

2027年 名鉄菜館のこだわりおせち ご予約申込書

ご注文方法：店頭・FAX・ECサイト

FAX 0550-83-0723



こちらの
二次元コードでも
ご注文いただけます

必要事項をご記入の上、お申込みください

フリガナ ご注文者様名	様	ご注文個数：	個
フリガナ ご住所	〒	お電話番号：	- -
お届け先 ※ご注文者様と異なる場合	〒		様
ご到着日 ※冷凍でお届けいたします	29日(火) ・ 30日(水) ・ 31日(木) ※宅配のみのご対応となります。ご来店されてもお渡しできかねますのでご了承ください。		

お申込締切日 2026年12月13日(日) ※数量限定のため、締切日前に受付を終了する場合もございます。

①名鉄菜館店頭でのお申込みの場合

- ・この用紙に必要事項をご記入の上、弊社スタッフにお渡しください。
- ・お申込み時に代金のお支払いをお願いいたします。(現金 / クレジットカード / PayPay 可)

②FAXでのお申込みの場合

- ・この用紙に必要事項をご記入の上、送信してください。
- ・FAXを確認後、ご連絡させていただきます。
- ・FAXでのお申込みの場合、お支払いは銀行振り込みのみとなります。

FAX 0550-83-0723

銀行振込先 三菱UFJ銀行 笹島支店 普通 1814128 カ) メイテツミライト

③ECサイトでのお申込みの場合

- ・下記のアドレスか、右記のコードよりアクセスし、お申込みください。
(クレジットのみ)

<https://m-saikan.myshopify.com/>

ECサイトから
お申込みできます



早期予約特典！

10月31日(土)までにご注文のお客様限定

名鉄菜館名物 **搾菜**(冷凍) 1パック
プレゼントいたします！



お問合せ窓口

〒412-0043 静岡県御殿場市新橋 732-1
名鉄菜館
TEL：0550-83-0722 FAX:0550-83-0723
営業時間：11:30～15:00/17:00～21:30
定休日：毎月第二・第四火曜日

早期予約特典！

10/31までのご注文で

名鉄菜館名物

搾菜

プレゼント！



名鉄菜館のこだわり

おせち 2027



御殿場市
名鉄菜館
MEITETSU-SAIKAN



大切な人と食べる、名鉄菜館のこだわりおせち。

厳選された豪華食材を散りばめ、見た目も華やかに仕上げた本格中華の重箱です。ご家族皆様のご健康とご多幸を願い、心を込めてお届けいたします。
一年の始まりという特別なひと時に、名鉄菜館が誇る本格中華の味わいを囲んで、笑顔あふれる豊かなお正月をお過ごしください。

壺ノ重



貳ノ重



二段重 (3~4人前) **38,880円** (税込)
送料込み



伊勢海老のボイル

絶妙な火入れで身をキュッと締め、伊勢海老ならではのプリプリ食感と深い甘みで、贅沢な味わいが広がります。



蝦夷あわびの活煮

新鮮な蝦夷あわびを丁寧にボイルし、蝦夷あわび本来のコクと磯の香りを引き立てた贅沢な逸品です。



名鉄菜館自慢の豚の角煮

じっくり時間をかけて煮込んだ、香辛料香る、名鉄菜館オリジナルのトロトロな豚の角煮。



海老の旨煮

「長寿の願い」を込めたおめでたい縁起物。素材の旨みを活かして甘辛い味付けに仕上げています。



蟹爪錦糸新丈 / 華包み

魚肉の旨味を凝縮した贅沢なすり身を纏わせ、鮮やかな黄色の錦糸玉子でふんわりと包み込みました。



タンスモーク塩レモン

噛むほど広がる贅沢な旨味と、程よい歯ごたえがたまらない逸品。特製塩レモンで後味は驚くほどさっぱり。



スモークサーモン

見た目も華やかで、しっとりとした、生に近い柔らかな食感が楽しめます。



焼き帆立中華仕立て

旨味が凝縮された香ばしい焼きホタテに、特製の中華ソースを絡めた贅沢な一品です。



花餅 / ミニフルーツ串

新春に咲く花に見立てた伝統的な縁起物です。お正月の食卓を華やかに彩ります。

壺ノ重

栗の甘露煮
きんとん
若桃甘露
数の子
紅白かまぼこ
どんこ椎茸柚子煮
金柑紹興酒漬
松前漬
焼き筍
蛸の照り煮
紫花豆の綾煮
胡瓜のピリ辛漬

貳ノ重

さつま芋のレモン煮
あしらい空豆
柚子のスライス
かぶらの甘酢漬
パプリカのマリネ
炙り短冊イカ
アイナメ南蛮漬
彩りきぬた巻
カシユーナッツの飴炊き
鶏の中華テリーヌ
鴨ロース焼山椒風味
中華くらげ