宝来一段重

サイズ250 × 250×78㎜
本体価格 18,900円(税込)
特定原材料（卵・小麦・乳・えび・かに）

焼きえび、田作り、柿、葉付金柑甘露煮、翡翠梅、紅白かまぼこ、花もちかすみ梅、
いくら、味付数の子、ぶり照り焼き、矢羽根れんこん、真鯛子うま煮、帆立柚子明太、
あわび煮貝、煮物（れんこん・人参・ふき・椎茸・ねじりこんにゃく・焼筍・くわい）、
黒豆、伊達巻、ほたるいか粋つくり、シュリンプえび、たたきごぼう、
真鯛きずし金箔紙包み、栗きんとん、紅白なます、白えび酢漬け、酢たこ、棒だら、
紅鮭昆布巻き、笹巻百合根きんかん、ぶちぶり海老サラダ、かじき昆布じめ、
蟹と南瓜のテリーヌ

令和5年 初春

宝来（ほうらい）

生おせち

弐の重

壱の重

焼きえび、田作り、葉付金柑甘露煮、
あわび煮貝、翡翠梅、花もちかすみ梅、
伊達巻、味付数の子、紅白かまぼこ、黒豆、
栗きんとん、紅白なます、のどぐろ甘酢漬け、
蟹とかぼちゃのテリーヌ、いくら、福梅串、
ほたるいか粋つくり、紅鮭昆布巻き

弐の重

かじき昆布じめ、笹麸、いか黄身焼き、
真たらこうま煮、酢たこ、きんかん蜂蜜漬け、
白えび酢漬け、牛二色巻き、帆立ゆず明太、
福梅串、ぶり照り焼き、矢羽根れんこん、
煮物（蓮根・人参・ふき・椎茸・こんにゃく・焼筍・くわい）、
京餅手まり、たたきごぼう、棒だら

壱の重

宝来二段重

サイズ207 × 207×47㎜
本体価格 22,000円(税込)
特定原材料（卵・小麦・乳・えび・かに）

三

四

二

一

お申込締切日
12月25日（日）
お届け12/31

消費期限（2023年1月1日）

4段オードブル

本体価格 15,000円(税込)
特定原材料（卵・小麦・乳・えび・かに）

一 ローストビーフ、ミニオーロラカスター、
海鮮ミックス、つくね串、たこバジル和え

二 豚肉やわらか煮、えびチリ、チャーシュー、チキンナゲット、
手羽黒こしょう焼き、鶏唐揚げ、ソフトサラミ、かにと南瓜のテリーヌ、
若草チーズマヨ和え、黒豆チーズ風味パイ包み、ぶちぶち海老サラダ

三 エビフライ、チキンチーズ大葉巻、チートロ、ウインナー、
グリエハンバーグ、スチームチキン、チーズ、ケーキ

四 煮えび、鮭の塩焼、ささかま、煮物（筍・椎茸・ふき・人参・こんにゃく）、卵焼き、
牛二色巻き、フライドポテト、のり天、れんこんチップ、帆立柚子明太和え

株式会社 宝来

■富山店 〒930-0916 富山市向新庄町6丁目9-15
TEL.076(451)6858 FAX.076(451)8022
■高岡店 〒933-0014 高岡市野村1604-1
TEL.0766(32)0555 FAX.0766(32)0558
■長野店 〒380-0912 長野市稲葉日詰1972-1
TEL.026(221)7172 FAX.026(221)5727

■お電話でのご注文はこちらから
富山 TEL 076(451)6858
長野 TEL 026(221)7172
平日 9:00～18:00 日・祝 9:00～13:00
メール：info@h-rai.com

ネット注文
受け付けております。
https://www.h-rai.com

県外お届けの場合、ご相談ください。
尚、数に限りがございますのでお早めにお申込み下さい。
仕入の都合上、内容や容器が変わる場合がございますのでご了承ください。