

おせち料理 御献立

祝肴

- 黒豆蜜煮 金箔
- 田作り
- いくら醤油漬
- 数の子松前漬
- 祝数の子
- 子持昆布
- 栗きんとん
- 甘栗 金箔
- 若桃甘露煮
- 岩蛸煮付

口取肴

- 紅白小袖蒲鉾
- 伊達巻玉子
- 姫あわび姿煮
- 飛鶴蒲鉾 亀甲蒲鉾

家喜肴

- 鰯の照り焼
- 赤魚袖庵焼
- 松笠焼き烏賊 金時はじかみ
- 出汁巻玉子

多喜合せ

- 六方慈姑煮
- ねじ梅人参
- 手毬麩含ませ煮
- 有頭海老煮

令和二年 元日

料亭つたも

この度は、当社のおせち料理をご愛顧賜り、誠に有り難う御座います。

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せよう
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のですが、出来るだけ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。

おせち料理 御献立

祝肴

- 黒豆蜜煮 金箔
- 田作り
- いくら醤油漬
- 数の子松前漬
- 祝数の子
- 子持昆布
- 栗きんとん
- 甘栗 金箔
- 若桃甘露煮
- 岩蛸煮付

口取肴

- 紅白小袖蒲鉾
- 伊達巻玉子
- 姫あわび姿煮
- 飛鶴蒲鉾 亀甲蒲鉾

家喜肴

- 鰯の照り焼
- 赤魚袖庵焼
- 松笠焼き烏賊 金時はじかみ
- 出汁巻玉子

多喜合せ

- 六方慈姑煮
- ねじ梅人参
- 手毬麩含ませ煮
- 有頭海老煮

令和二年 元日

料亭つたも

この度は、当社のおせち料理をご愛顧賜り、誠に有り難う御座います。

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せよう
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のですが、出来るだけ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。