



UOMATSU
Ginza

2017年11月15日

株式会社 魚松

生松茸もついてくる！？100食限定『銀座魚松特製 松茸七福神おせち』の予約スタート！
一年分の松茸が楽しめる松茸づくしの豪華なおせちで2018年を迎えましょう。

2017年9月に銀座（東京都中央区）にオープンした『松茸屋 銀座 魚松』（以下、銀座魚松）は、銀座魚松通販サイト（<https://ginzauomatsu.thebase.in/>）にて11月15日から100食限定で『銀座魚松特製 松茸七福神おせち』の予約販売をスタートします。



オリジナルの白い重箱に入ったおせちは、松茸はもちろん、世界三大珍味や近江牛、伊勢海老、鮑など贅沢な食材がところ狭しと並んでいます。また、ご自宅でお好きな調理法でお楽しみいただけるよう生松茸もセットになっています。

壳の重



- ・田作り
- ・紅白小袖かまぼこ
- ・美さんとうん
- ・金天
- ・いくら
- ・生群
- ・数の子
- ・たなきごぼう
- ・伊達巻(牛乳、栗、チーズ、柚子)
- ・煮蛤
- ・黒豆
- ・紅白千代呂木

貳の重



- ・伊勢海老
- ・あわび
- ・フカヒレ
- ・にしん昆布巻き
- ・錦玉子
- ・金柑蜜煮
- ・鶏松風
- ・世界三大珍味
(フォアグラ、トリュフ、キャビア)

参の重



- 【松茸七福神】
- 1 焼き松茸
 - 2 松茸コロ煮
 - 3 松茸二見焼
 - 4 松茸マリネ
 - 5 松茸胡麻和え
 - 6 松茸味噌漬け
 - 7 松茸昆布巻き
- ・鮭粕漬け
 - ・鯛粕漬け
 - ・真名鯛西京漬け
 - ・真鯛西京漬け
 - ・穴子八幡巻き
 - ・手まり鮓
 - ・漬物(つる白子、竜菊、梅花人参、松葉くわい、朝やわらか菜、帆立やわらか菜、どんこしいたげ)

与の重



- ・近江牛ローストビーフ
- ・合鴨ロースオレンジ煮
- ・子持ち鮎有馬煮
- ・自家製唐墨
- ・鯛蒲添
- ・生本わさび

盛り付けイメージ





UOMATSU
Ginza

【おせち予約販売の詳細情報】

商品名： 銀座魚松特製 松茸七福神おせち
料 金： 108,000円（税込み）
予約販売期間： 11月15日（水）～12月中旬（無くなり次第終了）
セット内容： ・オリジナル重箱入りおせち四段
・生松茸2本（オリジナル小箱入り）
・松茸雑煮（オリジナルお椀付き）
通販サイト： <https://ginzauomatsu.thebase.in/>
（クレジットカード、銀行振込、コンビニ払い対応）
店頭予約： 詳細は店舗へお問い合わせください。
予約販売期間： 11月15日（水）～12月中旬（無くなり次第終了）
お届け日時： お届け日時の指定は出来かねます。2017年12月31日に、ご指定の住所にクール便にてお届けします。

【店舗情報】

店 名： 『松茸屋 銀座 魚松』
電 話： 03-3541-1599
予 約： お電話にて承ります。
住 所： 東京都中央区銀座7丁目15-7
アクセス： 日比谷線・都営浅草線「東銀座駅」より徒歩5分
都営大江戸線「築地市場駅」より徒歩5分
営業時間： 昼 11:30-14:00 (LO13:30)
夜 17:30-23:00 (LO21:30)
定休日： 不定休
席 数： 全50席（個室4部屋）
公式サイト： <https://ginza-uomatsu.com/>
Facebook： <https://www.facebook.com/ginza.uomatsu/>