

老舗ハム屋の

# 肉おせち

2025





当店では食品部包装を最小限に抑えて  
食材の美味しさを最大限に引き出しております。

※冷蔵、常温によってお送りの包装袋に差異が生じる場合がありますが、  
品質、味の両方に品質管理を行いながらお送りいたします。

**◆12,960円(税込)**

株式会社 湘 münchen  
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1  
Tel/Fax 015-845-4186

- ・行舟屋のアムロップ  
※アムロップとは、フランス産のハムを真空包装したおせちです。
- ・国産和牛のローストビーフ  
国産和牛のローストビーフ(真空包装)をご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・鴨のロースト  
鴨のローストをご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・和風豚のローストビーフ  
和風豚のローストビーフ(真空包装)をご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・ソーセージ・焼き鳥  
ソーセージ・焼き鳥をご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・自家製牛乳で作ったケーキ  
自家製牛乳で作ったケーキをご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・天麩揚げのローストビーフ  
天麩揚げのローストビーフ(真空包装)をご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・海苔巻き  
海苔巻きをご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。
- ・鎌倉牛のローストビーフ  
鎌倉牛のローストビーフ(真空包装)をご用意しております。お肉の旨味を最大限に引き出すため、低温でじっくりと焼いたお肉をご用意しております。

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_