

おせち料理

四季亭特製

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。



写真は手毬(2~3人前)のイメージです。

数量
限定

お早めにご予約ください

手毬
初夢

2~3人前

34,400 税込 円

4~5人前

56,000 税込 円

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 | 若桃甘露煮 | 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

鮎柔らか煮 | 鱈巻織焼き | 鱈子昆布巻 | 河豚七味焼き | 蛸蒸し煮 | 烏賊巻 | 鮭の南蛮漬 | すわい蟹詰巻 | 海老酒煮白飯昆布巻 | 蒸し鶏と海月の中華和え | 帆立貝、ムール貝、サーモンのマリネ | 南天の葉 | はじかみ

昆布巻 | 鱈甘露煮 | 梅人參 | 梅麴 | 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 | 苳苳薑味噌漬 | 烏賊印籠 | たらこ旨煮 | 海老焼き | スモークサーモン | 市松チーズ | 苳苳芋煮 | ローストビーフ | 合鴨の燻製 | ゆずり葉

※仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。

厳選食材



子持ち鮎の有馬煮

国内の河川で育った大ぶりの子持ち鮎を新鮮なうちに素焼きして山椒の実を入れた煮汁で煮上げました。卵のたっぷり詰まった鮎の切り口を表にして盛り付けます。



ずわい蟹の酢巻
苳苳薑味噌漬

味の濃いずわい蟹の腕肉を大根、人參、菊の花で巻いています。苳苳薑(キク科の野菜)は、京白味噌で漬け込みました。



紅白蒲鉾、のう巻
黒豆のつや煮、田作り

当館のおせち料理に開業から読んでいる「紅白蒲鉾」と「伊達巻」です。お正月の縁起物に「黒豆」、イワシの小さき田畑にまいて五穀豊穡を祈ったことが始まりの「田作り」は、小魚でも尾頭付き。ちょろぎ、ツクパネなどおせちならではの品々を添えてあります。



鮎のやわらか煮
鮎の肝照り煮

蝦夷鮎を活きたまま圧力釜で煮上げること柔らかに仕上げました。肝も濃口醤油、みりん、酒、砂糖で照り煮にして添えています。

※「鮎の肝照り煮」は初夢(4~5人前)のみ

ご予約締切日 **12月25日(日)17時** 完売次第終了 お受取日 **12月30日(金)・31日(土)**

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

※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

合鴨 薬味 かえし

ローストビーフ
市松チーズ
合鴨の燻製

子持ち鮎有馬煮
百合根甘煮
梅人参
蒟蒻辛煮

ずわい蟹砵巻
帆立貝、ムール貝、
鰯甘露煮
蒸し鶏と海月の中華和え
ササゲと海月のマリネ
高菜と海苔の漬物

紅白小袖蒲鉾
田作り
烏賊印籠
津久羽根
のう巻玉子
鱈巻織
鱈子昆布巻き
はじかみ

焼き海老
烏賊巻
鮑柔らか煮
熨斗梅千代結び
お多福豆
蛸蒸し煮
スモークサーモン

黒豆
栗きんとん
子持ち若布
紅白千代呂木
数の子
氷頭なます

御節料理 小梅

お品書き



こ うめ
小梅

1~2人前

23,600円^{税込}

おせち料理お申込書

【ご予約方法】

お申し込み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。

- 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。

ご予約締切日

12/25(日)17時

お受取日

12/30(金)・31(土)

ふりがな			
お名前	様		
TEL	自宅・携帯		
ご住所	—		
ご注文商品(送料込)		個数	
初夢	はつゆめ	4~5人前	56,000円 ^(税込) 個
手毬	てまり	2~3人前	34,400円 ^(税込) 個
小梅	こうめ	1~2人前	23,600円 ^(税込) 個
受取方法	1. 宅急便 2. ご来館 ご来館の場合2,000円割引致します。		
受取希望日 (到着日)	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) ※代引き手数料はお客様のご負担となります。※発送は、ヤマト運輸(クール便)となります。		



四季亭

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