

おせち



割烹金剛
魚食家きんき 素材礼讃丹念
Rin-55 Aomori

2025 金剛グループのお持ち帰りおせち

金剛の忘新年会

※写真は10,000円プラン

飲み放題付 冬のご宴会プラン 10,000円
(税・サービス料込)

前菜 六点盛	鍋物 吉次小鍋
吸物 蟹あんかけ茶碗蒸し	揚物 鱈菊天 キス天 野菜二点
向附 三点盛	食事 肉うどん
焼物 鶏柚子胡椒焼	水物 果物盛り合わせ

※飲み放題付きのご宴会プランは15名様より承ります。

飲み放題付ご宴会プラン 8,000円より
コース料理+2時間飲み放題+税・サービス料込 ご予約 15名様より

【ご宴会プラン特典】●日本酒やワインの持込無料(事前にご連絡ください)●各種会場の会場としてご利用いただけます(混み合う時期にはお断りする場合がございます)

寛ぎの完全個室 四季を感じる日本料理 割烹金剛

ネット予約は 楽天ぐるなび

ご宴会は 2~80名様【3日迄に予約】

郷土会席 8,800円~ (サービス料別)
四季会席 7,700円~ (サービス料別)

南部伝承膳(伝統料理)と季節料理を楽しむ「郷土会席」が喜ばれています。四季折々の厳選素材を使用し、一品一品丁寧にお作りいたします。前菜から水菓子まで、その日の最良のお料理を、最後まで美味しくお召上がりいただける丁度良い量でご提供いたします。

お顔合せやお祝い初め、長寿祝に「お祝い会席」7,700円サ別より

0120-265-055

八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル4F
営: 11:30~14:00/17:00~21:00 不定休
※別途サービス料10%を頂戴します
※昼夜ともに予約制です

八戸・北三陸の海鮮と郷土の味を満喫 魚食家きんき

ネット予約は 楽天ぐるなび

ご宴会は 2~20名様【前日迄に予約】

飲み放題付 忘新年会コース 7,000円
※お料理4,500円+2時間飲み放題2,500円

前菜 酒肴盛り合わせ	造り 本日の五点刺し
凌ぎ 県産牛たたき握り二貫	焼物 銀鱈照焼き 蟹みそグラタン
鍋物 青森シャモロック冬の山海鍋	揚物 真ふく唐揚げ
食事 白湯ラーメン	水物 本日の一品

吉次塩焼き付き「満喫コース」お料理 6,000円

0178-44-6787

八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル 3F
夜 17:00~22:00 (L.O.21:00)
日曜日休(他ぐるなび参照)

カウンター天ぷら、季節料理を粋に味わう 素材礼讃丹念

ネット予約は 楽天ぐるなび

ご宴会は 2~22名様【前日迄に予約】

飲み放題付 至福の素材コース冬 8,000円
※お料理5,500円+2時間飲み放題2,500円 ※ご宴会はお料理4,500円~

前菜 おまかせ盛り合わせ	造り 季節の四点盛 河豚煮ここり
焼物 鱈白子グラタン	凌ぎ ほろよい豚の酒粕漬とんかつ最中
鍋物 鴨せり鍋	揚物 海老真丈バリバリ揚げ
食事 かしわ蕎麦	水物 季節の物

記念日や大切なご接待・ご会食に「極(きわみ)」お料理 6,100円

0178-45-2812

八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル 1F
営: 18:00~22:00 (L.O.21:00)
日曜日休(他ぐるなび参照)

- 一の重 祝肴**
 - 数の子 巻古老柿
 - 黒豆 海老胡麻酢合え
 - 田作り 伊達板カステラ
 - 千代呂木 パイ貝
 - 紅白餅花 胡桃飴炊き
 - 花百合根 突羽根
 - 牛肉八幡巻
 - 二の重 焼物**
 - 鱈照焼 栗金団茶巾
 - 烏賊松笠 菊花蕪
 - 小鯛西京 葉つき金柑
 - 鯉 阿多福豆
 - 赤魚 鶏牛蒡巻
 - 帆立 胡桃松風
 - 高旨味噌漬 六角丸十
 - 三の重 煮物・酢物**
 - 海老芋 梅人参
 - 南瓜 海老湯葉巻
 - 絹莖 焼雲丹
 - 竹の子 鮑
 - 蒟蒻 鯛龍皮巻
 - 子持ち鮎 サーモン高菜市松
 - 椎茸
- ※お品書きは三段重です。
四段重は一部内容が変わります。



[割烹金剛] おせち三段重

3人前 [限定 150]
30,000円
お重サイズ(約)：20.5×20.5×高 5.4cm×3段

[割烹金剛] おせち四段重

5人前 [限定 50]
40,000円
お重サイズ(約)：20.5×20.5×高 5.4cm×4段



[ご予約・お受取り] 割烹金剛(八戸市鷹匠小路18 金剛ビル4F)
0120-265-055

※12月31日は大変混み合います。事前にお支払いを済ませていただきますと、スムーズにおせちをお受け取りいただけます。「事前のお支払い」にご協力くださいますようお願い申し上げます。

縁起の良い八角重に、華やかなお祝い料理を詰め合わせました。伝統が息づく和のおせちで、新年をお迎えくださいませ。



海鮮料理をメインに、お祝いの品々をふんだんに盛り込んだ、港町八戸ならではの年越し料理です。

[魚食家きんき] 海鮮招福二段重

3人前 [限定 80]
18,000円
お重サイズ(約)：20.8×20.8×高 5.7cm×2段
[ご予約・お受取り] 魚食家きんき(金剛ビル3F)
0178-44-6787

[素材礼讃丹念] 至福の酒肴おせち

2人前 [限定 100] ※おせちのみ
16,000円
●おせち+てっさ2皿
2人前 [限定数あり]
22,000円
※おせち+てっさ1皿の場合は19,500円です。
お重サイズ(約)：19.1×19.1×高 5.7cm×2段
[ご予約・お受取り] 素材礼讃丹念(金剛ビル1F)
0178-45-2812



- 二の重お品書き
- ① クリームチーズとオリーブのオイル漬
 - ② 数の子土佐煮
 - ③ あみ茸紅白なます
 - ④ 河豚皮ボン酢
 - ⑤ イクラ正油漬
 - ⑥ 黒豆蜜煮
 - ⑦ 栗金団
 - ⑧ 烏賊松前漬
 - ⑨ 平日笹漬



南部町産紅玉りんごを贅沢に使用した、4種類のスイーツ詰合せ。年末年始のご挨拶の手土産やおもてなしに最適です。

[Rin-55 aomori] りんごーごー あおもり Apple Sweets Box
5,500円 [限定 50] *ギフトボックス入り

- 青森りんごのチーズケーキ
 - 贅沢りんごタルト
 - 青森りんごのミルクぷりん
 - りんごのクランブルマフィン
- 各3個(12個入)

外箱サイズ(約)：25.7×25.7×高 12.4cm
■消費期限：お受取り日を含めて冷蔵保存で4日
■特定原材料：乳、小麦、卵、大豆、りんご

[ご予約] 金剛特販部 [お受取り] 割烹金剛(金剛ビル4F)
0178-41-1144

ご予約は各店舗にて承っております **ご予約締切日** 全店 2024年12月25日(水) **お受取り日時** 全店 2024年12月31日(火) 10:00～13:00

※商品は数量限定となっております。お早めにご予約ください。 ※掲載画像の商品は、内容・仕様・パッケージが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※表示価格は全て税込価格です。