

おせち料理 ご予約承ります



三段のお重に約50種類の料理をお詰めします。

今年は外房産伊勢海老・鮑も加えて更に艶やかなお節になります！

(献立内容例)

- 吉の重** 蟹真丈・ローストビーフ・百合根梅和え・ほうれん草錦糸巻・数の子醤油漬け
穴子八幡巻・牡蠣のオイル漬け・車海老生姜煮・お多福豆・菜の花昆布酢・栗きんとん
たたき牛蒡・帆立の唐墨和・蟹と水菜の霰和え
- 式の重** 玉子焼き・くらげ酢・鰯の西京焼き・塩辛・公魚南蛮漬け・蟹の奉書巻・蓮のきんぴら
合鴨ロース・葱と人参のあちら漬・セロリ醤油漬・柚子皮の蜜煮・黒豆の草石蚕
蛸のやわらか煮
- 参の重** 鰯・海老芋・牛蒡・蓮根・筍・人参梅煮・さつま芋・南瓜・椎茸・たらこ生姜煮
鶏団子山椒煮・鶏の塩麴焼・柚子大根・茗荷芋寿司・手まり麩・きぬさや・広島菜漬
子持ち昆布お浸し・クリームチーズの粕漬け・市田柿・慈姑煎餅・置いわし

※2~3人前 41,800円(税込)

※写真、献立内容は過去のものです。

~~~~ご予約、お問い合わせ~~~~

御料理とく竹

TEL : 0470-71-0339

Mail : [okami@oryoritokutake.com](mailto:okami@oryoritokutake.com)