

たいこ茶屋の定番人気メニュー



豪快海鮮たいこ舟盛
4~5人盛 6500円(税込7150円)



お手軽盛り
2~3人盛 2600円(税込2860円)



鮪とサーモンの三色てんこ盛り
2~3人盛 2300円(税込2530円)

人気テレビ番組のロケ地のたいこ茶屋

数々の人気ドラマや映画、CMのロケ地として使われたあの席で、名物料理を楽しもう！
飲み会・宴会がさらに盛り上がること請け合いだ!!



おせち

自慢のおせちを特別なお客様だけに
さらにお得な特別価格でご案内します!!

おせち料理の師匠、故金子正市氏は、煮物の仕事をさせたら右に出るものがないと言われた程のお方です。私はその師匠に6年間師事し、両国パールホテルの料理長を10年勤め上げ43年前にこの地に店を構えました。師匠の作るおせち料理は私が師事していた約55年前、三段重10万円でした。全部手作りで。例えば黒豆、丹波黒豆を一粒一粒吟味し、しわが寄らない様に丹念に丹念にゆづりと煮含め、十日間かけてじっくりと煮上げます。その師匠直伝の三段重を、当店では3万円で販売しておりますが、今年も特別価格でご用意しました。

送料無料!!代引き手数料無料!!

①おせち料理 参段重
通常30,000円(税込)のところ

特別価格22,000円
(税込)

②おせち料理 一段重
15,000円(税込)



一段重の寸法(外寸)21.0×21.0×H8.0cm



参段重の寸法 (19.5×19.5×H18.0cm)

【宅の重】

- ・ロブスター
- ・数の子
- ・栗金団
- ・伊達巻
- ・黒豆含め煮
- ・紅白蒲鉾
- ・いくら醤油漬
- ・鰻の肝

【貳の重】

- ・鮭曙焼
- ・錦黄金焼
- ・鯛遠山焼
- ・車海老八方煮
- ・ローストビーフ
- ・バテカンパニユ
- ・鯉マリネ
- ・黒鮭砂ずり大根
- ・水頭なます

【参の重】

- ・亀甲里芋白煮
- ・野菜旨煮・合鴨ロースト
- ・黒豚チャーシュー
- ・梅蜜煮
- ・ねじり蒟蒻辛煮
- ・鮎とろ・鱈南蛮漬
- ・手毬麩甘煮

◆一段重.....15,000円(税込)
◆三段重.....(30,000円のところ)22,000円(税込)

※お申し込み期限2025年12月12日(金)

ご指定の日(2025年12月31日~2026年1月1日)に、ご指定の場所に配送いたします。
(当店の特殊技術で少々横にしても荷崩れしないようになっております)

おさかな本舗

たいこ茶屋



ご予約はこちらまで!!

〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-3-2
セントピアビルB1F

※仕入れ状況により多少食材が変更になる場合もございます。

☎03-3639-8670

Fax. 03-3639-0042

✉ taiko@taiko-iyaya.com

https://www.taikochaya.jp



↑たいこ茶屋
H.P.こちら