

2026 御節のご予約を承っています

鹿央物産館レストラン特製こだわり「御節」

写真は昨年のもので、サイズは27センチの正方形 高さ4センチの2段です。毎年内容一部が変わります。



【鹿央産の材料を使用し鹿央物産館レストランで手づくりしている品々】

- | | |
|--------|-----------------|
| ・ 辛子蓮根 | ・ きんかん甘煮 |
| ・ 羊羹 | ・ 紅白酢の物 酢ごぼう |
| ・ お煮しめ | ・ 栗 ぎんなん むかご |
| ・ 黒豆 | ・ からいもの甘煮 筍の土佐煮 |
| ・ きんとん | ・ 完熟ミニトマト |

【鹿央物産館レストランで手づくりの品々】

- | | |
|-------------|---------------|
| ・ 伊達巻 | ・ イカの松かき・ほたて煮 |
| ・ 昆布巻き | ・ 黒毛和牛しゃぶしゃぶ |
| ・ 鶏の五目蒸し | ・ 酢ごぼう |
| ・ 田作り | ・ 数の子 |
| ・ 焼海老 ぶり照り焼 | ・ 紅白かまぼこ |

¥20,000円(税込)

【お受け取り】 12月31日（水）午前10時～午後1時までに
鹿央物産館レストランで受け取りをお願いします。

【お問い合わせ・ご予約先】 ※数量限定のためお早めのご注文をおすすめします。

山鹿市鹿央町岩原2965
鹿央物産館レストラン
電話：0968 - 36 - 3838

申し込み締め切り
12月10日(水)