# 新春に華やぎを添える 老舗料亭のおせち料理。

2019年 山口孝朋総料理長 新作オリジナルお節発表。 大型にボリュームアップ 品数も増えご満足いただける 板前の手作りお節をお楽しみください。

> 好評 ご予約承り中!! 料亭つたも本店:052-241-3666





#### お節

### 和風 二段重(4人前/44品目)

32,400円(稅込)[本体30,000円]

御献立:和風 二段重 <a href="http://tsutamo.com/assets/img/menu/2019">http://tsutamo.com/assets/img/menu/2019</a> osechi 30000.pdf



重箱内寸:21.4×21.4×4.5cm 2段

大晦日午前中に蔦茂本店にてお渡し。

(12月31日に配達可能、関東・関西・中部地区限定佐川クール便対応、送料サービス)

食品衛生に細心の注意を払って調整させて頂きましたが、 より安心してお召し上がり頂くために次のことをおまもりくださいますようお願い致します。

- ●お召し上がりの時は、さい箸などを使用して、衛生にご留意ください。
- ●お召し上がりの後は、速やかに涼しいところにお戻しください。
- ●お正月用に調整したものですが、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。 時間の経過により再加熱するなど、品質保持にご留意ください。

# お節

# 和風 壱段重(3人前/44品目)

21,600円(税込)[本体20,000円]

御献立:和風 壱段重 http://tsutamo.com/assets/img/menu/2019\_osechi\_20000.pdf



重箱内寸:31.5×27.0×4.5cm

大晦日午前中に蔦茂本店にてお渡し。

食品衛生に細心の注意を払って調整させて頂きましたが、 より安心してお召し上がり頂くために次のことをおまもりくださいますようお願い致します。

- ●お召し上がりの時は、さい箸などを使用して、衛生にご留意ください。
- ●お召し上がりの後は、速やかに涼しいところにお戻しください。
- ●お正月用に調整したものですが、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。 時間の経過により再加熱するなど、品質保持にご留意ください。