

四季亭特製

おせち料理



て まり
手毬 2~3 人前
37,000 (税込) 円

ご予約締切日

12月25日(金)まで

受け渡し日

12月30日(水)・31日(木)

新年を彩る、職人仕立てのおせち！

長年の経験を積んだ職人が、厳選した食材を活かして仕上げた本格おせち。毎年ご好評いただいている味わいを、今年も心を込めてご用意いたします。どうぞ新年の食卓に。



紅白蒲鉾、伊達巻、
黒豆のつや煮、田作り

当館のおせち料理に開業から
詠えている「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、小魚でも尾頭付きな
どおせちならではの品々を添
えております。



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。



鮑のやわらか煮、
鮑の肝照り煮

蝦夷鮑を活きたまま圧力鍋で
煮上げること柔らかく仕上
げました。肝も濃厚醤油、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
(四~五人前)のみ



ずわい蟹の砵巻、
高菜薹の味噌漬け

味の濃いずわい蟹の腕肉を
大根、人参、菊の花で巻い
ています。高菜薹(キク科の
野菜)は京白味噌で漬け込み
ました。

ご予約・お問い合わせ



四季亭

TEL **019-689-2021** FAX **019-689-2159**
〒020-0055 岩手県盛岡市繫字湯ノ館137番地1 E-mail tsunagi@shikitei.jp

ホームページ



FAY 019-689-2159