



四季亭特製

ご予約承り中

料理

数量限定

お早めにご予約ください

参の重

貳の重

壹の重

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。

壹の重

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 | 鰻巻 | 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 など

貳の重

鮑柔らか煮 | 鰻巻焼 | 鱈子昆布巻 | 河豚七味焼 | 蛸蒸し煮 | 烏賊巻 | 鮭の南蛮漬 | ずわい蟹砵巻 | 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 など

参の重

昆布巻 | 鰻甘露煮 | 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 | たたき牛蒡 | 高苳薑味噌漬 | 烏賊印籠 | たらこ旨煮 | 海老焼 | スモークサーモン | ミートテリーヌ | 鶏弱辛煮 | ローストビーフ | 鴨の燻製 | ゆずり葉 など ※仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。

てまり
手毬

2~3人前

32,400円 税込

写真は手毬(2~3人前)のイメージです。

はつゆめ
初夢

4~5人前

54,000円 税込

少人数
向け
おせち

こうめ
小梅

1~2人前

21,600円 税込

年越し鴨蕎麦とおせちのセット!
ご夫婦にオススメ!

お品書き////////////////////////////////////

黒豆 | 紅白千代呂木 | 栗きんとん | 数の子 | 子持ち若布 | 氷頭なます | 焼き海老 | 鮑柔らか煮 | 烏賊巻 | 蛸蒸し煮 | お多福豆 | 熨斗梅千代結び | 紅白小袖蒲鉾 | のう巻玉子 | 烏賊印籠 | 鱈子昆布巻 | 田作り | 津久羽根 | 高苳薑味噌漬 | はじかみ | ずわい蟹砵巻 | 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 | 子持ち鮎有馬煮 | 牛肉八幡巻 | 百合根甘煮 | 昆布巻 | 梅人参 | 梅麩 | ローストビーフ | 鴨の燻製 | ミートテリーヌ
年越し蕎麦【合鴨 薬味 かえし】 ※仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。



年越し蕎麦付き

ご予約締切日

12月20日(日)

完売次第
受付終了

お受取日

12月30日(水)・31日(木)

ご予約・お問い合わせ



四季亭

TEL 019-689-2021 FAX 019-689-2159

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字湯の館137 MAIL: tsunagi@shikitei.jp



公式HP

おせち料理お申込書

【ご予約方法】

お申込後に当館よりご連絡をさせていただきます。
※数に限りがございますので、お早めにご予約ください。

ご予約締切日

12/20(日)

※締切日前であっても完売次第終了となります。

お受取日

12/30(水)・31日(木)

- FAXの場合 本申込書を記入の上、ご送付ください。
- 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。
- 電話の場合 本申込書の記入欄と同項目の内容をお伝えください。

ふりがな			
お名前	様		
TEL	自宅・携帯		
ご住所	〒 -		
ご注文商品		個 数	
初 夢	はつゆめ	4~5人前	54,000円(税込)
手 毬	てまり	2~3人前	32,400円(税込)
小 梅	こうめ	1~2人前	21,600円(税込)
受け取り方法	1. 配 達 2. 宅急便 3. 来 館 ※配達は盛岡市内又はその近郊に限らせていただきます。		
配達希望日 (到着日)	到着希望日 12月 日 / ご希望時間 時 ※ご希望お時間を指定して発送いたしますが、天候や年末による交通渋滞により時間通りに配達できない場合がございます。		
お支払い方法 (宅急便の場合)	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) ※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)		



岩手県盛岡市繁字湯の館137

ご予約・お問い合わせ

T
E
L

019-689-2021

MAIL: tsunagi@shikitei.jp

F
A
X

019-689-2159