



旨里で美味しい年越し。

お節

申し込み締切日 **12月6日(土)**

11月15日(土)迄に先払いされた方には、「早得」があります。

早期お申し込みの御礼として、
弊店の商品券を進呈いたします。
二段：1,000円分 三段：1,500円分
但し、正月料理の御支払いにはご利用できません。

三段重 52,000円
二段重 37,000円
一段重 25,000円



写真はお節三段重です。
料理内容は変わる場合があります。

各お重 限定 30 個

仕出し



オードブル 1人前 3,240円～



写真は5,400円

松花堂弁当 1人前 2,160円～



茶会用点心 1人前 5,400円～

おみや

一平オリジナル御進物品
各商品の詰め合わせも承ります。

新年に美味のお裾分け。



京旨海 (西京漬け)
5,400円 (3切)
8,640円 (5切)
12,000円 (7切)
15,000円 (選りすぐり7切)

天然物の魚の切り身を
西京味噌で漬け込みました。



和牛ローストビーフ
300g程 5,400円
日本酒との相性の良さが楽しめます。



合鴨ロース (外国産)
1枚 3,500円

愛鴨ロース (あいち鴨) ※限定数
1枚 8,640円



だし巻き玉子
1本 1,400円
ふわっとジューシー。これぞだし巻き。



燻物【いぶしもん】
3,240円～
料理長独自の工夫による温燻と冷燻。



鰻丼 1人前(一尾) 5,000円
豊橋産の活き鰻を、焼く直前に捌きます。



薄口しょうゆ
紫大尽 (360ml) 800円

※ご予約が必要となります。
※表示価格は全て<税込>です。
※写真は全てイメージです。

ご予約フリーダイヤル **0120-15-4426**

旨里豊橋 割烹一平

〒440-0897 豊橋市松葉町二丁目29
www.kappoh-ippe.com

