

お正月をお楽しみください
美味しい笑顔あふれる
極みの味わいを囲みながら、
季の音・蒔田料理長が仕立てる

おせち

伝承の技と厳選食材が
織り成す、美味しさの世界
一年に一度の贅沢なひとときを彩る
こだわりの「おせち料理」

STEP-1 まずはご注文



当ご注文書に必要事項をご記入の上、FAX またはお電話にてお申込みください。花しぶきリゾート各店舗の店頭でも受付しております。

FAX	0470-28-5568
電話	〒294-0014 千葉県館山市山本 695-1 百年古民家レストラン 季の音 おせち係 0470-28-5567

「おせち・団欒メニュー」のお申込み最終受付 **令和 4 年 12 月 18 日（日）まで**

※数量限定につき、売り切れ次第終了となります。
※お申込み最終受付日以降のキャンセル料金については下記の通りとなります。
【7 日～3 日前】商品代金の 50% 【2 日～当日】商品代金の 100%
※個人情報は、おせちについての連絡やお問合せのみに使用させていただきます。

「おせち・団欒メニュー」の商品受渡し日 **令和 4 年 12 月 31 日**

STEP-2 お支払い手続き



商品の性質上、代金のお支払いは全て事前決済にてお願いいたします。（振込または現金にて）
※お支払いは **12 月 23 日まで**にお願いいたします。

◆銀行振込

<振込先> 株式会社こがねフードサービス 代表取締役 小金 護

◎千葉銀行 館山支店 普通預金 3627386

◎京葉銀行 館山支店 普通預金 5894411

※振込の確認が取れない場合、お申込を取消させていただく場合もございます。
※振込手数料はお客様のご負担となります。

◆現金でのお支払い

現金でのお支払いをご希望の方はお手数ですが「季の音」までご来店ください。※クレジットカードでのお支払いは出来ません。

STEP-3 商品のお引き渡し

商品のお引き渡しは「季の音」の店頭にて



【店舗引取時間】10:30～17:00

※お引き取りの際はご注文書を忘れずにご持参ください。

ご依頼主様

ふりがな お名前			
ご住所	〒 -----		
電話番号		携帯電話	

商品名	価格（税込）	数量	小計
「匠味」おせち三段重	34,000 円		
「満開」おせち二段重	23,000 円		
「新春」おせち一段重	12,000 円		
五目ちらし鮎・お雑煮セット	3,500 円		
金目鯛こったり煮 冷凍	3,300 円		
黒毛和牛すき焼き	5,000 円		
千葉県産豚しゃぶしゃぶ	3,500 円		
お支払方法： ☐ 現金 ☐ 銀行振込		合計	円 （税込）

お申込受付日

受付店舗

受付担当者

備考

「おせち料理」のご注文・お問合せは



百年古民家
Restaurant



館山市山本 695-1
TEL:0470-28-5567
<https://tokinone.jp/>



味噌漬け数の子

厳選した数の子を、季の音特製ブレンドの西京味噌でじっくり漬け込みました。数の子ならではの絶妙な食感と味噌が醸し出す香り豊かな甘さをご賞味ください。



丹波の極上黒豆

おせちには欠かせない黒豆は丹波産の極上素材を使用。時間をかけて豆の様子を見ながら炊き上げて、ふっくら艶々の柔らかな黒豆に仕上げました。

こだわりの美味しさを彩り豊かに華やかに。
正月らしく縁起物を味わいたい
二名から三名様にぴったりの二段重の「おせち」です。

美味しさの花開く！
たっぷり満足の彩りおせち。

満開

MANIKAI

数量限定 30 個

23,000 円 消費税込

※写真はイメージです

おせち二段重

約 2-3 人前



HANASHIBUKI
RESORT & COMPANY
Tawaraya Chiba

新年に美味しい笑顔の花が咲く、 「季の音」おせち料理

季節の変わり目である節句に、神様にお供えした食べ物を
「お節料理」と呼んでいました。

やがて、一年の縁起を担いだ最も重要な節句である

お正月に食べる料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになりました。

おせち料理は年神様に供える料理であり、家族の幸せを願う縁起物ですので
使われている食材には、ひとつひとつおめでたい意味やいわれがあります。

百年古民家レストラン「季の音」がこだわって作り上げた「おせち」は

伊達巻や黒豆などの定番・縁起物料理はもちろん、

料理人が一品一品、真心込めて手作りした伝承の技と、

自家保有する定置網漁船で水揚げした房総の地魚をはじめ、

全国から取り寄せる厳選食材もふんだんに盛り込んで、

1年に1度の贅沢なひとときを彩るにふさわしい

自慢の「おせち料理」となっております。

料理人こだわりの極みの味わいを囲みながら、

美味しい笑顔のお正月をお楽しみください。

百年古民家
Restaurant 季の音
TOKI NO NE

料理長

蒔田 一樹





館山産 **伊勢海老**

黒潮育ちの房総で水揚げされた伊勢海老をまるごと一尾使って目にも鮮やかな金茹でに仕上げます。贅沢な味わいと色彩がお正月の気分を一層引き立てます。



あわび

磯の香がたまらない貝の王様・あわびを、季の音特製のレシピで絶品の旨煮にしました。あわび本来の深みのある味わいを最大限に引き出した逸品です。



黒毛和牛 **ローストビーフ**

自家製のローストビーフには国産の黒毛和牛を使用。とろけるような柔らかさと上品な脂がたまらないお肉はおせちの人気者になること間違いなしです。



贅沢食材を「季の音」伝承の技で
至高の味わいに仕上げました。



匠味

TAKUMI

おせち三段重

約 3 人前

数量限定 50 個

34,000 円 消費税込

※写真はイメージです

老の重

- ◆ 館山産伊勢海老の金茹で
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 鱈子昆布巻
- ◆ 栗入り金团
- ◆ 千代呂木
- ◆ 干柿博多
- ◆ 伊達巻
- ◆ 田作り
- ◆ 叩き牛蒡
- ◆ 丹波産黒豆
- ◆ 錦玉子
- ◆ 松風

式の重

- ◆ 脚味噌幽庵焼
- ◆ 数の子味噌漬
- ◆ いくら
- ◆ 紅白なますと銀鮭の小川巻
- ◆ 季の音特製・あわびの旨煮
- ◆ 国産黒毛和牛ローストビーフ
- ◆ はじかみ
- ◆ 有頭海老艶煮
- ◆ サイモンマリネ
- ◆ つく羽根

参の重

- ◆ 花人参
- ◆ 筍旨煮
- ◆ ささえ磯煮
- ◆ 床節の旨煮
- ◆ 六方里芋
- ◆ 手毬麩
- ◆ 松前漬
- ◆ 花百合根
- ◆ 青梅煮
- ◆ 豚八丁煮
- ◆ 六子八幡巻
- ◆ 金柑蜜煮
- ◆ 六方くわい
- ◆ 花麩
- ◆ 鳥賊こがね焼き

年末年始を美味しく彩る団欒メニュー

ご家庭で大活躍間違いなしのプロの味！ おせち料理と一緒にご注文ください。



盛付け一例

五目ちらし鮓・お雑煮セット

季の音オリジナルの鮓酢で仕上げた、具だくさんの五目ちらし鮓と、料理長秘伝のダシが決め手の絶品お雑煮を詰め合わせた団欒セットです。【4人前】

3,500円

消費税込



盛付け一例



盛付け一例

金目鯛こってり煮

房総産の金目鯛を贅沢に丸ごと1匹使い、房総の伝統的な漁師料理風にこってり甘辛で豪快に煮込みました。金目鯛の甘みとタレの美味さがマッチした濃厚な姿煮です。

3,300円

消費税込

冷凍商品



黒毛和牛すき焼き

厳選肉と具材、秘伝の割り下をセットでご用意。【2人前】

5,000円

消費税込



盛付け一例



千葉県産豚しゃぶしゃぶ

季の音で人気の味わいを家庭でも味わえます。【2人前】

3,500円

消費税込



盛付け一例



新春

SHINSHUN

おせち一段重

約2人前

数量限定20個

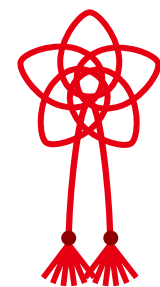
12,000円

消費税込

※写真はイメージです



正月の食卓を飾る、お手頃サイズのおせちもどうぞ。



「花しぶきリゾートのおせち」共通のご案内

- 手造り・生詰めの新鮮おせちですので、そのまま召し上がれます。
- 掲載の写真は全てイメージです。料理内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。
- 消費期限：冷蔵保管で令和5年1月1日まで

花しぶきリゾート「おせち料理」ご購入のお客様にもれなく!!

「花しぶきリゾート共通商品券」

おせち1個につき、1,000円の商品券を1枚進呈させていただきます。

¥1,000
プレゼント

