

平成三十一年新春

# おせち料理 & オードブル

## ご予約受付始めました

数に限りがあります。ご予約はお早目にお願ひします。

《おせち料理の由来》 日本では古代より、季節の変わり目とされる「節日」に神に供え物をし、宴を開くという宮中行事が行われました。その時に供されていた料理が「御節供(おせくち)料理」と呼ばれ「おせち料理」となり「節日」の中でも一番大切な元旦の御馳走としてとらえられるようになりました。

### おせち料理 [三段重1セット]



¥15,000-

リピーター特典・1,000円割引いたします。

ご予約時前回の重箱をお持ちください。

- その他
  - 昆布巻
  - いくら竹筒
  - たらば蟹
  - 松前漬
  - 百合根きんかん
  - 里芋白煮
  - 椿サーモン
  - 豚角煮
  - 海老つや煮
  - 数の子
  - 蛸煮
  - 伊達巻
  - ローストビーフ
- お料理内容



### オードブル料理 [5名様分]

¥5,000-



- その他
  - 柚子なます
  - 松前漬
  - チューリップ
  - サザエ煮
  - 黒豆
  - ローストビーフ
  - おぐら蓮根
  - 海老煮
- お料理内容



写真は昨年例示です。内容は多少変わります。

12月20日(木)迄に

ご来社又はお電話でご予約下さい。

●お渡し日時

12月31日(月)

おせち料理 (午前10時 ~ 午後4時) / オードブル料理 (午前11時~午後4時)

●お渡し場所

三春の里田園生活館 新館一階

●代金

現品と引き換えにて頂戴します

年末 年始も休まず営業致します

※12月31日(大晦日) / 1月1日(元旦)は、  
18時までの営業とさせていただきます。

三春の里田園生活館

☎ 0247-62-8010

