

神戸で展開する、個性溢れる和創作料理店。
兵庫県内産の食材にこだわり、それぞれの味が融合し、新しい「おせち料理」になりました。
初春の香りとともに、華やかな彩りをお楽しみください。



おせち料理

農家、八百屋農園、そして大豆屋。匠が創る、おせち料理。
懐かしさの中に斬新さが光ります。

12月15日(土)までにご注文いただくと **早期割引 16,000円(税込)**

和風 三段(2~4人用)

18,000円(税込) ※50食限定ですので、
なくなり次第終了とさせていただきます。

◆配達料:2,000円(税込) 神戸市内、明石市内、芦屋市内

◆配達日時:12月31日 10:00~18:00 ※配達時間の指定はできません。
2つ以上ご注文頂くと**配達料が無料**となります。

一の重

◆海老の芝煮 ◆丹波栗と紅芋のきんとん竹包み盛り ◆さよりのあけぼの巻
◆丹波地鶏のくわ焼 ◆ばい貝旨煮 ◆手まり麩 ◆厳選!!丹波黒豆 ◆鮎の西京焼
◆穴子八幡巻 ◆播州いかなご釘煮 ◆数の子 ◆燻製豆腐

二の重

◆明石蛸のやわらか煮 ◆数の子(池本醤油に漬け込んで) ◆莖山葵のしょう油漬
◆公魚の蓮根巻 ◆平目龍皮昆布巻 ◆つくばね ◆たたき牛蒡
◆紅白なます、炙りちりめんと友に ◆明石鯛使用、手創り本蒲鉾 ◆こだわりチーズの燻製

三の重

◆煮染め(里芋、金時人参、筍、手綱こんにゃく、蓮根、椎茸、蒟、絹さや、千両茄子) ◆市松真丈
◆手まり麩密煮 ◆くわい六方印度煮 ◆淡路産赤鶏ササミの明太子揚げ ◆豚バラ肉の味噌煮
◆海苔のつくだ煮(明石産健庄一番海苔使用) ◆豊年団子 ◆鮎の昆布巻

※材料等の都合により多少内容が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

ご予約(お問合せ)は

◆ご予約承り期間/12月28日(金)まで

◆ご予約承り場所/NOEN DINING 八百屋農園 TEL.078-332-3317(受付時間13:00~23:00)

お渡しは

◆お渡し日/12月31日(月) 10:00~18:00

◆お渡し場所/NOEN DINING 八百屋農園

神戸市中央区北長狭通2-5-1 タイシンサンセットビル7F
TEL.078-332-3317

お支払いは

◆商品代金はお渡しの際に頂戴いたします。
◆各種クレジットカードもご利用いただけます。
VISA/JCB/マスター/NICOS



ひとつひとつ真心込めてお作りしますので、数に限りがございます。お早めにご予約ください。

農家
VEGETABLE
ONNO
NOEN
八百屋農園
NOEN DINING
大豆屋
TOFU-DING
DAIZUYA