月　日
住所	（〒　－　）	お渡し日時	12月　31日 AM・PM　時
TEL		受付者	

表示価格はすべて税込みです。食材の仕入れ状況により予告なく内容を変更する場合がございます。商品の性質上、写真と若干異なる場合があります。
お会計は申込時にメルカートレジにてお支払いください。ご注文の受付、お渡し場所は道の駅いちかわメルカート（売店）ご予約承りカウンターのみとなります。
（配送は行っていません）お渡し日にこちらの申込書をお持ちください。