



※写真はイメージです。

3段 18.5cm × 18.5cm

壱

蔵王和牛サーロインのローストビーフ / 国産牛ホホ肉の赤ワイン山椒炊き金紙包み / 国産豚の自家製焼きハム鮑醤油漬 / 国産鶏のローストリュフソース / 国産豚肩ロースの特製焼豚とろみソース / 牛タンやわらか煮銀紙包み / リンゴのコンポートフォアグラのせ

弐

自家製カステラ玉子 / 蔵王和牛肩ロースの八幡巻き / 鯛の自家製黄金西京焼き / 紅白柿なます / イクラの醤油漬 / 鰯の昆布巻き / イチジク入り自家製松風焼き

参

栗きんとんのグランマニエ / 金柑の蜜煮スターアニスゼリー / 数の子の土佐漬 / 鰻入り上蒲鉾 / 黒豆ゼリー金箔入り / 海老のツヤ煮 / 田作り / その他、梅人参、煮べ等

※仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。

### 肉と蕎麦えんじゅ

『蔵王和牛』を美味しく召し上がっていただくことをコンセプトに誕生した蕎麦屋。石臼挽き国産蕎麦粉を使用した九割蕎麦と低温調理で柔らかく仕上げた和牛を落ち着いた空間でお楽しみいただけます。



公式ウェブサイト▶



肉と蕎麦  
えんじゅ  
江川料理長の肉おせち



## 江川ひろし Hiroshi Egawa

山形県山形市出身。大阪あべの辻調理師専門学校を首席で卒業後、帝国ホテルの吉兆で研鑽。1995年から2年間に在米日本大使館公邸料理人を務め帰国後は銀座や仙台で料理長を歴任。東京で「料理人江川」を10年経営。現在は故郷山形の食材に魅了され帰郷。蔵王和牛や山形の地の食材を使い日本の食文化の継承に力を注いでいる。

11月末日までのご予約で3,000円OFF

33,000 (税込) YEN

早割▶ 30,000 (税込) YEN

【予約締切】2024年12月15日

【受渡日時】12月31日 12:00-15:00

【受渡場所】moh'z内レストラン m'z KITCHEN  
または肉と蕎麦えんじゅにて

※数に限りがございます。お申込みはお早めどうぞ。

冷蔵配送承ります

送料は別途申し受けます。

詳しくは以下までお問合せください。

肉と蕎麦えんじゅ ☎023-673-9638

受付日	受付No.	担当者
-----	-------	-----

### 江川料理長の肉おせち 予約申込書

店舗控え

氏名			
電話番号			
個数		個	
受渡日時	2024年12月31日	時	分
受渡場所	moh'z内 m'z KITCHEN / 肉と蕎麦えんじゅ		

受渡可能時間 12:00 ~ 15:00 / 受渡場所に○をお付けください

受付日	受付No.	担当者
-----	-------	-----

### 江川料理長の肉おせち 予約申込書

お客様控え

氏名			
個数		個	
受渡日時	2024年12月31日	時	分
受渡場所	moh'z内 m'z KITCHEN / 肉と蕎麦えんじゅ		

【お支払い】商品お受取りの際、受渡場所にてお支払いください。

※moh'z ポイントは付与されませんのでご了承ください。

【お問合せ先】肉と蕎麦えんじゅ ☎023-673-9638