手作り おせち

厳選した素材を
ふんだんに使った
贅沢でこだわりの
自慢のおせち料理。
手作りの三段重を
新年のお祝いの卓へ。





限定100食

おせち3段重　7寸 46,000円（税込）

- 壱の重　伊勢海老黄金焼・鮑の旨煮・華月のキャビア（30g）・数の子・燻製サーモン・自家製栗きんとん
- 弐の重　きんきの一夜干し・天草大王地鶏松風・とちぎ和牛のローストビーフ・うなぎ白焼 日光湯波巻・梅人参と筍煮
- 参の重　紅白かまぼこ・寿司屋の玉子焼・丹波の黒豆・寒鰤の昆布巻・車海老芝煮酢酢〆こはだの龍皮巻・つぶ貝入り松前漬・牡蠣の有馬煮

厳選した素材の数々を
美味しく仕上げる
奴寿司 華月の料理力



鮑の旨煮

柔らかく仕上げるために、生きている鮑を煮込んだ、新鮮さが勝負の料理。



車海老の芝煮

真空調理という新しい調理法をとりいれて火をいれることで、柔らかく優しい仕上がりになっています。



きんきの一夜干し

北海道産の大ぶりなきんきを一夜干しに仕上げました。



酢〆こはだ龍皮巻

仕込み仕事された酢〆こはだを、求肥昆布という柔らかな昆布で巻き上げた寿司屋ならではの一品。



寒鰤の昆布巻

脂ののった寒鰤を贅沢に大きく使い、昆布で巻き上げ、柔らかくなるように丁寧に炊き上げました。



燻製サーモン

寒い地方で育った脂の乗ったサーモンを風味豊かな燻製に仕上げました。



天草大王地鶏松風

肉質の良さで知られる、熊本のブランド地鶏「天草大王」の旨味を包み込むように生姜・味噌・山芋を使って焼き上げました。



丹波の黒豆

丹波産黒豆を1日かけて戻し、2日間煮てから仕上げ、味付けにさらに2日間かけて，皺にならないよう仕上げています。



自家製栗きんとん

人工的な着色料を使わず、くちなしを使い色付けをし、長時間手作業による練り作業をしています。



華月のキャビア

中国最北端に位置する最高級のキャビアの産地アムール川（黒龍江）で育った大粒のキャビアです。減塩で癖のない一級品です。



とちぎ和牛のローストビーフ

牛肉の表面を焼き上げ、香草オリーブオイルを入れ真空調理にて、55°Cの湯煎でじっくり中心まで加熱しました。

お正月には華月のおせちを

「華月のおせち」の特徴は、寿司屋ならではの海鮮系の素材が豊富ということ。素材にこだわり、美味しいものを届けたいという「華月のおせち」は毎年大好評をいただいています。三段と二段の2種類ある「おせち」ですが、全ての料理を技術と知識の結集としてスタッフともども取り組み、素材選び・調理方法・保存方法などに意識を高めていき美味しさと安全・安心性への追求に努めております。

「お客様の手元に届けられ喜ぶ姿までが商品づくりであるという想い」でひとつひとつ心を込めて作られていくのが「華月のおせち」です。今後も料理の基本を大切にし、伝統を重んじつつ、時代とともに進化し、手間暇おしまず丁寧に作り続けていく事こそが、お客様の笑顔に繋がると信じています。

それこそが「華月のおせち」の真髄です。



限定200食

少人数用もございます

（2人前）
おせち1段重 1尺1寸
23,000円（税込）

（1人前）
おせち1人前
10,000円（税込）

鮑の旨煮・華月のキャビア・数の子・燻製サーモン・うなぎ白焼・*1きんきの一夜干し・とちぎ和牛のローストビーフ・日光湯波巻・牡蠣有馬煮・梅人参筍煮・車海老の芝煮・寒鰤の昆布巻・天草大王地鶏松風・酢〆こはだ龍皮巻・紅白かまぼこ・寿司屋の玉子焼・つぶ貝入り松前漬・丹波の黒豆・栗きんとん

*1　おせち1人前には「きんきの一夜干し」は入りません。

限定50食



奴寿司 華月 すしと季節の料理
YACCO ZUSHI KAGETSU

ご予約承り中

手作り

おせち



ご予約締切日 **12月24日(木)**　ご予約商品お渡し日 **12月31日(木)**

[厳選素材を1つずつ丁寧に手作りで料理に仕上げていきます。]

ご予約票に必要事項をご記入の上、店頭またはFAXにてお申し込みください。
ご予約は **FAX.028-600-4720**

※店頭お引渡しは12月31日(木)PM2:00までとなります。

ご予約締切日 **12月24日(木)**　ご予約商品お渡し日 **12月31日(木)**

●おせちの引渡しは奴寿司 華月店頭及び代引き配送となります。●盛り込み内容は多少変わる場合がございます。

ご予約票（お客様用控え）

ご注文 ※注文数のご記入をお願い致します。

おせち3段重 46,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

おせち1段重 23,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

おせち1人前 10,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

お申し込み者
お名前

備考

受取方法 ※受取方法(店頭受取・配送)をお選びください。　※受取時間はPM2:00まで

□店頭受取希望 12月31日(木) AM PM ＿＿時 ＿＿分頃

支払い方法
□当日店頭払い　□代金支払い済

□配送希望 希望の時間に届けられない場合があります。

配送希望時間
12月31日(木)
□午前中　□12:00～14:00　□14:00～16:00
□16:00～18:00　□18:00～20:00

支払い方法
□代引き　□店頭払い　□代金支払い済

奴寿司 華月 すしと季節の料理
栃木県宇都宮市戸祭町3031-1
TEL.028-908-6530
https://yacco-sushi.co.jp/

ご予約票（店舗用控え）

お申し込み者
お名前　フリガナもご記入ください

ご連絡先 （　　）

ご住所 〒□□□-□□□□

ご注文 ※注文数のご記入をお願い致します。

おせち3段重 46,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

おせち1段重 23,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

おせち1人前 10,000円（税込） ご注文数 ＿＿個

お申し込み者
お名前

備考

受取方法 ※受取方法(店頭受取・配送)をお選びください。　※受取時間はPM2:00まで

□店頭受取希望 12月31日(木) AM PM ＿＿時 ＿＿分頃

支払い方法
□当日店頭払い　□代金支払い済

□配送希望 希望の時間に届けられない場合があります。

配送希望時間
12月31日(木)
□午前中　□12:00～14:00　□14:00～16:00
□16:00～18:00　□18:00～20:00

支払い方法
□代引き　□店頭払い　□代金支払い済

お届け先

お名前　フリガナもご記入ください

ご住所 〒□□□-□□□□

ご連絡先 （　　）