

いよいよおせちも12年目に突入です!

令和初の藤右エ門おせち、今年も丁字屋とのコラボ“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



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も今年でいよいよ12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。毎年のことですが、この季節になると本当に一年早いなぁと感じます。おかげさまで忙しく日々営業させて頂いております。蔵日和・丁字屋ともにたくさんのお客様にご利用頂いております。結婚記念日や誕生日祝いやご家族の長寿のお祝い、接待、ご結婚式…

私どもレストランに皆さま食事をしに来て下さっているのですが、決してそれだけではありません。食事が目的ではなく、お連れ様や家族を祝ったり、お世話になっているかたをもてなしたり、久しぶりに会う人とおしゃべりを楽しんだりすることが一番の目的です。私どもはその場にふさわしく、またその場が一層盛り上がるように陰ながら努めることがやるべきことと考えています。おせちも然り、です。あなたの新しい年のスタートを祝う場にふさわしく、楽しく話が弾むよう、精一杯努めさせていただきます。



写真はイメージです



シェフ古水

丁字屋は大正12年築の町屋造りの足袋屋の建物を、出来る限り当時の面影を残して改装し、2012年にレストランとして蘇りました。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。2018年にリニューアルし、流山産の野菜にこだわってフレンチを提供するレストランとして更にグレードアップしました。食に対して貪欲なシェフ古水、素材をどうやって生かすか、どう組み合わせたら美味いか日々探求しており、今年のおせちも期待に応えるべく頑張っています！乞うご期待！です。

2020藤右エ門 丁字屋 おせち

二段重(4~5名様分) 25,000円(税別)
27,000円(税込)

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



◆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、ポ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いませんので、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

早期お申込み特典

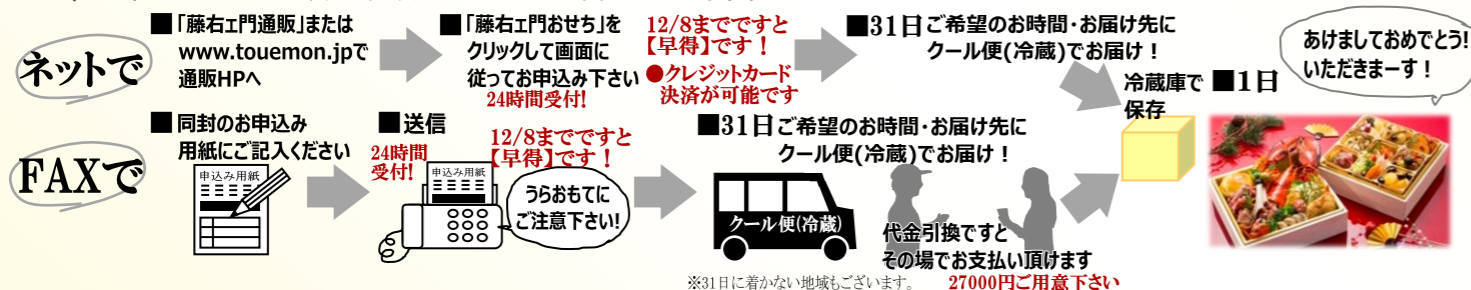
12/8(日)までに お申込み頂きますと、昨年好評頂いたA5の常陸牛を使ってじっくり煮込んだ特製カレーと、さらに今年も蔵日和特製パンをお付けいたします!

全国どこでも配送
しかも送料 無料

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



※31日に着かない地域もございます。27000円をご用意下さい

- | | |
|--|--|
| <p>巻の重</p> <ol style="list-style-type: none"> カナダ産ポ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! 藤右エ門特製オーロラソースです。まずはシャンパンで乾杯!! つくば産彩り野菜の炊き合わせ
地元つくばの旬の野菜を農家さんから直接仕入れ、鮮度抜群の野菜をそれぞれが一番おいしくなる炊き方で調理しました。大地の恵みを楽しんで下さい。 タコのルチア風柔らか煮
タコをトマト、ニンニク、アンチョビ、ケッパー、オリーブ等々で柔らかくなるまで煮込んだナポリの伝統的な料理です。 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焼きました。 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。 常陸牛の藤右エ門特製ポ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! 藤右エ門のポ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。 鴨胸肉のロースト 流山白みりとスパイスのソース
ハンガリー産鴨を低温でローストし、スパイスの利いたマリネ液に漬け込み、なかまでじっくり味をしみ込ませた赤ワインにびったりの一品です。 つくば鶏とベーコンのテリーヌ 自家製ピクルス添え
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。 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
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。 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! 藤右エ門特製“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本軽々空いちゃいますよ! | <p>式の重</p> <ol style="list-style-type: none"> 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どうぞ! フォアグラコンフィ ぼれ梅入りのパン・ド・カンパーニュ
杏とブルーンの流山白みりんコンポート添え
スペシャリテが進化して登場です! みりんの搾りかす“こぼれ梅”を練り込んだ風味豊かなパン・ド・カンパーニュ。流山発祥の白みりんコンポートにした杏とブルーン。このパンとコンポートとフォアグラと一緒に食べて下さい! 幸せが広がります! つくば鶏のフリット スパイスパン粉おね
つくば鶏のモモ肉をマリネして、ジューシーにフリット、香ばしいスパイスなパン粉で合わせ、おせちの中に少しだけ刺激的な味をプラスしました。 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。 プリプリとした海老のフレンチマヨネーズソース
フレンチのオランダソースのエッセンスを取り入れ、アレンジしました。海老との相性は抜群です! お子様でも大人でも食べやすく仕上げました。 ノルウェーサーモンのマリネ たつぷりのイクラと山葵
マリネ液に一晩しっかりと漬けた、サーモンの旨みとくら、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。 流山産入江農園の椎茸と彩りきのこのマリネ
地元流山の入江農園の菌床栽培椎茸と様々なキノコを香ばしく炒め、洋風のマリネにしました。丁字屋でも人気の前菜メニューをおせちに取り入れました! 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。 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。

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、裏面のFAX用紙に
ご記入頂き、今すぐFAXしてください

FAX: 029-857-4022

藤右エ門 丁字屋

茨城県つくば市金田38-1 千葉県流山市流山1-5

TEL 029-857-4020 TEL 04-7192-7953

FAX 029-857-4022

http://www.touemon.com