

三宿たちばな屋・冬の宴会コースとお持帰り冬のお節膳

○大分県産・霧島鶏と自家製つくねの水炊き鍋と北海道産・天然ぶりの焼浸しコース

※冬限定の鍋コース
おひとり様5000円(税込5500円)

- 先付け
きのこの焼き浸し
- 御造り
神奈川県三崎港直送・三崎まぐろと旬魚三種盛り
- 鍋物
大分県産・霧島鶏と自家製つくねの水炊き鍋
- 焼物
北海道産・天然ぶりの焼き浸し
- 強肴
自家製・あん肝ぼん酢
- 香の物
冬大根の白出汁漬
- 御食事
農家・斎藤さんのコシヒカリ雑炊
- 水菓子
自家製・濃厚西京味噌プリン



○北海道産・天然ぶりの御造りと北海道産・煮ほたての土鍋ごはんコース

※お食事がメインの方におすすめ
おひとり様5000円(税込5500円)

- 前菜
三崎まぐろの漬けの手毬すしと鮮魚のしぐれ煮とづいき煮浸し
- 御造り
北海道産・天然ぶりの御造り
- 煮物
合鴨と冬大根の治部煮仕立て
- 焼物
大分県産・霧島鶏の塩こうじ漬け焼き
- 揚物
北海道産・真たら白子の天婦羅
- 強肴
兵庫県産・牡蠣酢
- 御食事
北海道産・煮ほたての土鍋ご飯
- 水菓子
自家製・西京味噌の濃厚プリン



※1名様より承ります。二日前までにご予約ください。
※入荷状況により、お料理の内容が変わることが御座います。

三宿たちばな屋

2026年おせち料理ご予約承り中です。

2段重 18000円(税込)

《1の重》黒豆、数の子、八幡巻き他3種

《2の重》寒鰯の照焼き、煮帆立、他4種

○数量限定

○31日11:00～14:00にお渡し

○ご予約時に御代金も頂戴致します。

※現金のみでお願いいたします。



普段使いの和食の店

三宿 たちばな屋

〒154-0005

東京都世田谷区三宿 1-19-13 ヒロセビル1階

tel*03-5787-8785

mail*2021tachibanaya@gmail.com

