

2018 おかげさまでおせち10年目!

完全予約制のイタリアンレストラン

地元食材にこだわったフレンチ



つくば本店

遊食伊太利庵 [touemon] tsukuba

藤右一門

流山 姉妹店

丁字屋

なんと今年は藤右エ門・丁字屋がコラボした “イタリアン&フレンチ”おせち!!

詳しくは下面をご覧ください

今年は
限定
60個

藤右エ門と丁字屋の
こだわりが
詰まった逸品！

送料・代引き手数料が
無料です！

おかげさまで
昨年も早々に
限定数完売で
ございました！

ネットからの
注文も出来ます！

9割以上が自家製なので
安全で安心！

二段重(4~5名様分)
25,000円(税別・送料無料)

さらに!今年の **早得** は 選べる特典と蔵日和特製パン!
詳しくは下面に。いますぐご覧下さい！

今年の藤右エ門おせちは

丁字屋とコラボした“イタリアン＆フレンチ”おせち！

新春ならではの華やかな味の競演です



写真はイメージです



こんにちは！藤右エ門の広田栄治です。いつも大変お世話になっております。

おかげさまで藤右エ門おせちは今年で10年目です。
これもひとえに皆さまのご愛顧によるものと深く感謝しております。

さて、10年目を迎えて、今年はちょっと趣向を凝らしたおせちをご用意いたしました。ご存知のかたもいらっしゃると思いますが、私どもでは千葉県の流山に姉妹店「丁字屋」があります。今回はそちらのフレンチのシェフ古水との合作を試みました。

壱の重をわたくし広田が、弐の重を丁字屋古水が担当、新年を祝う席にふさわしい、華やかなイタリアンとフレンチのおせちです。

また、今回は早期ご予約特典も新しい試みです。
12/10までにお申し込み頂きますと、「藤右エ門特製パスタソース」又は「丁字屋特製グリーンカレー」、どちらか選んで頂いたほうをお付けいたします。
あなたはおせちと一緒にパスタを召し上がるか、それともおせちの後にグリーンカレーか、勝手に想像して私もワクワクしています。更に、今年も蔵日和特製パンをお付けいたします。スタッフ一同心を込めて作ります。
どうぞご堪能ください。



こんにちは！丁字屋の古水利昌です。

毎日丁字屋にたくさんのお客様が来てくださり、ありがとうございます。
新しい食文化を丁字屋から発信して、地元の方から愛され都内からも来店してもらえるようなお店を目指し、日々精進しております。今回のおせちも大変気合いが入っております！

早期お申込み特典

12/10(日)までに お申込み頂きました
「藤右エ門特製のパスタソース」か「丁字屋特製のグリーンカレー」の
どちらか、さらに今年も蔵日和特製パンをお付けいたします！

2018藤右エ門 丁字屋おせち

二段重(4~5名様分) 25,000円(税別)



◆味と食材にこだわっています

野菜は地元で採れるものを中心、塩はメキシコ岩塩、30cmを超える大きなオマール海老、世界三大ハムとして有名なイベリコ豚など厳選した食材を、遠赤外線が非常に高い天然溶岩などを使って旨みを存分に引き出しました。

◆自家製にこだわっています

じっくりと74時間かけた自家製ハムをはじめ、ボイルローストビーフは17時間かけて作り上げます。スタッフ一丸となって仕込む藤右エ門・丁字屋おせちは、自家製にこだわり、保存料合成着色料・化学調味料は使っておりませんので、安心して召し上がって頂けます。

◆更に美味しさにこだわって

冷凍ではなく、生おせち(冷蔵おせち)でお届けします。



写真はイメージです

壱の重を藤右エ門 広田が、弐の重を丁字屋 古水が担当。解説を読むとさらに味わい深くなります！

壱の重

1. カナダ産ボイルオマール海老のキャビア添え

おめでたいお正月にはつまものオマール海老！まずはシャンパンで乾杯！！

2. ビーフシチューのパイ包み焼き

牛バラ肉をじっくり煮込んでココットに詰め、パイ生地で包み焼き上げました。

3. オホーツク産ホタテ貝柱の桜の香りの自家製スモーク

冷たいオホーツクの海で育った身厚のホタテを贅沢に、桜の香りを添えました。

4. つくば産ほうれん草とベーコンのキッシュ

生でも食べられる有機ほうれん草と相性抜群のベーコンをチーズたっぷりで焼き上げました。

5. つくば産味麗豚の自家製ハム

じっくりと74時間！かけた、つくばが誇る味麗豚の自家製ハムです。味に深みとコクがあります。

6. 常陸牛の藤右エ門特製ボイルローストビーフ

下ごしらえから合計17時間かけて、常陸牛の旨みを封じ込めた肉汁は絶品！藤右エ門のボイルローストビーフは、既製品とは別物です。ぜひご堪能下さい。

7. つくば地鶏のガランティース

淡白な鶏肉にフランス産フォアグラとつくば産根菜を巻き込み、オーブンで焼き上げました。

8. 蟹爪のポテト焼きフリット

ポテトのサクッとした食感がポイント！
きりっと冷えたシャルドネと！！

9. イベリコ豚のスマート

世界三大ハムとして有名なイベリコ豚を使い、得意のスマートで調理しました。

10. 有頭海老のガーリック風味

当店自慢の一品！シェフが築地市場で数ある中から厳選！

11. 藤右エ門特製“アンチョビパター”

門外不出のアンチョビパター。これとフランスパンがあれば、とってもおきの赤ワインが1本軽く空いちゃいますよ！

弐の重

1. カズノコと魚介のマリネ

縁起物のカスノコとホタテ、アサリ、タコと一緒にマリネしました。シャンパン又は白ワインとどうぞ！

2. フォアグラとアブリコットのテリーヌ

フレンチの最高食材フォアグラを杏と合わせ、コンフィにしました。そのままでももちろん、パンにのせて貴腐ワインと一緒にいかがでしょうか？

3. 合鴨のロティ みりんとスペイスのソース

言わずと知れた、丁字屋シェフのスペシャリティ。鴨の胸肉を塊で焼き上げ、みりんベースのスペイスソースに漬け込み、味をしみ込ませました。各種イベントでは、即完売の一品です。鴨肉の下は、流山の原木しいたけをはじめ、薫り高いきのこを強火でソテーしマスタードで和えた一品を添えています。

4. パテ・ド・カンペニュ

伝統的なフレンチの技が光る“パテ”、カンペニュとは田舎風の意味、地元流山をイメージした丁字屋シェフの自信作です。

5. 流山野菜の炊き合わせ

地元流山の農家さんが作った有機栽培、無農薬の野菜を中心にそれぞれ野菜に合った調理方法で、焼き上げました。これぞ、滋味あふれる大地の味。

6. ノルウェーサーモンのマリネ たっぷりのイクラと山葵

マリネ液に一晩しっかりと漬け込んだ、サーモンの旨みといぐら、刻み本わさびで風味を添えた、古水シェフの遊び心が見え隠れする一品。

7. アワビのやわらか煮、シャンパン風味

小ぶりの味がしっかりした鮑を厳選し、シャンパンと和風だしで柔らかく蒸してあります。これはやっぱりシャンパンでしょう！

8. 祝鯛の炙りと紅白なます

香味野菜と一緒にじっくりとマリネした天然真鯛の皮目をパリッと香ばしく炙った、食欲が増す一品です。ちょっと洋風な紅白仕立ての“ビクロス風なます”です。

9. さつまいも・黒豆・くりのコンポート

地元山産のさつまいもとシェフが厳選した黒豆、栗を甘く焼き、ちょっと苦くキャラメリーゼし、柔らかくコンポートした、ほっとする甘味です。

※入荷状況等により、内容が一部変更になる場合があります。

早期お申込み特典

12/10(日)までに お申込み頂きますと
「藤右エ門特製のパスタソース」か「丁字屋特製のグリーンカレー」のどちらか、さらに今年も蔵日和特製パンをお付けいたします！

全国どこでも配達
しかも送料 無料

お支払手数料 無料

手作りのため
数量限定販売 限定60

※一部配送出来ない地域もございます。

◆お申込みからお届け、召し上がって頂くまで手間いらずです

ネットで

■「藤右エ門通販」または
www.touemon.jpで
通販HPへ

■「藤右エ門おせち」を
クリックして画面に
從ってお申込み下さい
24時間受付!

12/10までですと
【早得】です!
●クレジットカード
決済が可能です

■31日ご希望のお時間・お届け先に
クール便(冷蔵)でお届け!

冷蔵庫で ■1日
保存

あけましておめでとう!
いただきます!

FAXで

■同封のお申込み
用紙にご記入ください



■送信

24時間
受付!

12/10までですと
【早得】です!

うらおもてに
ご注意下さい!

■31日ご希望のお時間・お届け先に
クール便(冷蔵)でお届け!

代金引換ですと
その場でお支払い頂けます

※31日に着かない地域もございます。



今年も完売が予想されますので
お早めにお申し込みください。

お申し込みは、以下のFAX用紙に
ご記入頂き、**今すぐFAXしてください**

FAX:029-857-4022