蔦茂

創業111周年

2024年 新春お節料理
ご予約承ります。

料亭 蔦茂　総料理長 山口 孝朋　新作オリジナルお節、予約販売開始！

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。

蔦 TSUTAMO 茂

蔦茂
創業111周年

お節 和風 三段重

（5人前）45品目

重箱内寸：19.2×19.2×4.7（㎝） 3段

59,400円(税込)（本体 55,000円）

◆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 ≪送料無料≫

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為に次の事をお守りください
ますようお願い致します。

●お召し上がりの際は、さい箸などをご使用頂き、衛生面井
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
お召し上がりください。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。

御献立

令和四年　新春節会料理
御献立　　三段重

壱の重　祝肴

黒豆蜜煮　金箔
京都産五万米
羽子板大根　人参
祝数の子と子持ち昆布
いくら醤油漬
かつお胡桃　合鴨ロース
甘栗　若桃　金柑
子持ち鮎甘露煮　若菜牛蒡
剥き海老煮　黄身焼き真丈
結び熨斗梅

弐の重　多喜合せ　家喜肴　寿肴

鰤の照り焼き
赤魚西京焼き　矢生姜
岩蛸旨煮
蟹松風　厚焼き玉子
竹の子煮　六方里芋
紅梅人参　白梅長芋
車海老旨煮　絹莢豌豆
蟹錦紙巻き　姫大根
鮭小川締め　小鯛笹漬
花蓮根

参の重　進肴

伊勢海老具足煮　松笠慈姑
河豚一味焼き　鰻八幡巻
松茸万年漬　蒸し雲丹
飛騨牛ロースト　粒胡椒
鮑とずわい蟹　酢橘

送料無料

お節 和風 三段重

（5人前）45品目

重箱内寸：19.2×19.2×4.7（㎝）3段

59,400円(税込)（本体 55,000円）

蔦茂
創業110周年

お節 和風 二段重

（4人前） 44品目

重箱内寸：21.4×21.4×4.5（㎝） 2段

35,640円(税込) （本体 33,000円）

◆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 ≪送料無料≫

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為に次の事をお守りください
ますようお願い致します。

●お召し上がりの際は、さい箸などをご使用頂き、衛生面井
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
お召し上がりください。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。

御献立

新春節会料理　御献立

祝　肴

黒豆蜜煮　金箔
田作り　衝羽根漬
いくら醤油漬
祝数の子　子持昆布
かつお胡桃
合鴨ロース
日の出紅白蒲鉾
伊達巻玉子
羽二重奉書餅
子持鮎甘露煮
檜扇黄金烏賊
剥き海老芝煮
姫あわび姿煮
飛鶴蒲鉾　亀甲蒲鉾
栗きんとん　甘栗　金箔
若桃甘露煮

口取　肴

車海老芝煮
穴子八幡巻
紅紗し煮梅
葉付金柑甘露煮
白梅長芋味塩酢漬

家喜　肴

鰤の照り焼
赤魚西京焼
鰆塩麹焼　金時はじかみ
蟹の松風焼

多喜合せ

竹の子煮　牛蒡の煮染め
六方慈姑煮　絹さや
手毬麩含ませ煮
ねじ梅人参煮　紅鮭昆布巻

寿の物

三色龍皮巻　蟹錦紙巻
干し柿巴巻
小鯛笹漬　酢取り花蓮根
鮭小川締め　紅白なます

送料無料

お節 和風 二段重

（4人前）44品目

重箱内寸：21.4×21.4×4.5（㎝）2段

35,640円(税込)（本体 33,000円）

蔦茂
創業110周年

お節 和風 一段重

（3人前）44品目

重箱内寸：31.5×27.0×4.5（㎝）

23,760円(税込)（本体 22,000円）

◆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 ≪配送料 500円≫

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為に次の事をお守りください
ますようお願い致します。

●お召し上がりの際は、さい箸などをご使用頂き、衛生面井
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
お召し上がりください。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。

御献立

新春節会料理　御献立

祝　肴

いくら醤油漬
黒豆蜜煮　金箔
栗きんとん　甘栗　金箔
若桃甘露煮
倍貝旨煮　梅麩含ませ煮
昆布巻穴子　かつお胡桃
合鴨ロース
田作り 衝羽根漬
祝数の子
数の子松前漬

口取　肴

其の一
車海老芝煮
姫あわび姿煮
岩蛸煮付
子持鮎甘露煮

其の二
伊達巻玉子　黄身焼真丈
紅白蒲鉾　紅白梅餅
飛鶴蒲鉾　亀甲蒲鉾

家喜　肴

鰤の照り焼
赤魚西京焼
鰆塩麹焼　金時はじかみ
蟹の松風焼
出汁巻玉子

多喜合せ

竹の子煮　六方慈姑煮
牛蒡の煮染め
ねじ梅人参煮
湯葉ひろうす　萬苣唐
手毬麩含ませ煮
海老芋白煮　鱈の旨煮

寿の物

小鯛笹漬　鮭小川締め
酢取り花蓮根
紅白なます　菊花かぶら

お節 和風 一段重

（3人前）44品目

重箱内寸：31.5×27.0×4.5（㎝）

23,760円(税込)（本体 22,000円）