



新宿御苑
こころむすび
 Cocoromusubi

一人を多くの人と心はいて暮らしたい

令和3年お正月

こころむすびのおせちは日本酒にぴったりの食材を取り揃えた「日本酒にあうおせち」です。おせちの定番も踏まえつつ、普通のおせちにはないすべて手作りの、日本酒のアテがいっぱいです。

おせち

お酒にあう
 手作りの



二の重

- ◆カニ入り出汁巻玉子
- ◆筑前煮
- ◆金華豚西京味噌焼き
- ◆鱈のいくら醤油漬
- ◆銀だら西京味噌焼き
- ◆杏蜜煮
- ◆なめ味噌2種
(野菜味噌と木の芽味噌)
- ◆干し柿クリームチーズ

一の重

- ◆フオアグラ西京味噌パテ
- ◆自家製からすみ
- ◆栗金団
- ◆サバのスモークポテトサラダ
- ◆黒豆
- ◆山うに豆腐
- ◆カマンベールチーズのもろ味噌漬
- ◆紅白なますとべさば
- ◆いか塩辛



三の重

- ◆あわび酒蒸し
- ◆海老の南蛮漬
- ◆ぶり照り焼き
- ◆のどぐるみりん干し
- ◆鱈の生ハム
- ◆大山鶏照り焼き
- ◆菜の花お浸し
- ◆黒毛和牛の発酵熟成牛ステーキ
- ◆パプリカ南蛮漬

3段重
32,400円(税込)



1段重
16,200円(税込)

- ◆あわび酒蒸し
- ◆海老の南蛮漬
- ◆ぶり照り焼き
- ◆のどぐるみりん干し
- ◆鱈の生ハム
- ◆銀だら西京味噌焼き
- ◆干し柿クリームチーズ
- ◆杏蜜煮
- ◆カニ入り出汁巻玉子
- ◆黒毛和牛の発酵熟成牛ステーキ
- ◆パプリカ南蛮漬
- ◆フオアグラ西京味噌パテ
- ◆紅白なますとべさば
- ◆黒豆

日本酒もご用意
 しております

ご一緒にいかがですか？



幻 赤箱
 4,700円(税込)



満寿泉 干支ボトル
 5,500円(税込)

動画で詳しく！



ご注文は、店頭・お電話で承ります ☎03-3355-3577

※12月31日12時から、こころむすび店頭にてお引き渡しとなります。※保存料等は一切使わない、手作りおせちですので、消費期限は1月1日までとさせていただきます。