



FRUXグループは、地元奈良を中心に地場野菜からおせち料理まで、お客様の素敵な食生活を応援しています。
味の和路は、その一員として色彩豊かな味をご提供します。

株式会社 味の和路

2020年 正月

ウェブサイトからもご注文いただけます。

www.hana1.co.jp

早期
ご予約特典

12月10日までに
ご予約のお客様は

5%割引

いたします

この国の
お正月は、
うつくしい。



少人数向けおせち

佳宝

和風二人用

伝統的な
和の食材と
お肉料理。
少しずつ味わい
たい方に
おススメです。



6,500円

(本体価格)

7,020円(税込価格)

この商品は、ご来店お引き取りのみとなります。



10,000円

(本体価格)

10,800円(税込価格)

◆一段重 (一段/19.5×28.6cm)

◆祝箸2本セット付

市松かまぼこ・伊達巻・若桃甘露煮・
金柑甘露煮・味付数の子・瀬戸内真だこ酢漬・
田作り・紅白なます・いくら醤油漬・
丹波黒黒豆煮・ローストビーフ・黒糖仕込煮豚・
スモークサーモン・焼海老・ぶり照焼・酢蓮根・
はじかみ生姜・蓮根煮・牛蒡煮・味付ふき・
梅形人参煮・椎茸煮・鳴門金時きんとん・
栗甘露煮・くるみ餡焼き・菊煮・くわい煮・
里芋煮・なごみ巻

福

和風二人用

お二人様にも
楽しんで頂ける
詰め合わせ。
お手頃な
一段重です。

リニューアル
オープン!



喫茶



定食

YAJOYA KITCHEN
HANA ICHIBAN



お店のコンセプト

花一番の母体は〈八百屋〉です。
八百屋ならではの旬の野菜や
果物を使ったメニューの数々を
ぜひご賞味ください。

ランチ
ミーティングや、
休日の
お食事会にも!

営業時間

2019年 12月31日 15時まで

2020年 1月4日よりオープン 7:00~20:00

オープンからL.Oまで

お食事代の合計から

10%OFF
クーポン

有効期限

2020年1月4日~2月29日

他のサービスとの併用はできません。
1枚で4名様までご利用できます。



●デザートプレートセット

コーヒーor
紅茶付き 800円(税抜)

●単品 620円(税抜)

和歌山市馬司町531-1 TEL.0743-56-0298



ご予約締切

12/26(木)

※数量に限りがありますので、
お早めにご予約ください。

早期
ご予約特典
12/10(火)
まで

お引き渡し
12/31(火)

予約受付時間 8:00~18:00

予約センター通話無料

はないちぼん サンキュー

0120-871-309

TEL:0743-56-5561 FAX:0743-57-6555

WEB注文

www.hana1.co.jp

WEB注文が便利です。ご利用ください。



FRUXグループは、地元奈良を中心に地場野菜からおせち料理まで、
お客様の素敵な食生活を応援しています。
味の和路は、その一員として色彩豊かな味をご提供します。

株式会社 味の和路

ウェブサイトからもご注文いただけます。

お正月を贅沢に、
色とりどりの
和の美味を
お楽しみ頂ける
三段重です。

富士

和風
四〜五人用

30,000円

(本体価格)

32,400円 (税込価格)

◆三段重 (一段/21.7×21.7cm)
◆祝箸5本セット付

一の重

鮭昆布巻・伊勢海老・若桃甘露煮・金柑甘露煮・蟹爪袖庵・味付数の子・蝦夷あわび旨煮・焼帆立・ぶり照焼・酢蓮根・はじかみ生姜・鰯西京焼・さざえ磯焼・三色串・たこ旨煮

二の重

市松かまぼこ・合鴨スモーク・若桃甘露煮・金柑甘露煮・鶏つくね照焼・焼海老・奉書巻・鰯煮付・蓮根煮・筍煮・里芋煮・陳笠椎茸・真鯛の子・なごみ巻・梅形人参煮・味付ふき・牛蒡煮・くわい煮・海老団子

三の重

くるみ餡炊き・海老黄金和え・丹波黒黑豆煮・いくら醤油漬・紅白なます・七福細田巻・瀬戸内真だこ酢漬・田作り・梅花もち・ローストビーフ・鳴門金時きんとん・栗甘露煮・伊達巻・海老ふくさ焼・黒糖仕込煮豚・鮓と貝柱のテリーヌ

瑞翔

和洋
二〜三人用

12,800円

(本体価格)

13,824円 (税込価格)

◆二段重 (一段/19.5×19.5cm)
◆祝箸5本セット付

和洋食材を
彩り良く盛合せた
笑顔広がるおせちです。

一の重

鮓と貝柱のテリーヌ・パテカンクラシック・クリームチーズ生ハム巻・黄身寄せ新丈・くるみ餡炊き・鳴門金時きんとん・栗甘露煮・スモークサーモン・黒糖仕込煮豚・ローストビーフ・ぶり照焼・酢蓮根・はじかみ生姜・鰯煮付・若桃甘露煮・金柑甘露煮・リンゴと紅芋のバイ包み

二の重

いくら醤油漬・鶏つくね照焼・丹波黒黑豆煮・伊達巻・市松かまぼこ・焼海老・紅白なます・瀬戸内真だこ酢漬・田作り・焼帆立・鰯昆布巻・蓮根煮・筍煮・牛蒡煮・味付ふき・里芋煮・梅形人参煮

日本の誇り 和食の伝統
味の大和路

伝統とお客様の声を大切におせち料理を作り続けて40年
総料理長 相原 優

おせち

Japanese New Year dishes

千寿

和洋
三〜四人用

★
昨年販売数
第1位

厳選素材

ぶり照焼

蝦夷あわび旨煮

宇和海産の新鮮で脂ののったぶり(養殖)を直送。特製のとれに漬込み、高温の蒸気で一気に焼き上げふと弾力のある食感をとつくと仕上げました。さらにお楽しみ下さい。

新鮮なあわびを、職人伝った技法で丁寧に煮上げました。やわらかさと弾力のある食感をとつくと仕上げました。さらにお楽しみ下さい。

19,800円

(本体価格)

21,384円 (税込価格)

◆三段重 (一段/20.1×20.1cm)
◆祝箸5本セット付

一の重

ローストビーフ・黒糖仕込煮豚・伊達巻・三色串・スモークサーモン・リンゴと紅芋のバイ包み・若桃甘露煮・くるみ餡炊き・海老黄金和え・合鴨スモーク・金柑甘露煮・海老ふくさ焼

二の重

いくら醤油漬・丹波黒黑豆煮・鳴門金時きんとん・栗甘露煮・紅白なます・瀬戸内真だこ酢漬・蓮根煮・牛蒡煮・味付ふき・くわい煮・焼海老・市松かまぼこ・田作り・金柑甘露煮・筍煮・里芋煮・なごみ巻・梅形人参煮・真鯛の子

三の重

松笠いか雲丹焼・たこ旨煮・焼帆立・鰯煮付・鰯西京焼・ロブスター・若桃甘露煮・金柑甘露煮・味付数の子・ぶり照焼・酢蓮根・はじかみ生姜・鰯昆布巻・蝦夷あわび旨煮・蟹爪袖庵・餅玉すだれ

鶴

和洋
三人用

16,000円

(本体価格)

17,280円 (税込価格)

◆二段重 (一段/19.5×25.7cm) ◆祝箸5本セット付

一の重

いくら醤油漬・丹波黒黑豆煮・鳴門金時きんとん・栗甘露煮・田作り・くるみ餡炊き・紅白なます・瀬戸内真だこ酢漬・市松かまぼこ・伊達巻・若桃甘露煮・金柑甘露煮・焼海老・蓮根煮・牛蒡煮・くわい煮・味付ふき・ぶり照焼・酢蓮根・はじかみ生姜・焼帆立・筍煮・なごみ巻・椎茸煮・梅形人参煮・里芋煮

三の重

海老とウニのテリーヌ・鶏つくね照焼・ブロックリーコンソメ仕立・帆立貝柱の燻製・カニと野菜のテリーヌ・鰯のバジル焼・スモークサーモン・あんず梅風味・ドライトマトボウイン煮・リンゴと紅芋のバイ包み・ラタトゥイユ・ローストビーフ・タコと野菜のバジル和え

味の和路を運営するフルックスグループは、奈良県 HACCP 認証され、徹底した品質管理のもとで生産しています。

食品微生物検査
技師による検査

専門の教育を受けた検査員が常駐。随時、サンプリングを行い、食品の微生物検査等を実施しています。

おせち料理を宅配便で配送いたします。

配送料

一商品につき

500円(税込)

0120-871-309

はないちばん

サンキュー

来店お引き取りの
お客様に

イメージ写真

そば(乾麺)と海老天5尾
プレゼント!

おせちの
お受け取りは
こちら

花一番

受け渡し時間 9:00~14:00
大和郡山市馬町531-1