



十勝肉おせち

十勝人にこそ味わってほしい

数量限定 4人前 21,000円(税込)

昨年ご購入いただいたお客様へ焼き台なし19,500円
別売りの固形燃料200円もご用意しています

〜特製炙り焼肉4種〜



壺の重

〜職人たちが紡ぐ肉料理5種〜



弍の重

〜祝い肴9種〜



参の重

道SHOKUだからできる「十勝」をふんだんに使った
手づくり肉おせち
特製炙り焼肉4種、肉料理5種、祝い肴9種が詰まっています
炙り焼肉4種は、付属の焼き台で炙って焼いて楽しんで
地元十勝の人にこそ味わって欲しい三段重をお届けします



弐の重

～職人たちが紡ぐ肉料理5種～

焼肉平和園で培った自慢の技術・味

- 十勝産牛ヒレ肉のチョッカル
- 十勝産牛すき焼き
- 十勝産牛ローストビーフ
- 道産鶏肉の参鶏湯ロール
- 道産豚肉の焼豚



壱の重

～特製炙り焼肉4種～

肉の旨味を最大限に引き出しました
付属の焼き台で炙ってお楽しみください

- 十勝和牛炙りサガリ
- 十勝和牛炙りタン
- 十勝産牛炙り三角バラ
- 十勝産牛炙りサーロイン



仕入れ状況によって内容が変更になる場合があります

参の重

～祝い肴9種～

地元食材を使った日本と韓国のおつまみで、
いつもとひとあじ違ったおせちを

- 十勝産牛時雨煮
- 冷菜ミノ(特上ミノのおつまみ風)
- 数の子
- 栗きんとん
- 黒豆
- なます
- チマキムチ(お肉を使ったキムチ)
- ヤツパ(韓国の甘いおこわ)
- 二色の海鮮チヂミ

おせちとご一緒に



オリジナルキンパ道巻
7本セット 5,400円

数量
限定

4人前 21,000円(税込)

昨年ご購入いただいたお客様へ焼き台なし19,500円、
別売りの固形燃料200円もご用意しています

予約受付	2024年12月25日(水)まで(数量に達し次第終了)
受け渡し	2024年12月31日(火)10時～17時
お支払い	現金・各種クレジットカード・コード決済(d払い, aupay, paypay)

道SHOKUだからできる お肉の活かし方

長年にわたって十勝産のお肉を扱ってきた職人たち
だからこそ知っている、一番おいしい食べ方で提供したい。
特別なひとときにぴったりなお肉料理をお楽しみください。

地元十勝で育まれた 食材を味わって

おせちで使用している食材は、ほぼ十勝産。
豊かな自然に恵まれた十勝で育まれた素材ですから、
十勝の人にこそ味わっていただきたいと考えています。

ご予約は、お電話または予約専用フォームからお願いします



予約専用フォーム
はこちら

道 SHOKU 十勝本店

Tel.0155-23-0029
中川郡幕別町札内西町93-3 (平和園札内店南側)
営業時間 10:00～20:00
定休日 火曜(祝日は営業)

年末年始の営業について
12月30日(月)は通常営業いたします。31日(火)は17時までの営業です
1月1日、2日は休業、3日(金)より通常営業いたします

