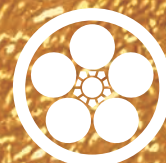


二〇二六年金剛の

おせち



割烹金剛
魚食家きんき 素材礼讃丹念
忘新年会のご案内



2026 金剛グループのお持ち帰りおせち

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】



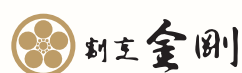
兜すっぽん鍋会席 11,000円～ (サービス料別)

※冬の鍋会席は7,700円～、すき焼きや海鮮鍋など希望に合わせてご用意いたします。

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。
郷土会席は8,800円～、四季会席は7,700円～、お客様のご要望に応じたお料理・お部屋をご用意いたします。
忘新年会に最適な飲み放題付き宴会プランは5名様より、8,000円(税・サ込)～承ります。



南部伝承膳



☎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

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 8,300円

※お料理5,800円+2時間飲み放題2,500円 ※ご宴会はお料理4,500円～ ※+1,000円でプレミアム飲み放題にグレードアップ

前 菜 毛ガニ最中 葱姫牛の昆布メユッケ 他
造 里 お任せ三点盛
焼 物 炙り穴子と長芋重ね焼 手羽先西京焼
鍋 物 豚角煮 白菜と豆乳のすり流し
揚 物 帆立と海老の挟み揚 平貝天
酢 物 鰻肝ポン酢
食 事 天ばらご飯 うどん
水 物 林檎のタルト



「飲み放題付 忘新年会コース」
7,000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)

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 冬のご宴会コース 7,000円

※お料理4,500円+2時間飲み放題2,500円 ※ご宴会はお料理4,500円～ ※+1,000円でプレミアム飲み放題にグレードアップ

先 付 冬の盛り合わせ
造 り 本日の三点刺
凌 ぎ 県産牛と雲丹の小鉢丼
焼 物 マトウタイ塩焼 豚角ポテト焼
鍋 物 鴨鍋～青森シャモロック出汁～
揚 物 前沖魚と冬野菜の唐揚げタルタル添え
食 事 美保野ポーク肉そぼろラーメン
水 物 本日の一品



雲丹軍艦に吉次、鯖も付いた
「特選コース」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)

「冬の宴は華やかに」金剛グループの忘新年会



南部伝承膳と地酒と 八戸えんぶりを愉しむ会

— 南部地方の食文化と民俗芸能に触れるタペー —

2026 2/17 火曜日 開催

開宴時間 18:00 ※17:30より受付 会 場 割烹金剛 飛翔の間

料 金 お一人様 13,000円(予定) 定 員 50名様

※えんぶり鑑賞、お料理、お飲み物、サービス料、消費税を含む

イベントの詳細は、チラシやホームページ
金剛グループの SNS にて順次ご案内いたします



※時期や仕入れ状況により、画像やお品書きの一部が変更となる場合がございます。 ※表示価格は全て税込価格です。



[割烹金剛] 八角三段重

3人前 [限定 100]

30,000円

お重サイズ(約)：20.5×20.5× 高 5.4cm×3 段

[割烹金剛] 八角四段重

5人前 [限定 50]

40,000円

お重サイズ(約)：20.5×20.5× 高 5.4cm×4 段



縁起の良い八角のお重に、華やかなお祝い料理を詰め合わせました。伝統的な和のおせちで、新年をお迎えくださいませ。



海鮮料理を中心に、お祝いのごちそうをたっぷり盛り込んだ、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 100]

20,000円

お重サイズ(約)：20.8×20.8× 高 5.7cm×2 段

[ご予約・お渡し] 魚食家きんき(金剛ビル3F)

☎ 0178-44-6787

[素材礼讃丹念] 至福の素材おせち三段重

3人前 [限定 100]

27,000円

お重サイズ(約)：19.1×19.1× 高 5.7cm×3 段

[ご予約・お渡し] 素材礼讃丹念(金剛ビル1F)

☎ 0178-45-2812

●三の重 瓶詰料理お品書き

あみ茸紅白なます／河豚皮ポン酢／クリームチーズとオリーブのオイル漬
烏賊松前漬／イクラ正油漬／黒豆蜜煮／平目笹漬／数の子土佐煮／栗金団



[割烹金剛] 南部銘柄肉 すき焼き・しゃぶしゃぶセツト

約 4人前 [限定 30 セット]

20,000円

●セット内容：倉石牛ロース 200g、八戸縹姫牛ロース 200g、八戸縹姫牛モモ 220g、青森県産ガーリック豚ロース 280g、野菜盛り、[すき焼き] わりした[しゃぶしゃぶ] 出汁、ポン酢、ごまだれ、薬味 ●お肉は冷凍、野菜と調味料は冷蔵にてお渡しいだします。

[ご予約・お渡し] 割烹金剛(金剛ビル4F)

☎ 0120-265-055



新しい年にふさわしい、贅沢なお肉をたっぷり 900g。お野菜とお店自慢の自家製調味料をセットにした、特別な詰め合わせです。

※お品書きは三段重です。
四段重は一部内容が変わります。

海老芋 梅人参
南瓜 海老渦華巻
絹蒹 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

三の重 煮物・酢物

鰯照焼 栗金団茶巾
烏賊松笠 菊花蕪
小鯛西京 葉つき金柑
鰯 阿多福豆
赤魚 鶏牛蒡巻
帆立 胡桃松風
落味噌漬 六角丸十

二の重 焼物

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 バイ貝
紅白餅花 胡桃飴炊き
花百合根 突羽根

一の重 祝肴

[ご予約・お渡し] 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。

ご予約は各店舗にて承っております

ご予約締切日

全店 2025 年 12 月 25 日(木)

店頭お渡し日時

全店 2025 年 12 月 31 日(水) 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。