

お客様のからだと心が喜ぶ「笑顔の食卓づくり」のお手伝い

三栴屋 **Style**

we present that you have a good meal. 2016-8-10

取り組み

わたしたち三栴屋は旬の食材の美味しさと安全、安心、健康をテーマに食品を提供しています。食べて美味しくからだに優しい食材をお客様にお使い頂く為に、美味しさと食品添加物に関する社内基準を設けて、取り扱う商品を一品一品吟味しております。より自然な美味しさで、お客様のからだと心が喜ぶ食生活のお役立ちができるお店を目指し、「笑顔の食卓づくり」のサポートをしております。 (株)三栴屋 従業員一同

お盆のおもてなしに

お待ちしております。事なくお渡しができる、ご予約をおすすめ致しております。詳しくは各売場のポスター（見本写真）をご覧ください。

オードブル



オードブル
5～6人前 3,980円

お刺身



お刺身盛合せ（特上）
14点・5～6人前 5,400円

お寿司



藤波（ふじなみ） 3,780円

*ご予約は、3日前までに代金を添えてお申込み下さい。
*天候等により、内容が変わる場合がございます。
*ご予算やお好みで、内容を変更する事もできます。

■キャノーラ油&コーン油で カラリと揚げています



三栴屋自家製 天ぷら盛合せ

えび、かき揚げ、さつま芋（紅はるか）、なす…他に、旬のお野菜を使用し、熟練スタッフが、ひとつひとつ丁寧に揚げています。

約2人前 880円

■優しい味わいにこだわっています



国産 三栴屋特選

黒毛和牛焼肉セット

三栴屋の黒毛和牛は全て、肉質が柔らかく甘みがあり、優しい味わいの牝牛にこだわっています。

※盛合せの内容は仕入れ状況によって変わる場合があります。

600g入 3,980円

■北海道産小豆の最上品「朱鞠」を使用



三栴屋自家製 手包みおはぎ

北海道の小豆の中でも、最上品と呼ばれる朱鞠（しゅまり）は、餡に非常に向いており、鮮やかな赤紫色で、香り、風味が非常に強く、小豆独特のコクと、小豆本来の味を存分に堪能できると、高い評価を受けています。（料理党と内モンゴル天外天塩のみで調味。）

1ヶ 150円

■美味しさと品質の良さが特徴



国産 三栴屋特選

交雑牛焼肉セット

赤身と脂のバランスが良い三栴屋の国産交雑牛は、ホルスタイン種等の乳用種に、和牛の牛種を掛け合わせた牛で、和牛に次ぐ美味しさと、品質の良さが特長です。 ※盛合せの内容は仕入れ状況によって変わる場合があります。

600g入 2,680円

8月12日(金)～16日(火) ご試食価格でのご紹介商品

■繊維質が少なく 香り豊かな葉生姜



大田原市 葉生姜

農薬の使用はできる限り抑え、化学肥料は使用せず、魚粕・米糠中心の有機肥料で栽培しています。もちろん、このままでも美味しいですが、茎ごと切り分け、豚肉を巻いて塩こしょうし、トースター又はフライパンでこんがり焼いても美味♪

～簡単調理～
葉生姜の豚肉巻

通常価格 168円の品▶1束 98円

■吉野本葛使用



奈良県 / 坂利製麺所 吉野の葛餅

鎌倉時代より吉野山に続く旧家で食べられていた葛餅の味を菓子職人にお願いし、日持ちする葛餅として再現してもらいました。ツヤとコシをお楽しみください。濃厚な黒蜜と香ばしいきな粉がセットになっています。ご仏前ギフトとしても最適です。

通常価格 864円の品▶330g 756円