

年末年始

ごちそうメニュー

ご予約
承り中



※小袋のソースは付属になりません。

商品番号

1

数量
限定

定番メニューを中心に
盛り込んだ少人数向けの
オードブルです。

おつまみセット

約3〜4人前

縦 約35cm × 横 約35cm
× 高さ 約7cm

本体
価格 **3,980円**
(税込
価格 **4,299円**)

エビチリ、鶏肉チーズ大葉竜田、エビフライ、手羽元炙り焼き、かに甲羅グラタン、合鴨スモーク、骨付きフランク、肉団子、サーモンマリネ、玉子焼、焼鳥(タレ)、海老唐揚げ、カスタード包みもち、焼売、いか炙り焼き

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】



※小袋のソースは付属になりません。

商品番号

2

数量
限定

和・洋・中の食材をバランス
よく盛り込み、バラエティに
富んだファミリー向けの
オードブルです。

おつまみオードブル

約4〜5人前

直径 約44cm ×
高さ 約4.6cm

本体
価格 **6,980円**
(税込
価格 **7,539円**)

エビチリ、鶏肉チーズ大葉竜田、エビフライ、手羽元炙り焼き、帆立グラタン、錦糸焼売、骨付きフランク、肉団子、カニ爪焼売、焼鳥(ネギま七味)、玉子焼、蒸し海老、ポロニアハム、タコマリネ、海老唐揚げ、カスタード包みもち、いか炙り焼き

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】



※小袋のソースは付属になりません。

商品番号

3

数量
限定

こだわりのお肉・お魚惣菜を
多数盛り込んだ、特別な日を
華やかに演出する
ごちそうオードブル。

おもてなしオードブル

約5〜6人前

縦 約46cm × 横 約46cm
× 高さ 約4.2cm

本体
価格 **8,800円**
(税込
価格 **9,504円**)

エビチリ、鶏肉チーズ大葉竜田、エビフライ、手羽先唐揚げ、ジャンボかに甲羅グラタン、牡蠣グラタン、合鴨スモーク、錦糸焼売、骨付きフランク、スタミナホタテ、焼鳥(ネギま七味)、銀鯡塩焼、サーモンマリネ、玉子焼、蒸し海老、ポロニアハム、黄金にしん、タコマリネ、カスタード包みもち、いか炙り焼き、カニ爪焼売

【特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび・かに】

商品番号

4

本マグロ入りの
厳選盛り合わせ

お刺身盛り合わせ (10点)

約3〜4人前

本体
価格 **3,980円**
(税込
価格 **4,299円**)

養殖本マグロ赤身(解凍)、養殖ブリ、養殖銀鯡(解凍)、養殖ヒラメ、養殖真鯛、甘エビ(解凍)、メバチマグロ(解凍)、ホタテ貝(解凍)、赤貝(解凍)、スルメイカ(解凍)

【特定原材料：えび】



商品番号

5

本マグロの中トロ入り!
家族が集う食卓の
一品に

お刺身盛り合わせ (12点)

約4〜5人前

本体
価格 **4,980円**
(税込
価格 **5,379円**)

養殖本マグロ赤身(解凍)、養殖ブリ、養殖生アトランティックサーモン、養殖本マグロ中トロ(解凍)、養殖ヒラメ、養殖銀鯡(解凍)、養殖真鯛、ツブ貝(解凍)、赤貝(解凍)、ホタテ貝(解凍)、甘エビ(解凍)、スルメイカ(解凍)

【特定原材料：えび】



店頭受付のみ

商品番号

6

予約限定

握り盛り合わせ (爛漫)

わさび抜き

70貫・約5〜6人前
直径 約45.5cm

本体
価格 **10,000円**
(税込
価格 **10,800円**)

本鮪中トロ、ホタテ、パチマグロ、サーモントラウト、赤エビ、ズワイガニ、真鯛、寿司エビ、ブリ、数の子、赤貝、ウニ、マスキクラ、玉子

【特定原材料：小麦・卵・えび・かに】



数量
限定

華やかな握り盛り合わせで
大切な人との団らんを

商品番号

7

数量
限定

マグロ・サーモンたっぷりの
人気盛り合わせ

握り盛り合わせ (飛翔)

わさび抜き

40貫・約4人前
縦 約33.6cm
横 約33.6cm

本体
価格 **5,980円**
(税込
価格 **6,459円**)

ブリ、赤エビ、パチマグロ、ウニ、マスキクラ、アトランティックサーモン、ホタテ、エンガワ

【特定原材料：小麦・えび】



※写真はすべてイメージです。

ご予約
承り期間

12/25 まで
月

お引渡し
期間

12/30 土 31 日 2023年
1/2 火 3 水 2024年

WEBからも
ご予約できます!

いとかオンラインショップで検索

お引渡し、店舗でのご予約はサービスカウンターにて承ります。

※予定数量となり次第、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。
※入荷状況により内容の変更がある場合がございます。予めご了承ください。

ITOKU