

# 七彩の集大成

ご自宅が料亭になる



## 七彩

FOUR SEASONS  
〒802-0871 北九州市小倉北区黄金1-3-8  
Tel.093-923-7731



厳選された天然の食材のみを使用し、すべて手づくりですので安心してお召し上がりいただけます。七彩の料理人が心を込めて作った「七彩の集大成」を是非一度ご賞味ください。



平成19年 厚生労働大臣賞 受賞  
平成21年 全技術マイスター賞 受賞  
料理長 菊池 辰也

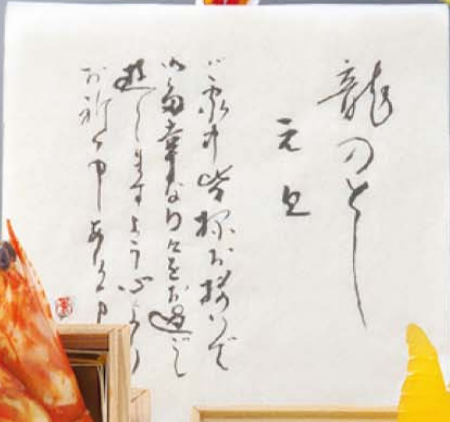
特別限定数  
**200個**  
ひとつひとつ手作りですので、数に限りがございます。予めご了承ください。

特別ご奉仕価格 当店通常価格 33,600円を → **27,300円** 税込

\*料理の内容・詰め方が一部変わる場合がございます。



**七彩**  
 FOUR SEASONS  
 〒802-0871 北九州市小倉北区黄金1-3-8  
 Tel.093-923-7731  
原価割の価格が一部変わる場合がございます。



お二人様に  
 おすすめの  
 サイズです。



**日本の日の出**

**七彩の集大成**

ご自宅が料亭になる  
 厳選された天然の食材のみを使用し、  
 すべて手づくりですので  
 安心して召し上がりいただけます。  
 七彩の料理人が心を込めて創った  
 「七彩の集大成」を是非一度ご賞味ください。

平成19年 厚生労働大臣賞 受賞  
 平成21年 全技連マイスター賞 受賞  
 平成19年 厚生労働大臣賞 受賞  
 平成21年 全技連マイスター賞 受賞

料理長 菊池辰也



厳選  
 手づくり

特別ご奉仕価格 当店通常価格 16,800円を → **14,700円** 税込

特別限定数  
**100**個  
ひとつひとつ  
 手作りですので、  
 数に限りがございます。  
 予めご了承ください。

# 日の出

七彩のおせち料理

## お品書き

### 壺の重

- 伊勢海老シヨーフロア
- 鯛市松巻
- 黒豆
- 数の子べつ甲漬
- 鯉竜飛巻
- 貝柱昆布メ卯の花和
- 日の出里芋糝薯
- 赤梅艶掛け
- 雪中梅蒲鉾

## 参の重

- 干柿クリームチーズ博多
- 帆立貝ムース
- 梅花長芋のし梅
- 白花豆蜜煮
- 菊花海老芋寿司
- サーモン蓮根包み
- 寿留女松前漬
- 勝栗チヨコレート
- 紅白梅花もち
- 車海老キヤビア添
- 蕪千枚漬
- 鶏身文化揚げ
- 合鴨コース

### 式の重

- ズワイ蟹抹茶揚げ
- イクラ正油漬
- 河豚錦巻
- 牡蠣艶煮
- 牛肉八幡巻
- 厚焼玉子
- 烏賊土佐梅巻
- 和牛有馬煮
- 一文字椎茸
- 松笠慈姑
- 鰻昆布巻
- 姫竹土佐煮
- 子持鮎甘露煮
- 鮑福芽煮
- 鰯照り焼
- 松葉銀杏

### おせち料理豆知識

おせち料理は、もともと神様にお供えする料理でした。新しい年の神様をお祭りし、おせちを供え、家族が揃ってその年の無事をお願いするために始まったそうです。おせち料理が現在の形になったのは、江戸時代後半で、食材には様々な願いが込められています。

- 【重箱】めでたさを重ねるという意味。
- 【黒豆】まめは元々は丈夫、健康を意味す言葉で、無病息災を願う。
- 【数の子】子宝に恵まれて代々栄えますという願いから。
- 【海老】腰が曲がるまでの長寿を願う。
- 【きんとん】「金団」と書き、財宝という意味。財産が貯まる様にとの願い。
- 【昆布巻】「昆布」の言葉に掛けて、一家発展の縁起もの。
- 【雪中梅蒲鉾】紅はめでたさと慶び、白は神聖を表す。

平成二十四年 七彩謹製

FOUR SEASONS

# 七彩



〒802-0871 北九州市小倉北区黄金1-3-8  
Tel.093-923-7731 Fax.093-923-7732

# 日の出

七彩のおせち料理

## お品書き

### 壺の重

- 黒豆蜜煮
- 数の子べつ甲漬
- 鯛市松巻
- ズワイ蟹抹茶揚げ
- 和牛有馬煮
- 貝柱昆布〆卯の花和え
- 厚焼玉子
- 雪中梅蒲鉾
- イクラ正油漬



### 参の重

- 鰻昆布巻
- 一文字椎茸
- 姫竹土佐煮
- 合鴨ロース
- 鶏身文化揚げ
- 金柑甘煮
- 紅白梅花もち
- 車海老艶煮
- 子持鮎甘露煮
- 烏賊土佐梅巻
- 富喜砂糖漬け
- 松笠慈姑



### 式の重



- 勝栗チヨコレート
- 帆立貝ムース
- サーモン蓮根包み
- 河豚錦巻
- 蕪千枚漬
- 赤梅艶掛け
- 干柿クリームチーズ博多
- 菊花海老芋寿司
- 日の出里芋糲薯
- 梅花長芋のし梅
- 牡蠣艶煮
- 牛肉八幡巻

#### くおせち料理豆知識

おせち料理は、もともと神様にお供えする料理でした。新しい年の神様をお祭りし、おせちを供え、家族が揃ってその年の無事をお願いするために始まったそうです。おせち料理が現在の形になったのは、江戸時代後半で、食材には様々な願いが込められています。

- 【重箱】めでたさを重ねるといいう意味。
- 【黒豆】「まめは元々は丈夫、健康を意味す言葉で、無病息災を願う。」
- 【数の子】「子宝に恵まれて代々栄えます」という願いから。
- 【海老】「腰が曲がるまでの長寿を願う。」
- 【きんとん】「金団」と書き、財宝という意味。財産が貯まる様にとの願い。
- 【昆布巻】「くまの言葉に掛けて、一家発展の縁起もの。」
- 【雪中梅蒲鉾】「紅はめでたさと慶び、白は神聖を表す。」

平成二十四年 七彩謹製

七彩 

FOUR SEASONS

〒802-0871 北九州市小倉北区黄金1-3-8

Tel.093-923-7731 Fax.093-923-7732

