2019 いよいよおせちも11年目に突入です!

完全予約制のイタリアンレストラン

つくば本店 藤右ェ門

地元食材にこだわったフレンチ

流山 姉妹店 丁字屋

大好評！！藤右ェ門・丁字屋がコラボした“イタリアン＆フレンチ”おせち！！

美味しさをそのまま“冷蔵”で藤右ェ門より直送します！

今年の **早得** は なんと **常陸牛** のカレーと
蔵日和特製パン！詳しくは下面に。今すぐご覧下さい！

今年も藤右ェ門おせちは
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！藤右ェ門の広田栄治です。
いつも大変お世話になっております。

おかげさまで藤右ェ門おせちも今年でいよいよ11年目に突入です。
本当に皆さまのご愛顧によるものです。深く感謝しております。

昨年、私どもの流山の姉妹店「丁字屋」と合作した“イタリアン&フレンチおせち”が、想像以上に反響がありまして、例年よりも早い段階で限定数が完売となりました。ありがとうございました。

しかし、その後もお申込みがございまして、手作り出来るぎりぎりの数まで増量したのですが、それでもお断りせざるを得ないお客様がいらっしゃって、本当に申し訳ございませんでした。有難くて心苦しい限りでしたが、手作りするには数に限りがありまして…すみません。だけど私どもはやはり手作りにこだわっていきたいと思っております。

そしておせちは今回も“イタリアン&フレンチおせち”です。
早期ご予約特典は「常陸牛の特製カレー」です。
いままでだと私は大きな鍋でパスタソースを作っていたのですが、、、
今年はカレー、やっぱり煮込むのはあの鍋でしょうかね。スコップのような大きな木べらでグルグルと混ぜながら、私どものおせちとともに新春を祝うあなた様の笑顔と新年がまたよいお年となることを願うばかりです。

古水 利昌

2012年に再生した、流山本町１丁目１番地に構える丁字屋、おかげさまで皆様のご愛顧により６周年を迎えました。
余計なものをそぎ落した清々しく潔い出で立ちは今や本町のシンボリックな存在です。
そしてこの度、イタリアンテイストも残しつつ、より本格フレンチレストランにリニューアルし、更にグレードアップした丁字屋です！

今年はお客様の声をもとに、箸がすすみ、家族の会話が弾み、お酒が美味しくなるおせちを作ろうとシェフ古水張り切っています。食べるの大好き、作るの大好きな古水の本領発揮です。ご期待ください。

2019藤右ェ門 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に、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ェ門・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

壱の重を藤右ェ門 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きもののオマール海老！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．北海道産ホタテ貝柱のグリル New
冷たいオホーツクの海で育った身厚のホタテ貝柱を秘伝のマリネ液で一晩マリネし、食欲が増すグリルで。

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．常陸牛の藤右ェ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！藤右ェ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ヌ
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．つくば鶏とベーコンのテリーヌ　自家製ピクルス添え New
味が濃いつくば鶏を香草とブランデーでマリネし、ベーコンで包んでじっくり焼き上げました。

9．スペイン産イベリコ豚の低温ロースト 自家製スモークの香りとともに New
世界三大ハムとして有名なイベリコ豚を使い、自慢のスモークで調理しました。

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．藤右ェ門特製“アンチョビバター”
門外不出のアンチョビバター。これとフランスパンがあれば、とっておきの赤ワインが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
縁起物のカズノコとホタテ、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．フォアグラコンフィ アンズのコンポートと New
高級食材のフォアグラをスパイスでマリネして低温でコンフィにしました。フレンチの料理人 古水のスペシャリテです。ドライ杏と無花果のコンポートと貴腐ワインでいかが。

3．流山白みりんで照り焼きにした合鴨とつくば産レンコン　みりんとスパイスのソース New
言わずと知れた丁字屋名物、みりんとスパイスのソース。鴨のもも肉とつくば名産のレンコンの甘辛くもスパイスを効かせ、照り焼きに仕上げました。流山白みりんのコクと照り、甘みをシャキッとレンコンと鴨肉でお楽しみください。

4．パテ・ド・カンパーニュ
伝統的なフレンチの技が光る“パテ”、カンパー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、炊き上げました。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くら、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．北海道産 つぶ貝とホッキ貝、彩りキノコのマリネ New
肉厚で香り高い流山入江農園、菌床椎茸と様々なキノコたちと、海の香りのつぶ貝と艶っぽいホッキ貝とのマリアージュ。

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“ピクルス風なます”です。

9．さつまいも・黒豆・くりのコンポート
地元流山産のさつまいもとシェフが厳選した黒豆、栗を甘く炊き、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/**9**(日)までに お申込み頂きますと
Ａ５の常陸牛を使い、じっくり煮込んだ特製カレーと、
さらに今年も蔵日和特製パンをお付けいたします！

全国どこでも配送 しかも送料 無料

※一部配送出来ない地域もございます。

お支払手数料 無料

手作りのため 数量限定販売 限定60

◆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

■「藤右ェ門通販」または www.touemon.jpで 通販HPへ

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

12/9 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！

FAXで

■同封のお申込み 用紙にご記入ください

申込み用紙

■送信

24時間 受付!

12/9 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！

クール便(冷蔵)

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。

冷蔵庫で 保存

■1日

あけましておめでとう! いただきまーす！

写真はイメージです

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、下面のFAX用紙に
ご記入頂き、今すぐFAXしてください

FAX:029-857-4022

2019 藤右ェ門・丁字屋おせち お申込み用紙

二段重(4～5名様分)　25,000円(税別・送料無料)

27,000円(税込価格)

・31日にご希望のお届け先までヤマト運輸クール宅急便でお届けします。
（※北海道、四国、九州は１日着となります。）
・天候、交通事情等により配達時間が遅くなる場合がございますのでご容赦下さい。
・商品の性質上、ご注文後の変更・キャンセルはご遠慮下さい。

◆お申込みの行き違いがないように、FAXを頂きました後
当店より確認のお電話を必ずいたします。
確認のお電話が入らなかった際は、
お手数ですが いまいちどFAXをお送り下さい。

（確認の電話は、店の営業時間によっては、FAX頂きました後お時間を頂くこともございます。何卒ご了承下さい。）

FAX 029-857-4022

TEL 029-857-4020

フリガナ				
お名前				
ご住所	〒　　ー			
TEL	※配送中のトラブルに備えて 31日に連絡が出来る番号をご記入ください。			
ご注文数	個	お支払方法	レ印を付けて下さい。	□お届け時　代金引換 □店頭にて（12/26まで営業）
お届け時間帯	※ご希望の時間帯に○印を付けて下さい。			
	A 午前中　B 14:00～16:00　C 16:00～18:00　D 18:00～20:00			
	E 19:00~21:00　F 指定なし			

別途お届け先　※お届け先が上記と異なる場合にご記入下さい。	
フリガナ	
お名前	
ご住所	〒　　ー
TEL	

24時間ご注文受付中