

創業70周年記念特製

おせち

うお健

感謝の気持ちを込めて!

ソムリエ厳選

おせちに合うオリジナル記念
ラベル入りスパークリングワイン
フルボトルをプレゼント!!

ラベル: 書道家 永山環潤 作

100名様
限定

※写真は
イメージです

三段重

¥30,000 (税抜)

¥32,400 (税込)

※4~5人前です

一段重

¥20,000 (税抜)

¥21,600 (税込)

※2~3人前です

※写真は
イメージです

今年はミニおせちをご用意しております

一段重 ¥10,000 (税抜) ¥10,800 (税込)

※上記一段重と同じお献立の一人前分です

一段重お献立

黒豆	紅白蒲鉾	金柑蜜煮
数の子	鰯味噌漬け	はじかみ
田作り	梅人參	菊海老芋旨煮
床節	松笠慈姑	棒鱈
いくら醤油漬け	たたき牛蒡	牛肉八幡巻き
どんこ椎茸	合鴨コース	貝柱金山寺焼き
栗金団	鮭昆布巻き	花百合根梅香
鯛求肥巻き	鯖松前	土佐くろみ
紅白梅餅	酢取り花蓮根	筍土佐煮
干支大根	鰯照焼き	子持ち鮎梅甘露
柚子釜	紅白柿なます	海老艶煮
千代呂木	サーモン鍋田巻	甘鯛吟醸焼き
突羽根	烏賊松笠	鯛牛蒡南蛮
伊達巻	笹見あけぼの	賀正胤

三段重お献立

参の重	式の重	巻の重
菊海老芋旨煮	伊達巻	ロブスター
棒鱈	紅白蒲鉾	黒豆
牛肉八幡巻き	鰯味噌漬け	数の子
貝柱金山寺焼き	梅人參	田作り
花百合根梅香	松笠慈姑	床節
土佐くろみ	たたき牛蒡	いくら醤油漬け
筍土佐煮	合鴨コース	どんこ椎茸
子持ち鮎梅甘露	鮭昆布巻き	栗金団
海老艶煮	鯖松前	鯛求肥巻き
甘鯛吟醸焼き	酢取り花蓮根	紅白梅餅
鯛牛蒡南蛮	鰯照焼き	干支大根
賀正胤	紅白柿なます	柚子釜
	サーモン鍋田巻	千代呂木
	烏賊松笠	突羽根
	笹見あけぼの	
	金柑蜜煮	
	はじかみ	

※その時期により献立が若干変更する場合がございます。ご了承ください。

◆お申込み期間

10月1日(木)~12月25日(金)

◆店頭お引き取り日時

12月31日(木)AM9:00~PM1:00

※引渡しの際に、引換券を必ずお持ちください。

配達可能地域

近隣(高石・泉大津・和泉・岸和田・忠岡)
は配達可能、その他地域は要相談。

◆予約方法

店内・お電話・メールにて承ります。
引換券をお渡しして予約完了と致します。
予約時に内金として一段重は5千円、
三段重は1万円頂戴致します。

TEL:0725-45-1122 E-Mail:gochiso@uoken.jp

11/29(日)まで
早期予約特典

うお健ごちそう村3店舗共通お食事券プレゼント(三段重:2,000円分)
一段重:1,000円分)



うお健

JR阪和線と泉府中駅より天王寺方向へ300m

〒595-0021
泉大津市東豊中町3-1-15 UOKENビル3F
TEL.0725-45-1122

営業時間

【昼】11:30~14:30/14:00(L.O.)

【夜】17:00~22:00/21:30(L.O.)

定休日

月曜日

(但し、祝日の場合は営業し、翌火曜日代休)

