

うおまんの おせち

二〇二二年



※写真は特上4人前のイメージです。

うおまんの極上おせちで
慶び溢れる新年の門出を

厳選吟味された素材を活かし、
皆様は幸福な一年が訪れますよう、
真心を込めて丁寧に仕上げました。
忘れの重は洋の彩りて贅沢に、
ワインやシャンパンと合わせて
お愉しみください。

参の重

車海老
紋甲島賊雲丹焼
松前漬
生時雨煮
冬菇椎茸
梅人参
花巻煮
多幸旨煮
絵馬里芋
竹の子土佐煮
さこしきずし
紅白千代呂宋
紅白化餅
菊無

貳の重

鮑酒蒸し
いくら
黒豆
蟹と小柱
蟹味噌和え
紅白蒲鉾
玉子焼き
数の子
からすみ
田作りと胡桃
鮭昆布巻
真名鰯吟焼
鰻西京焼

参の重

ローストビーフ
鴨ロースとオレシジの
ミルフィユ仕立て
大山鶏ガランティーヌ
青梅白ワイン煮と蝦斗梅
ラフレッシュ松風
オマール海老のメダイソ
ソースアメリカーズ
栗のフランデー煮
鯛の赤ワイン煮と
無のグレンク石畳み風
フォアグラ西京味噌漬け
金時人参の
バルサミマリネ

送料無料

特上おせち

〈三段重・四人前〉

33,000円 (税込 35,640円)

重箱寸法 (三段):
215×215×高さ195cm

うおまん
オンライン
ショップ
で見る>



うおまん
オンライン
ショップ
で見る>



うおまん
オンライン
ショップ
で見る>

送料無料

上おせち

〈二段重・四人前〉

22,000円 (税込 23,760円)

重箱寸法 (二段):
215×215×高さ140cm

◆参の重◆ ローストビーフ、鴨ロースとオレシジの
ミルフィユ仕立て、鰻西京焼、田作りと胡桃、新長布巻
さくら、黒豆、松前漬、玉子焼き、紅白蒲鉾、数の子、飾り餅

◆貳の重◆ 車海老、冬菇椎茸、梅人参、竹の子土佐煮、
絵馬里芋、多幸旨煮、ラムレーズン松風、紋甲島賊雲丹焼、
花巻煮、紅白千代呂宋、紅白化餅、さこしきずし、菊無、
栗のフランデー煮

送料無料

特上おせち

〈三段重・二人前〉

28,000円 (税込 30,240円)

重箱寸法 (三段):
198×198×高さ195cm

◆参の重◆ オマール海老のメダイソースアメリカーズ、鯛の赤ワイン煮と
無のグレンク石畳み風、牛肉時雨煮、紋甲島賊雲丹焼、からすみ、いくら、黒豆、
松前漬、フォアグラ西京味噌漬け、金時人参のバルサミマリネ

◆貳の重◆ 鮑酒蒸し、紅白蒲鉾、玉子焼き、数の子、飾り餅、鰻西京焼、真名鰯
吟焼、鴨ロースとオレシジのミルフィユ仕立て、大山鶏ガランティーヌ、青梅白ワイン煮と
蝦斗梅、さこしきずし、花巻煮、菊無、紅白千代呂宋、ローストビーフ

◆参の重◆ 車海老、冬菇椎茸、梅人参、竹の子土佐煮、ラムレーズン松風、田作りと
胡桃、蟹と小柱の蟹味噌和え、多幸旨煮、絵馬里芋、紅白化餅、栗のフランデー煮、新長布巻



多幸旨煮、梅人参、冬菇椎茸
厳選素材を手間ひま惜しまず
ひとつひとつ丁寧に
関西出汁で炊きました。



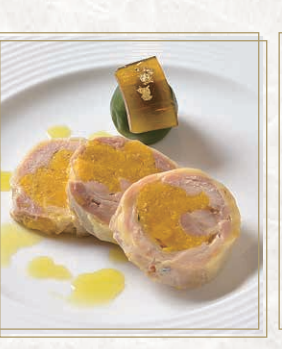
車海老、
田作りと胡桃
やや多めの酒で旨味を引き出し
しっとり柔らかに仕上げました。



鮑酒蒸し
うおまんが最もこだわる
“鮮度”が自慢の鮑を
ふっくら柔らかに蒸し上げます



鯛の赤ワイン煮と
無のグレンク石畳み風
ポルドーやロワール地方の
古典的伝統フランス料理。



大山鶏ガランティーヌ、
青梅白ワイン煮、蝦斗梅
紫巻状のお肉に詰め物をした
クラシカルなフランス料理。



フォアグラ西京味噌漬け
じっくりと低温調理することで、
食感と風味を食すことなく
引き出しました。

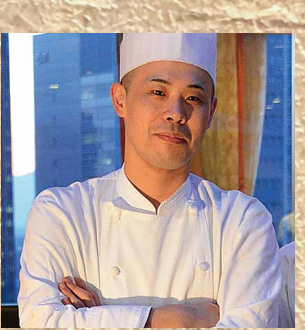


オマール海老のメダイソ
フリッと蒸しあげたオマールに
アメリカソースを
あしらった洋の花形料理。

「うおまんがお届けする
『和魂洋才』をご賞味あれ



【和食監修】三宅 宏一
和の心と匠の技
和の伝統を大切に守り、繊細な手仕事で
祝いの心をあらわします。



【洋食監修】田中 健一
ハレの日に洋の彩りを添えて
仏・伊 伝統料理を忠実に、そして自由に、
おせちに新しい風を吹かせます。

お申込締切日

12月18日(金)

お届け日

12月31日(木)

スマホ・WEBでのご注文

うおまん
オンラインショップ
UOMAN-ONLINESHOP

> うおまん公式オンラインショップへ

お電話でのご注文

0120-576-489

電話受付／年中無休 9:00～18:00

中央フードサービス株式会社

大阪市福島区野田2丁目14-10