

ご予約受付中

数量に限りがございます。
お早めにご予約
ください。



おせち料理 [三段重]

20,000円
(税込)

4～5名様用

○お品書き

一段重

- ・伊勢海老香味焼き
- ・鮑の旨煮
- ・巻湯葉煮
- ・手まり麩
- ・たこ旨煮
- ・ローストビーフ
- ・さわら西京焼き
- ・花蓮根

二段重

- ・梅しそヒレカツ
- ・ピーマン入りメンチ
- ・栗きんとん
- ・紅白かまぼこ
- ・海老艶煮
- ・田造り
- ・茄子鑄込み
- ・かに高野
- ・筍旨煮
- ・梅人参
- ・椎茸煮
- ・焼きホタテ

三段重

- ・ごぼう胡麻和え
- ・こんにやく煮
- ・伊達巻
- ・昆布巻き
- ・うなぎ玉子巻
- ・スモークサーモン
- ・薔薇造り
- ・くるみかつお和え
- ・鶏三色巻
- ・柚子甘露煮
- ・干柿バター
- ・黒豆煮
- ・金柑甘露煮
- ・紅白千代呂木
- ・いか人参
- ・数の子

※食材は都合により変更となる場合がございます。

おせち料理 [二段重]

15,000円
(税込)

2～3名様用

○お品書き

一段重

- ・焼きホタテ
- ・黒豆煮
- ・金柑甘露煮
- ・柚子甘露煮
- ・干柿バター
- ・さわら西京焼き
- ・花蓮根
- ・ローストビーフ
- ・昆布巻き
- ・いか人参
- ・数の子
- ・鶏の三色巻
- ・千代呂木
- ・くるみかたお和え
- ・こんにやく煮
- ・管ごぼう胡麻和え

二段重

- ・紅白かまぼこ
- ・海老艶煮
- ・伊達巻
- ・いくら
- ・梅しそヒレカツ
- ・ピーマン入りメンチ
- ・栗きんとん
- ・茄子鑄込み
- ・かに高野
- ・筍旨煮
- ・梅人参
- ・椎茸煮

※食材は都合により変更となる場合がございます。



ご来館またはお電話でご予約ください。

ご予約受付締切り **12月17日(火)まで**

- お渡し日時 12月31日(火) 午前10時～午後3時
- お渡し場所 三春の里田園生活館 新館1階
- お支払い 現金、商品券のみ

三春の里 田園生活館

福島県田村郡三春町西方字石畑487-1

☎0247-62-8010



オードブル 4～5名様分 7,000円 (税込)

○メニュー

- | | |
|---------|-----------|
| ・海老艶煮 | ・海老フライ |
| ・栗きんとん | ・くるみおかか |
| ・黒豆 | ・春巻き |
| ・伊達巻 | ・つくね串 |
| ・千代呂木 | ・ホタテ焼き |
| ・いか人参 | ・昆布巻き |
| ・かに高野豆腐 | ・数の子 |
| ・田造り | ・さわら焼き |
| ・里芋煮 | ・花蓮根 |
| ・ごぼう煮 | ・ヒレカツ |
| ・こんにゃく煮 | ・ピクルス |
| ・花人参 | ・ソーセージ、ハム |
| ・鶏唐揚げ | ・骨付きウィンナー |

※食材は都合により変更となる場合がございます。

ご来館またはお電話でご予約ください。
ご予約受付締切り 12月17日(火)まで

- お渡し日時 12月31日(火) 午前10時～午後3時
- お渡し場所 三春の里田園生活館 新館1階
- お支払い 現金、商品券のみ



お正月用もち 2,400円 (税込)

○セット内容

- | | |
|-------|---------------------|
| ・切りもち | 15枚 |
| ・鏡もち | 上径 約8cm
下径 約10cm |

上記セット以外をご希望の方は
ご相談ください。

※みかん、小物は付きません。

- お渡し日時 12月28日(土)～30日(月)
各日午後1時～午後6時
- お渡し場所 三春の里 田園生活館 本館売店
- お支払い 現金、商品券、クレジットカード、電子マネー

※おせち、オードブル、おもちにみはるカードの
ポイントはつきません。

<https://miharu-mk.com/>



 @miharunosato

 @miharunosato_1