



約20cm×20cm 五段 **椿**  
41,000円



**芙蓉** 25cm×25cm 特五段  
72,000円



**紅梅** 約22cm×22cm 二段  
19,500円



約20cm×20cm 三段 **桜**  
28,800円

価格は全て税別です。

12月31日限りのお取り扱いです。

- ①店頭お引き取り (右記プレゼント進呈)
- ②お届け (神奈川県内限定※一部地域を除く)

お問い合わせご注文は  
**0465-22-4858**

営業時間 9:00-15:00 17:00-20:30 水曜夜定休



店頭お引き取りで  
わらべのお食事券を進呈

芙蓉	椿	2,500円券
桜		1,500円券
紅梅		1,000円券

## “わらべだからできる” 本当の自店内製オリジナルおせち

### 天使の海老の寿煮

※食味が最高級と注目されている「天使の海老」です

### つくねかん

※一番人気。かぼちゃと鶏そぼろの二層仕立てのオリジナル羹

### 八つ頭と七品のお煮しめ

※わらべのおせちは八つ頭の泥落としから。基本だからこそ煮物にこだわります

### 地魚オシツケの西京焼

※希少魚オシツケを丸ごと買い付けて特製味噌で焼き上げます

### 鰯の和風マリネ

※新鮮なブリをオリジナル和風ドレッシングでマリネしました

### 焼き立てローストビーフ

※大晦日に店でじっくり焼き上げる特撰国産牛

### 鱈幽庵 小田原柑橘仕立

※柑橘王国小田原ならではの、オリジナルブレンドの幽庵地で漬け焼きに

### 遠州鶏のバジルチーズ焼 (NEW)

※パルメザンチーズとバジルの香る若鶏グリル

### 北海道美瑛産黒豆

※地元生産者から直接買い付けた黒豆を熟練の技でふっくら炊き上げ

### 金目鯛の煮付け

※小田原わらべの看板メニュー。お店の味をそのままに

### 鮭の太昆布巻

※北海道恵山から取り寄せる一等昆布を使用。手間をかけて仕上げます

### カズノコの韓国風

### 洋風栗きんとん

### 市松八幡巻 (NEW)

### ふんわり鶏団子の黒酢あん

### 牛たたき肉のちぎり揚げ

### イカの明太香り焼 (NEW)

### 本ズワイガニの蒸し玉子

etc...

### マカダミアナッツの鶏松笠焼 (NEW)

### 自家製チャーシュー

### タコのプロバンス風マリネ

### 豚欧風角煮

### 五色なます

### ぷりぷり大海老チリソース

### うなぎの有馬山椒

詰め合わせ品目は段数によって異なります。

詳細は [www.warabe.jp](http://www.warabe.jp) にてご確認ください。

**わらべ菜魚洞 0465(22)4858**

小田原市早川 1-5-4