

2024
新春

おせち

たちばな 謹製

重箱一つ一つに真心込めて

海の幸、山の幸。正月を彩る伝統の技。
こだわりの素材と手作りにこだわった「和」のおせち

松

- ・いくらサーモン粕和え
- ・牛しぐれ煮
- ・煮しめ
- ・松風焼き
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・伊達巻き
- ・穴子八幡焼き
- ・イカ塩辛
- ・合鴨ロース

等の内容となります。

竹

- ・数の子
- ・田作り
- ・黒豆
- ・カニつみれ
- ・有頭海老うま煮
- ・豚角煮
- ・サーモン昆布巻き
- ・カレイ西京焼き

等の内容となります。

梅

- ・紅白かまぼこ
- ・煮しめ
- ・栗きんとん
- ・ローストビーフ
- ・ぶり照り焼き
- ・う巻き玉子
- ・堀川ごぼう
- ・鯛酢め
- ・あわびやわ煮

等の内容となります。

松・竹・梅 各 13,500 円 (税込)

※お好きな重箱をお選びください。

数量限定販売

ご予約はお早めをお願いします。

松・竹・梅セット 3段重 40,000 円 (税込)

たちばなの 大海老フライのオードブル

賑やかな正月のおもてなし。
集いの席におせちと一緒にいかがですか？

3人盛り(一台) 5,000 円 (税込)



※3人前のイメージです

※写真はイメージです。 ※料理内容は仕入れ・諸事情により変更になる場合がございます。

ご予約・ご注文は各店頭もしくはお電話にて承っております。

〔お申し込み締切日〕

12月27日(水)

※数量限定の販売となります。

※代金はお渡し時にお支払いください。締切日までにご予約ください。

〔お渡し日〕

12月31日(日) 9:00~12:00

各店頭にてお渡し



和膳



たちばな

坂部店

TEL. 059-336-5544

〒512-0904 四日市市東坂部町1582-1

営業時間/昼 11:00~14:00

夕 17:00~20:00

定休日/水曜・第3火曜



仕出し料理専門店



たちばな

安島厨房店

TEL. 059-355-1800

〒510-0075 四日市市安島二丁目9-12

営業時間/9:00~19:00

定休日/月曜・第3日曜