

お節料理

オリジナル・手作りまごころお節
全て店内で調理しています。

ご予約承ります。

新年の食卓を彩るおせち料理は、喜ぶが{よろこんぶ}となって昆布巻き、豆に働けるように豆の煮も、地に深く真っすぐ根を張ることから家の基礎が堅固であることを願うごぼう料理や金銀財宝を連想させる栗きんとん(金団)など様々な思いや願いが込められたお料理です。

つき朋では食材のカットから調理まで全て店内で行い、保存料や着色料などは使用していません。また、合せ調味料は使用せず砂糖、醤油、酢、みりん等の基本調味料と自家製の出汁で素材の味を活かした調理を心がけています。

皆様の晴れやかで、健やかな年の始まりを祈念して心を込めて調理させていただきます。

お節セット2~3人前様用 7,500円(税込)

栗きんとん・たたきごぼう・紅白なます・花豆・筑前煮・フリの西京焼き
メバルの南蛮漬け・チキンローフ・里芋の含め煮・昆布巻き(10種)

中華・洋風オードブル 5,800円(税込)

海老フライ・酢豚・イタリア風オムレツ・サーモンクリームチーズ巻き
クラゲの和え物・魚介のマリネ・鮭の香草パン粉焼き(8種)

海老天ぷら350円(税込み)

かき揚げ180円(税込み)

- * お節セット、中華・洋風オードブル、天ぷらのご予約は12月16日(土)までですが、予定数にない次第締め切ります。
- * お節料理の量り売りも致します。(要予約)。
- * お渡しは30日(土)、31日(日)になります。
- * 中華・洋風オードブル、海老天ぷら・かき揚げのお渡しは31日(日)のみです(要予約)
- * 仕入れの都合で内容が変更になる場合もあります。

お節料理



ご予約承ります。

里芋の含め煮

亀甲型に縁起良くカットした里芋を薄味で含め煮にしています。口に含むとやさしい出汁の味が広がり、なんとも味わい深い一品です。

昆布巻き

米のとぎ汁で戻して、番茶で茹でた身欠きにしんを芯にして柔らかくあっさりめに煮ています。

フリの西京焼き

成長することにより呼び名が変わり出世魚とされるフリを白味噌と日本酒、みりんできれいに焼きます。

チキンロール

鶏肉、ハム、マッシュルーム、玉ねぎ、鶏のひき肉を鶏の皮で巻いて蒸し焼きにした、贅沢な一品です

筑前煮

縁起物の根菜と鶏肉、こんにゃく、しいたけなど具だくさんの炒め煮です。



たたきごぼう

縁起が良いだけでなく食物繊維たっぷり健康にもよいごぼうに胡麻酢をたっぷりしみこませました。

紅白なます

食感が柔らかく肉質は緻密でみずみずしい三浦大根を使用したゆず風味の紅白なますです。

メバルの南蛮漬

春告魚とも表記されるメバルを爽やかな甘酢で漬け込みました。

栗きんとん

上品な甘さおいしい、栗きんとん。くちなしの実を使って色鮮やかに仕上がるので、見た目にも華やかな一品です。

花豆

標高 1,000メートルの清里の花豆農家さんから直接仕入れた花豆を2日かけてゆっくり煮て優しい味に仕上げています。



中華・洋風オードブルもご好評を頂いております。お節料理と合わせてお召し上がりください。



海老天ぷら・かき揚げも販売致します。