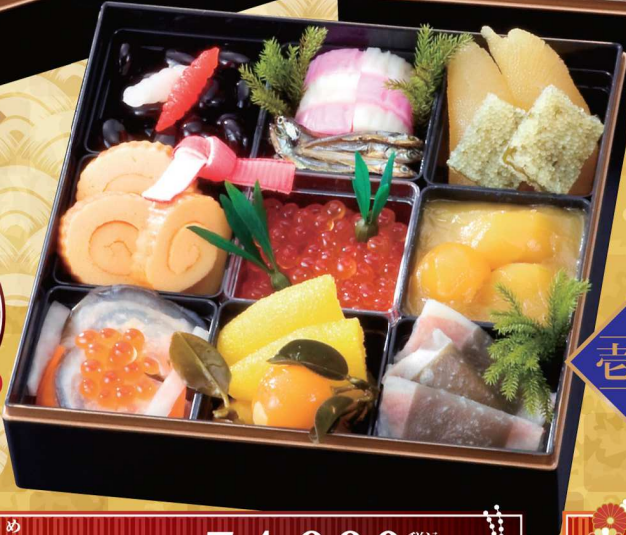


四季亭特製

おせち料理

ご予約承り中

新春の食卓を彩る
四季亭の特製おせちで
華やかな新年を
お迎えください。



参の重

貳の重

壺の重

数量限定

お早めにご予約ください

写真は初夢(4~5人前)のイメージです。

はつ ゆめ **初夢** 4~5人前 **54,000**円 税込

て まり **手毬** 2~3人前 **32,400**円 税込

壺の重 黒豆 | 紅白千代呂木 | 栗きんとん | 数の子 | 子持ち若布土佐漬 | 紅白小袖蒲鉾 | 田作り | のう巻玉子 | お多福豆 | 射込み金柑 | 編み笠柚子 | 小鯛笹漬 | 蕪巻 | 氷頭なます | いくら醤油漬 | 熨斗梅千代結び | 津久羽根 | 山茶花の枝

壺の重 黒豆 | 紅白千代呂木 | 栗きんとん | 数の子 | 子持ち若布土佐漬 | 紅白小袖蒲鉾 | 田作り | のう巻玉子 | 射込み金柑 | 編み笠柚子 | 小鯛笹漬 | 蕪巻 | 氷頭なます | いくら醤油漬 | 熨斗梅千代結び | 津久羽根 | 山茶花の枝

貳の重 鮑柔らか煮 | 鯖巻織焼き | はじかみ | 鱈子昆布巻き | 河豚七味焼き | 本唐墨 | 牛肉煮凝り | 鮭の南蛮漬 | ずわい蟹粘巻 | 蓮根甘酢漬 | 海老酒煮白板昆布巻 | 蒸し鳥と海月の中華和え | 帆立貝・ムール貝・サーモンのマリネ | 南天の葉

貳の重 鮑柔らか煮 | 鯖巻織焼き | 鱈子昆布巻き | 河豚七味焼き | 牛肉煮凝り | 鮭の南蛮漬 | ずわい蟹粘巻 | 蓮根甘酢漬 | 海老酒煮白板昆布巻 | 蒸し鳥と海月の中華和え | 帆立貝・ムール貝・サーモンのマリネ | 南天の葉 | はじかみ

参の重 昆布巻き | 鱈甘露煮 | 梅人参 | 梅麩 | 牛肉八幡巻 | 百合根甘煮 | 慈姑山吹 | 子持ち鮎有馬煮 | 姫竹味噌和え | 栗麩揚げ煮 | 高菰味噌漬 | 印籠唐墨 | 牡蠣時雨煮 | 海老焼き | スモークサーモン | 牛たんパイ包み焼き | 蒟蒻辛煮 | ローストビーフ | 鴨の燻製 | ゆずり葉

参の重 昆布巻き | 鱈甘露煮 | 梅人参 | 梅麩 | 牛肉八幡巻 | 百合根甘煮 | 慈姑山吹 | 子持ち鮎有馬煮 | 姫竹味噌和え | 高菰味噌漬 | 印籠唐墨 | たらこ旨煮 | 海老焼き | スモークサーモン | 牛たんパイ包み焼き | 蒟蒻辛煮 | ローストビーフ | 鴨の燻製 | ゆずり葉

おせち料理お申込書

ふりがな お名前	様		FAXの場合 本申込書を記入の上、ご送付ください。	
TEL			ご住所	メールの場合 本申込書の記入欄と同項目の内容を記載の上、送信ください。
TEL	自宅・携帯	ご住所	〒	—
ご注文商品		個数		配達方法 1. 配達 2. 宅急便 3. 来館 <small>※配達は盛岡市内又はその近郊に限らせていただきます。</small>
はつ ゆめ 初夢	4~5人前	54,000	個	
て まり 手毬	2~3人前	32,400	個	
お申し込み後に当館よりご連絡をさせていただきます。 <small>※数に限りがございますので、お早めにご予約ください。</small>		配達希望日 (到着日) 到着希望日 12月 日 ご希望時間 時		1. 代引き(クロネコヤマトコレクト) 2. 後日の郵便・銀行振り込み 3. 事前のお振込み又は請求書送付(郵便振込み・銀行振込み) <small>※送料及び代引き手数料はお客様負担となります。 ※発送は、ヤマト運輸となります。 ※発送の際はクール便での発送となります。(お客様負担)</small>

ご予約締切日

12月25日(月)17時

お受取日

12月30日(土)・31日(日)

ご予約・お問い合わせ



四季亭

岩手県盛岡市繁字湯の館137

TEL **019-689-2021**

FAX **019-689-2159**

MAIL tsunagi@shikitei.jp