



「たかの」手作りおせち予約受付中です！！

おせちは、無病息災、ご家族の繁栄を願って頂く、特別なお料理として用意されてきた歴史があります。年の初めに口にする特別なお料理それが「おせち」今年もアルバイトや他の職人の手を一切借りずに、「お客様のすこやかなる時を願い」私が一品一品手作りで、心を込めてお作り致します！

一盛： 税込16,800円（4人前位の内容）

- ・ 近郊には出前も行っています。
- ・ お引渡しは、12月31日お昼過ぎから夜まで。
- ・ 保存料、防腐剤、着色料、塩素水、漂白剤、pH調整剤・・・等の科学的添加物使いません。
- ・ 一般の老舗のおせちのように、珍味屋等の既製品惣菜や動物性素材は使いません。
- ・ 単糖類：白砂糖使わず優しい多糖類を使います。
- ・ 天然醸造の調味料を使い、油や水にまで拘り、国内産自然食問屋の素材を主に使います。

ご予約特典：

お野菜のケーキ
通常価格：
1本約600g
1800円
を
1700円で、
予約頂けます。

予約受付： 穀菜食堂 健康食工房たかの

TEL：076-263-7730

金沢市三口新町3-11-22