お正月にいただく
りんたろう名物

活毛蟹甲羅詰めの贅沢なおせち

32品目
重箱7寸

50ヶ限定

37,000円(税別)(税込 39,960円)

◎全て手作りのため、数に限りがございます。(50ヶ限定)

地場産品素材をふんだんに使用し、
手間を惜しまず丁寧に仕上げたこだわりの逸品。
新年を迎えるにふさわしい、りんたろうのおせち。

〈御品書〉

一の重

- 活毛蟹甲羅詰め
- 蒸鮑
- 数の子地漬け
- 唐墨
- 鮑出汁煮大根
- 寒鰤幽庵焼
- 松島活煮穴子
- 金柑ビネガー煮
- 竹ちょこ入いくら正油漬け
- 子持鮎有馬煮
- 松島真蛸柔らか煮
- 百合根万十鶏梅射込
- 風呂吹小蕪
- 銀鱈西京焼
- 寒鰆味噌柚庵焼
- 酢取茗荷
- 梅花京人参
- 衣さや

二の重

- 車海老黄身漬け
- 仙台牛時雨煮
- 柚子入伊達巻
- いぶし鮭帆立真蒸
- 鮭昆布〆蓮根菊花博多押
- 二見椎茸紅白
- 海老芋新引粉揚げ
- 焼牡蠣オイル漬け
- あん肝大根ポンズ漬け
- 叩き牛蒡
- 田作り
- 黒豆
- 栗浮島
- 稲穂素揚げ

※写真はイメージです。

※写真は焼き上がりイメージです。

「金華鯖」西京漬け詰め合わせ

切り身5枚 **3,000円**(税別)(税込 3,240円)

※写真は焼き上がりイメージです。

「銀鱈」西京漬け詰め合わせ

切り身5枚 **5,000円**(税別)(税込 5,400円)

店頭お渡しのみ(お支払いをもって予約受付とさせていただきます)

お申し込み書

ご氏名	様		
ご連絡先	(　　)　　−		
個数	個	合計金額	円

※りんたろうの営業は12月27日(木)迄とさせていただきます。

ご予約・お渡し

- ご予約承り期間　12月15日(土)迄
- お渡し日　12月31日(月)午前9時～午後1時迄
  ※時間厳守の程よろしくお願いします。
- お渡し場所　りんたろう［仙台市青葉区一番町一丁目8-20(柳町大日如来向い)］
- お電話でのお問い合わせ　TEL022-211-5388

※諸事情により献立の内容、季節の素材等、表記内容と多少異なる場合もございますので予めご了承くださいませ。
※おせち料理に関しましては速やかにご指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。
※返品・交換は食品の性質上、原則としてお受け出来ません。

日本料理 りんたろう
TEL/FAX 022-211-5388　http://www.rintaro-sendai.com
〒980-0811 仙台市青葉区一番町一丁目8-20(柳町大日如来向い)
■営業時間　○昼の部 11:30～14:00　●夜の部 17:00～22:00(L.O 21:30)
■定休日　日曜・祝日