

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。



貳の重

参の重

壺の重

数量限定

お早めにご予約ください

手毬 2~3人前 35,000円 税込

壹の重

黒豆|紅白千代呂木|子持ち若布土佐漬|栗きんとん|数の子|紅白小袖蒲鉾|田作り|のう巻玉子|金柑|編み笠柚子|小鯛笹漬|鰯巻|氷頭なます|いくら醤油漬|水晶梅|津久羽根|山茶花の枝

貳の重

ローストビーフ|合鴨燻製|佐助豚テリヌ|焼き海老|秋刀魚幽庵焼き|河豚七味焼き|はじかみ|ずわい蟹巻|海老酒煮白板昆布巻|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|鮭の南蛮漬|南天の葉

参の重

梅人參|信田巻|慈姑山吹|たたき牛蒡|葛苺羹味噌漬|鱈煮|鯨甘露煮|梅麩|百合根甘煮|蒟蒻羊煮|子持ち鮎有馬煮|蝦夷鮑柔らか煮|つぶ貝八方煮|蛸蒸し煮|昆布巻|鱈子巻|烏賊印籠|スモークサーモン|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。



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。



厳選食材

ずわい蟹の粘巻
葛苺羹味噌漬

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。葛苺羹(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続いている「紅白蒲鉾」と「伊達巻」です。お正月の縁起物に「黒豆」、イワシの小魚を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。ちよろぎ、ツクバネなどおせちならではの品々を添えております。



鮑のやわらか煮
鮑の肝照り煮

蝦夷鮑を活きたまま圧力釜で煮上げることで柔らかく仕上げました。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。

※「鮑の肝照り煮」は初夢(4~5人前)のみ

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

ご予約・お問い合わせ



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

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字湯ノ館137番地1 MAIL tsunagi@shikitei.jp



公式HP



お品書き

御節料理 初夢

壺の重

栗きんとん
子持ち若布土佐漬け
紅白小袖蒲鉾
のう巻玉子
編み笠柚子
氷頭なます
水晶梅
山茶花の枝

式の重

ローストビーフ
佐助豚テリイヌ
秋刀魚幽庵焼き
はじかみ
海老酒煮白飯昆布巻
帆立貝と海月の中華和え
鮭の南蛮漬
南天の葉

参の重

三陸厚揚げの焼き雲丹
蝦夷地茶らか煮と肝照り煮
梅人參
葛餅山吹
高良薑味噌漬
牡丹時雨煮
青合根甘煮
つぶ貝八方煮
昆布巻
本唐墨
スモークサーモン
ゆずり葉

はつ ゆめ

初夢

4~5人前

56,000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(月)17時

お受取日

12/30(土)・31(日)

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	35,000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

ご予約・お問い合わせ

岩手県盛岡市繁字湯ノ館137番地1

T
E
L

019-689-2021

MAIL tsunagi@shikitei.jp

F
A
X

019-689-2159