

おせち料理のご案内

年の門出を祝い、祈り、さまざまな夢や願いを託す大切な節目であるお正月。

そして、これを彩るおせち料理。千年の永きに渡って受け継がれ、育まれてきた先人達の知恵や工夫が生んだこの食文化を、より良き日本の伝統としてこれからも継承していきたいと思えます。

私たち味すゞ亭グループは、今年もおせち料理の内容を充実いたしまして、皆様方にご満足して頂けます様スタッフ一同、心を込めて作らせて頂きます。

新年のスタートを是非当店のおせち料理で、お祝い下さいませ。



写真は前年の参考写真です。本年度はお重は白木調のお重になります

- 壹乃重**
- 数の子 西京漬け・土佐塗し
 - 栗きんとん 丹波黒豆煮
 - 花餅手鞠 ずわい蟹砵巻
 - 源平柚子膾 栗伊達巻
 - 黒糖ポーク からすみ
 - 紅白日の出蒲鉾
 - 羽二重餅 栗餡友禅包み
 - 海鮮南蛮漬け 紅梅乾酪
 - サーモンとチキンマリネ
 - 千代呂儀 瓣百合根
 - 北寄貝 栗夢和えのし梅

七寸 (20センチ×20センチ) 二段重
4~5名様用 **18,000円** (税込)

貳乃重

- 焼き帆立貝 鱈雲丹焼き
- 寒鰯 柚庵焼き 菊花蕪
- 梅ノ尾煮 ともえ柿
- 合鴨スモーク・パストラミ
- 豚角煮 牛八幡巻き
- 海老艶煮 鳴門烏賊
- 錦玉子 昆布巻 花椎茸
- 蒟蒻南蛮煮 菴摩羅鳴門
- 花蓮根旨煮 梅京人参
- 近江蒟蒻 滝野川牛蒡
- 京人参カステラ 寿蓮根

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めまして、心を込めてご用意させていただきます。毎年規定数(200セット)完売の実績ある自信作です。誠に申し訳ございませんが、数量限定とさせていただきますので、どうぞお早めにご予約下さいますようお願い申し上げます。

なお、ご予約期間は12月18日(日)締めきりとさせていただきます。(数量になり次第完売)

お渡しの際は**12月31日(土)の午前8時より午前11時**の間に注文をして頂いた店舗まで、お越し頂けます様お願い申し上げます。

地方発送ご希望の方は、ご注文時にお申し付け下さい。31日発送の翌元日届けとなります。(一部離島は除く)なお、お引き取りが午前11時30分を過ぎた場合はコレクト宅急便(代金は着払いで送料はお客様のご負担となります)にて配送とさせていただきますので、ご了承頂けますようお願い申し上げます。

お得情報

【現金会計特典】 お支払いを現金会計で【1,000円分のお食事券】をプレゼント!

味すゞ亭

我孫子市根戸1238-21
04-7183-9800

和香

柏市柏4-5-24
京北第二ビル3F
04-7160-1301

穂香

柏市旭町1-11-17
パンスターチスビル1F
04-7142-7240