

2017 糀まつり【発酵おせち】

THIS IS JAPANESE STYLE.

砂糖、添加物一切不使用。素材重視の贅沢おせちです。
古式醸造法に則って仕込んだ天然醸造の漬け床や調味料を用い
ひとつひとつ丁寧に、まごころ込めてお料理させていただきます。

年末に疲れた腸内環境の分解力を上げるべく、健やかな新年の
門出に、伝統的調理法の「発酵おせち」はいかがでしょうか。
数に限りがありますので、お早めにお申込くださいませ。



※下記の写真は2016年始のおせち料理です。



※写真はイメージです
仕入れにより内容は変わります

糀まつりの 発酵おせち

・壺ノ段・

13,500円+税

・式段重・

27,500円+税

※式ノ重：単品は
18,000円+税となります。

はな
埼玉野菜と発酵 糀まつり

(埼玉県北葛飾郡杉戸町堤根 4425-1 バラの家内)

TEL : 070-5576-3040

ご予約 12/14 締切

12月31日大晦日

11:00~15:00

店頭にてお渡し