

四季亭特製

おせち料理

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。



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。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。



ずい蟹の砵巻、萬苣薑味噌漬け
味の濃いずい蟹の腕を大根、人参、菊の花で巻いています。高苣薑(キク科の野菜)は、京白味噌で漬け込みました。



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。卵のたつ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釜で煮上げることと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(四〜五人前)のみ



厳選
食材

て まり
手毬 2〜3人前
37,000円 税込

数量
限定

お早めにご予約ください。

ご予約締切日 12/25(木)17時

完売次第終了

お受取日 12/30(火)・31(水)

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ノ館137番地1 Email tsunagi@shikitei.jp

公式HP



