



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。

なお、輸送によってお肉の硬さなどに多少の差が生じる場合がありますが、
品質、味の両方に自信を持っておりますのでご安心ください。

◆12,960円(税込)

ハムンチェン

東京都中央区新富町1-10-1
03-6458-4186

- ・行舟屋のアヒル肉
アヒル肉を塩茹でし、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・自家製牛のロースステーキ
自家製牛のロースステーキは、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・鴨のロース
鴨のロースは、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・和風豚のロースステーキ
和風豚のロースステーキは、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・ソーセージ・焼き鳥
ソーセージ・焼き鳥は、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・自家製牛のロースステーキ
自家製牛のロースステーキは、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・鶏皮骨のロースステーキ
鶏皮骨のロースステーキは、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・海苔・牛蒡天婦羅
海苔・牛蒡天婦羅は、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
- ・鶏皮骨のロースステーキ
鶏皮骨のロースステーキは、お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。お肉の旨みを引き出すために、お肉の繊維に沿って切ります。
