

平成の名水ものがたり きたかた

私がHPを製作して、喜多方の情報を発信し始めてから10年近くなり、総ページ数も250ページを超えました。また、情報発信が縁で全国の人と知り合いになり いろんな情報を得ることができました。産地で生産加工して 中間業者なしに 当店に 配送するという方法で仕入れたのが、東国原知事も推奨する「宮崎牛」や「さつま黒豚」です。特に第九回全国和牛能力共進会で、九部門中七部門で内閣総理大臣賞を独占した「宮崎牛」はお勧めです。当店で使用しているのはA4の肩ロースで 現地でも1200(100g)円以上で取引されています。さつま黒豚は、代表的部位であるロースとバラを食べ比べるように献立しました。また、「鯨の本皮&赤身」の刺身など珍しい素材や、当店取扱のネットで話題のプレミアム焼酎以外にも メニューにない越乃寒梅・久保田・八海山などの話題のお酒も 定価+送料での仕入も可能ですので 気軽にご相談ください。 店主。

(注)新丁子屋・月見亭は、予約中心の営業をしておりますので 前もって 予約して下さいね！

宴会料理(お膳)

宴会料理(二の膳付)3100円(税込)から
税抜価格 3000円/3500円/4000円

会議の後に、宴会をしたいんですけど？

当店は、喜多方で唯一 和室の大宴会場(64・42畳)と 洋室のホール(100人収容)を完備しています。ですから、ホールでの会議(総会・講習会)～宴会といった利用ができます。ホールの使用は、会食利用のお客様に限り 冷暖房料 1時間 1000円のみで利用できます。また、会議用の飲み物の持ち込みは自由ですので、自由にお持ち下さい。会議室利用としては、人数の多いときのホールの他 小部屋の利用も できますので お申し出下さい。

オードブル 鍋・

オードブル 一人1575円(税込)から
税抜価格 1500円/2000円/2500円

なべコース 一人2625円(税込)から
税抜価格 2500円/3000円/4000円

生ビールで、宴会をしたいんですけど？

専用サーバーを準備して 生ビールの注文を受けていますので いつまでも冷たいです。メーカーは、どこでも大丈夫です。現在のところ、ジョッキでの生ビールの販売はしていません。料金は、1Lあたり1100円とお考え下さい。1Lあたり、中ジョッキ3杯弱とれます。結構、途中から酒・瓶ビール・焼酎になる宴会が多いです。

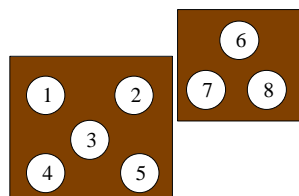
新丁子屋御利用のお客様の、お店の情報・同窓会の連絡掲示板(パスワード設定もできます)などを無料製作して私の運営する【平成の名水ものがたり 喜多方】のホームページで、全国に紹介します。 気軽にご相談下さい。

ご飯物、稲庭うどんなど 希望の場合 お申し出下さい

宴会料理(お膳・二の膳付) 会社や仲間の宴会や同級会に

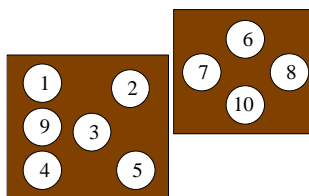
5000円会費の時、飲み物多く3000円・食べ物多く3500円

【3000円の料理】



- 1 揚物・洋食 6八寸3点盛・鍋
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8前菜
- 4 焼き物
- 5 煮物
- 料理は、季節により変わります

【3500円の料理】

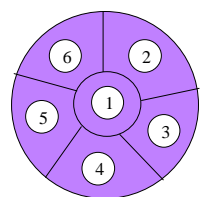


- 1 揚物・洋食 6八寸3点盛・鍋
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8小鉢
- 4 焼き物 9小鉢
- 5 煮物 10前菜
- 料理は、季節により変わります

オードブル 会社や仲間の宴会や同級会に(6000円-6人程度)

人数が確定しない時や、会費が3000円～4000円の時に便利です

産直なべ料理 和牛すきやき・しゃぶしゃぶ(黒豚・宮崎牛・ずわい蟹)



- 1 煮物・枝豆・刺身
- 2 天ぷら・・・揚げ物
- 3 フライ・・・海老・カツなど
- 4 焼き物他・・・焼き魚+カップ
- 5 前菜料理 3点セット
- 6 珍味料理 3点セット
- 料理の内容は、あくまで 目安です

オードブル

「オードブル」は、回転皿で準備します 1500円～2000円の注文が多いです 寿司や刺身・小鉢と あわせて献立します 人数の確定しない時 便利です

産直なべ料理

宮崎牛すきやき・黒豚しゃぶしゃぶ等々 一人2500円～のコースで準備します

予算の事など、何でも気軽に 相談して下さいね

お法事

法事料理(二の膳付)4200円(税込)から
税抜価格 4000円/4500円/5000円

葬式・法事は、料理屋ですると高いんですか

葬祭センターで会食をして不満をもった事はありませんか？ 私個人の意見ですが、葬祭センターの料理で あまり美味しいと思った事はありません。また、「なぜ、こんな料理がこんなに高いの？」って思った事も 度々です。私の店をご利用なされた方なら、わかると思いますが 私の店も含めて 料理屋・飲食店を利用した方が 料理も美味しいし、値段も安くすむと思います。 葬儀屋さん申し出れば、葬祭センター以外での会食も可能ですので 相談なさっても良いと思います。 意外と、お客様が満足して、経費も節約できるかもしれませんよ！

お祝い

祝い膳(二の膳付) 4725円(税込)から
税抜価格 4500円/5000円/5500円

料理屋って、すごく高そうな感じなんですけど

そう思いますよね。初めての店に電話注文するって 勇気がいると思います。でも、高くはないんですよ。 冠婚葬祭については、専門の施設より かなり安く 落ち着いて 美味しい会食ができます。また、多くの店が 引き物などの持ち込みも自由ですから、お店に 気軽に相談なさると良いと思います。 お部屋も、見学できますので お申し出下さい。

お食事

お好み弁当 1200円 1500円 2000円
すき焼定食 2000円 2500円 3000円
お好み定食 2000円 2500円 3000円
税抜価格で、表示しています

お食事をしたいんですけど、大丈夫ですか

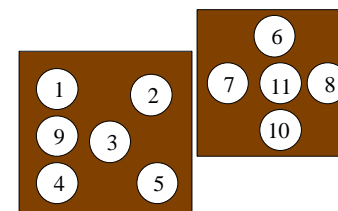
以前は、お食事の注文は ほとんど受けていなかったんですけど、最近ネットからの問い合わせが多くなってきたので 新しくメニューに加えました。 地元の方には、3時間以内の会議でしたら 会議室使用料は無料ですので【会議～食事】といった便利な利用の仕方もできます。 会場見学もできますので 気軽にお申し出下さいね。

割烹
新丁子屋

【新規！】 通常は、法事・祝い事には 使わないのですが 献立に、宮崎牛すきやき・黒豚・かにシャブ希望の場合 お申し出下さい

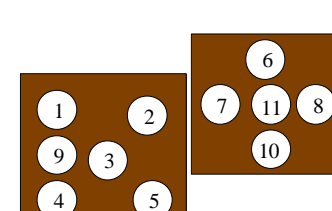
お法事料理(二の膳付) 葬祭センターの料理・価格と比較して下さい

4000円の料理



- 1 焼き物3点盛 6天ぷら(海老F)
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8蒸し物(茶碗蒸し)
- 4 煮物 9小鉢
- 5 吸い物 10寿司パック
- 11 小鉢

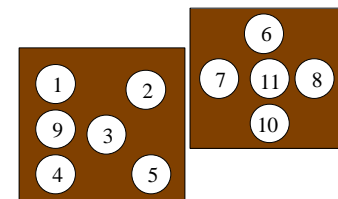
4500円の料理



- 1 焼き物3点盛 6天ぷら(海老F)
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8蒸し物(茶碗蒸し)
- 4 煮物 9小鉢
- 5 吸い物 10寿司パック
- 11 小鉢 12 小鉢 13 デザート

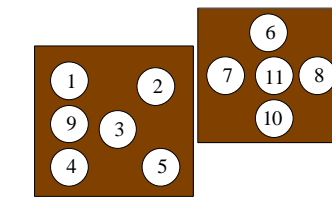
お祝い料理(二の膳付) 赤飯折 3000円で 準備します

4500円の料理



- 1 ロブスター 6天ぷら(海老F)
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8蒸し物(茶碗蒸し)
- 4 煮物 9小鉢
- 5 吸い物 10寿司パック
- 11 小鉢
- 12 小鉢

5000円の料理

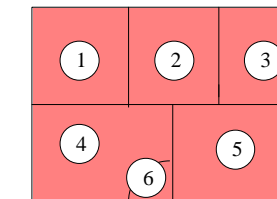


- 1 ロブスター 6天ぷら(海老F)
- 2 刺身 7小鉢
- 3 角鉢 8蒸し物(茶碗蒸し)
- 4 煮物 9小鉢
- 5 吸い物 10寿司パック
- 11 小鉢 12 小鉢 13 デザート

お食事料理 団体の会議・講習会などにも 御利用下さい

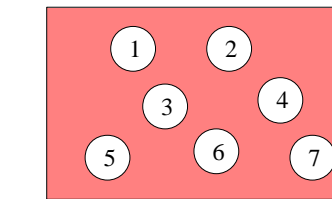
新丁子屋では、ご要望の多かった 「お食事料理」 始めました 地元農家直送のお米を使い、季節を献立いたします 4名様以上

1500円の弁当



- (1) 煮物 (5) ごはん
- (2) 焼き物 (6) 漬物
- (3) 前菜他 (7) みそ汁
- (4) 天ぷら(海老F)
- 料理は、季節により変わります

2500円のすきやき定食



- (1) 宮崎牛すきやき (5) 小鉢
- (2) 刺身・あらい (6) 漬け物
- (3) 角鉢 (7) みそ汁
- (4) 炊き合わせ
- 料理は、季節により変わります

ゆとりの座敷で ゆとりの宴会を約束します

〒966-0813 福島県喜多方市字小田付道下(月見町)7099-3

割烹 新丁子屋 TEL 22-0218 FAX 21-1508