

寿ぎの席に賑わいを添える逸品をどうぞ



外はテリッとあまから味
中は身がふっくら絶妙さ
鯛のあら炊き

1箱 (頭半割 + 3切れ) **3,800円**
(税込4,104円)

新鮮な長崎産の真鯛を強火で一気に炊き上げました。お店の味をご家庭で、温めるだけでお楽しみいただけます。



ご予約締切
12月20日 水
まで

五日間仕込みの自信作
ほろり柔らかな旨さ

長崎卓袱 角煮

1箱(6個入り) **3,800円**
(税込4,104円)

五日間かけて丁寧に仕込んだ角煮は程よい肉の旨みと甘み、甘辛い味付けがクセになる美味しさです。

ご予約締切
12月20日 水
まで



ご予約締切 **12月20日** 水

ご予約は(割烹たなか)矢上店 店頭
またはお電話にてお願いいたします。



活魚料理
割烹 たなか

商品受渡し時にお支払いをお願いいたします。
長崎市かき道1丁目37-6 月曜休(祝祭日除く)

ご予約
お問合せ

昼間受付 10:00~17:00
夜間受付 17:00~21:00

Tel.095-883-6733(招福企画)

Tel.095-839-0062(割烹たなか 矢上店)

お渡し日

12月31日 日

割烹たなか
矢上店にて
お渡し

※新大工町のF+Greenでも受取可能です。
詳しくはお問合せください

ご予約締切
12月20日 水
まで

おいしい笑顔に福きたる!

たなかのおおせち

二〇二四年



活魚料理
割烹 たなか



化学調味料 無添加

化学調味料 無添加

ご予約締切
12月20日(水) まで

限定 100個

厳選素材を使って丁寧に手づくりし
招福を願うおせちを仕立てました
特撰一段重おせち
24,800円(税込26,784円)

23品
和牛ローストビーフ(自家製ばん唐付)、長崎じげもん豚のロースト
ポーク、田作り(カシュナツトくるみ和え)、無漂白蒸卵軟の子、
合鴨のコシカツ オレンジ風味、スモークサーモン、クリームチーズ
マッシュポテト、安納手のきんとん、和栗の法皮煮、北海道産
祝黒大豆煮、紅鮭と帆立の南蛮漬け、お煮しめ、竜眼、天然有明海老
の艶煮、椎茸まんじゅう、空仙しまばら鶏の八橋巻き、ロブスターの
ムース いくらのせ、千鳥静で仕上げた紅白なます、たたき牛蒡、
秋鮎焼、無りんすり身で作る特製伊達巻、笹子子飯、真鯛昆布メ

特撰一段重おせち
23品(お品書きは右ページ参照)

新春限定
スペシャル企画
限定個数販売

【特撰一段重おせち】の4品をピックアップしてご紹介!

自家製角煮

五日間かけて仕込んだ角煮は、
程よい肉の旨みと甘み、甘辛い
味付けが絶妙です。

お雑煮

奥だくさんの長崎雑煮をベース
に、縁起を担いだオリジナルの
組み合わせで仕立てました

お得な
セット

新年から身体も心もあたたまる
しあわせ ほかほか おせちセット 29,800円
(税込32,184円)



◆お雑煮の内容◆
丸もち、紅白かまぼこ、
箱、椎茸、唐生菜、人参、
銀杏、鶏肉、丸い大根、
高野豆腐、ごぼう、出汁

おせち以外は盛りつけ例です

どれも
化学調味料
無添加!

割烹たなか × Fantas market
おせちのこだわり

基本の調味料はコレを使用!
◆チョーコー醤油の超特選うすむらさき
◆京都の老舗 村山造酢の千鳥酢
◆愛知の老舗 甘強酒造の昔仕込本味噌
◆種子島のサトウキビから作った「粗糖」



村上農場の豆を使った
**北海道産
祝黒大豆煮**
農薬や化学肥料をできるだけ使用
しない村上農場の祝黒大豆を使用。
健康も意味する「まめ」で「まめに
働く」ように願いを込めて。



新鮮素材を丁寧に
真鯛昆布メ
お正月にはかせないめでたい鯛。
長崎産の新鮮な真鯛と北海道の昆布
を重ねて煮かせました。そのままでも
美味しくお召し上がりいただけます。
塩や薄口醤油と合わせてもOK。

柔らかくジューシー
**和牛の
ローストビーフ**
低温でじっくり仕上げ、ジュー
シーな旨みと脂の甘みが絶品
です。和牛に合う自家製ばん唐
でお召し上がりください。



紅白がめでたい祥の一品
**ロブスターのムース
いくらのせ**
紅白でめでたく、海老で長寿を願う
意味を込めました。海老の旨みと
生クリームのコクが、ふんわり
優しいムースにマッチします。

