



玉子屋別館
五辰樓
日本料理

立冬過ぎ 日に日に寒さ感じる季節。皆様に於かれましては、益々御清祥の事とお慶び申し上げます。
年末を控え新年の御用意の『おせち料理』を御案内したく存じます。

おせち御案内

三元日、御家族が揃い、肅々と年神様をお迎えするお正月。
奥様、御令嬢様が台所に慌たたく立つことをなるべく避けるために、三日間お日持ちするように仕上げる御料理です。弊社でも通常の御料理とは全く違う調理をするために一週間前から仕込みを始めます。



見通し良い一年にと『れんこん』、
まめにくらするようと『くろまめ』
出世魚の『ぶり』
めでたい表現の『くわい、たけのこ』
などなどの伝統的な御材料に合わせ
今の時代だから考えられる御料理
焼酎と白ワインにつけ干した『からすみ』
真空調理で柔らかく仕上げる『あわび』
洋酒を隠し味にする『栗きんとん』など

ふんだんにそして美しく盛り込みをさせていただきます。

1段重 ¥15,000(税込)

写真はイメージです。

蓋の掛け紙は弊店主人が一枚一枚丁寧に書を認めさせていただきます。

是非、皆様方の新年の華やぎの時に
お手伝いさせていただきたく存じます。
何卒宜しくお願い申し上げます。



2段重 ¥36,000(税込)

写真はイメージです。

- * 御注文はお電話、FAXにて受付しております。
- * 締め切り 12月25日中
- * お引き取りは、12月31日 AM10:00～PM14:00
の間にお願ひ申し上げます。

玉辰樓 電話番号0584-89-3223 FAX0584-89-8468 大垣市新田町2-95

御注文書

御名前

住所



1段重 1台 ¥15000円 台 合計 ¥

お引き取り時間

2段重 1台 ¥36000円 台 合計 ¥

12月31日 午前・午後