

禅の特選

おせち

新しい年の始まりに、禅のおせち料理は  
いかがですか。

日本のお正月を思い起こさせる厳選した  
食材と、長い経験で培った高い調理技術で  
心を込めてこだわりのおせちをご用意  
いたします。

新年を祝う伝統的なお料理はもちろん  
のこと、クレイフィッシュや黒毛和牛を使った  
全25品余りの豪華三段重となります。

ご注文はジャパニーズビストロ禅までお電話  
もしくはメールでお申し込みください。

09-307-0936

zen@japanesebistrozen.co.nz



JAPANESE BISTRO

zen



### 「三段重特選おせち」

3~4人前 | 価格 \$280

伊勢海老、鴨みそ焼、和牛八幡巻、  
ぶり塩麴、数の子、多胡、いくら、  
伊達巻、田作り、菊花大根、  
栗きんとん、黒豆、昆布巻  
などなど全25品余り

ご予約  
承り中

ご注文締め切り 12月24日(火)

数に限りがあります。ご注文はお早めに。

[お引き渡し日時] 12月31日(木) 午後1時から午後5時まで

[お引き渡し場所] ジャパニーズビストロ禅

104 Customs Street West, Viaduct,  
Auckland CBD

お支払いはお引き取り時にお願いします。  
現金、Eftpos及び各種クレジットカードが  
ご利用いただけます。

※写真は、当社にて制作したこれまでのおせちです。

※アレルギー対応は致しかねますので何卒ご容赦願います。