



【一の重】



【二の重】

和は伝統食材の美味しさ、洋はオマール海老など豪華な食材をたっぷりと華やかに盛り付け。

▼趣向を凝らした厳選料理

<p>オマール海老の雲丹トマトグリル</p>  <p>オマール海老に、雲丹風味のトマトソースをかけて香ばしく焼き上げました。</p>	<p>合鴨のローストオレンジソース添え</p>  <p>合鴨を一つずつ丁寧にローストし、じっくり煮詰めたオレンジソースで仕上げました。</p>	<p>淡路牛と野菜のすき焼</p>  <p>淡路島産牛肉に牛蒡と玉ねぎをし、じっくり煮詰めたオレンジソースで仕上げました。</p>	<p>鯛煮付け</p>  <p>鯛を丁寧に焼き上げてから、生姜風味のたれで煮つけました。</p>
---	--	--	---

0-01 969117 販売予定数 580個 **お持ち帰り Sポイント 500 ポイント進呈** **無料宅配**
興十郎監修 和風・洋風おせち 計27品
 ■4人前 ■取り箸1膳付き ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)
早割 (本体) **19,950円** (税込21,546円) (本体) **21,000円** (税込22,680円)
重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日

0-02 969109 販売予定数 830個 **お持ち帰り Sポイント 300 ポイント進呈** **無料宅配**
興十郎監修 和風おせち 計21品
 ■2人前 ■取り箸1膳付き ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ25.7cm×高さ5.8cm)
早割 (本体) **11,400円** (税込12,312円) (本体) **12,000円** (税込12,960円)
重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日

和の伝統食材を彩りよく盛り付け、食材の美味しさをきっちり引き出した和風おせち。



淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老艶煮、さんとん渋皮栗のせ、黒豚牛蒡巻、数の子松前漬、いくら醤油漬、椎茸煮、高野豆腐煮、鮑煮付け、鯛煮付け、紐付き帆立煮付け、味付数の子、菜の花お浸し、花麩煮、若桃甘露煮、丹波産黒豆、錦糸巻、子持昆布、鱈昆布巻、金柑甘露煮、煮豚(計21品)



興十郎
JUROU OKI
料理研究家
外食・中食の世界で、大きな成功をおさめ、国内外を問わず幅広く活躍

まい 舞

鮮やかな和と洋の美味しさを詰め合わせ。2人前サイズの本格和洋おせち。



O-03 969133 販売予定数 1000個

阪急デリカ「舞」和風・洋風おせち 一段重 計28品

■2人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)

早割 本体 9,785円 (税込10,568円) 本体 10,300円 (税込11,124円)

お持ち帰り Sポイント 300 ポイント進呈

無料宅配

伊達巻、蒲鉾、鰹昆布巻、海老とムール貝のバジル風味、ブラックオリーブ、ブロッコリー、田作り、鰯照焼、海老の旨煮、味付数の子、青梅甘露煮、鰻旨煮、蛸マリネ、丹波産黒豆、きんとん栗のせ、数の子松前漬、スモークサーモン、ケーパー、高野豆腐煮、紅白なます、味付いくら、蛸旨煮、椎茸煮、花麩煮、豚バラ肉ピネガーマリネ焼、レモン、蒸し鶏バジル和え、ドライフルーツフロマージュ(計28品)

重箱は、紙製です。★消費期限：2026年1月1日

ことぶき 寿

彩りよく盛り付けたお料理の数々。食材の美味しさをきっちり引き出した和洋おせち。



【二の重】



【一の重】

O-05 969150 販売予定数 680個

阪急デリカ「寿」和風・洋風おせち 二段重 計31品

■3人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

早割 本体 15,675円 (税込16,929円) 本体 16,500円 (税込17,820円)

お持ち帰り Sポイント 300 ポイント進呈

無料宅配

【一の重】伊達巻、蒲鉾、丹波産黒豆、きんとん栗のせ、帆立酒盗和え、鰯照焼、味付数の子、鰹昆布巻、味付いくら、花麩煮、青梅甘露煮、鰻旨煮、海老の旨煮、あわび煮、高野豆腐煮、椎茸煮、田作り(計17品)
【二の重】黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、ドライマト赤ワイン煮、豚バラ肉ピネガーマリネ焼、レモン、ブロッコリー、蛸マリネ、海老とムール貝のバジル風味、ブラックオリーブ、ローストビーフソース別添、スモークサーモン、ケーパー、りんごと紅芋のバイ包み、ドライフルーツフロマージュ(計14品)

重箱は、紙製です。★消費期限：2026年1月1日

うたげ 宴

家族の笑顔広がるこだわり。美味を揃えた和洋折衷おせち。



【一の重】

O-04 969141 販売予定数 670個

阪急デリカ「宴」和風・洋風おせち 三段重 計38品

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

早割 本体 21,375円 (税込23,085円) 本体 22,500円 (税込24,300円)

お持ち帰り Sポイント 300 ポイント進呈

無料宅配



【二の重】

【三の重】

重箱は、紙製です。★消費期限：2026年1月1日

【一の重】蒲鉾、金柑甘露煮、伊達巻、青梅甘露煮、あわび煮、椎茸煮、高野豆腐煮、花麩煮、鰯照焼、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼、味付数の子、丹波産黒豆(計14品)
【二の重】スモークサーモンダイスカット、味付いくら、紅白なます、黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、ドライマト赤ワイン煮、蛸マリネ、鰻旨煮、鰹昆布巻、白身魚甘酢あん、他(計13品)
【三の重】海老とムール貝と帆立のバジル風味、ブロッコリー、ブラックオリーブ、ショコラテリーヌ、ドライフルーツフロマージュ、ストロベリー市松、チキンクリームソース、他(計11品)

おうぎ 扇

世代を超えて楽しめる多彩な和と洋のお料理。食べ応え十分のボリュームです。



【一の重】

【三の重】

【二の重】

O-06 969168 販売予定数 330個

阪急デリカ「扇」和風・洋風おせち 三段重 計46品

■5人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)

早割 本体 28,975円 (税込31,293円) 本体 30,500円 (税込32,940円)

お持ち帰り Sポイント 500 ポイント進呈

無料宅配

【一の重】伊達巻、蒲鉾、青梅甘露煮、鰹昆布巻、蛸旨煮、味付数の子、花麩煮、柚子餡入り笹巻、帆立照焼、椎茸煮、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼、あわび煮、鰯照焼、紅白なます、さごしきずし(計17品)
【二の重】海老とムール貝と帆立のバジル風味、ブラックオリーブ、ブロッコリー、チキンクリームソース、帆立酒盗和え、白身魚甘酢あん、丹波産黒豆、黒糖ローストポーク、スモークサーモンダイスカット、味付いくら、他(計14品)
【三の重】りんごと紫芋のバイ包み、ストロベリー市松、ショコラテリーヌ、ドライオレンジスライス、生ハムマリネ、ライブオリーブ、豚バラ肉ピネガーマリネ焼、レモン、スモークサーモン、ケーパー、ビーフパストラミ、くるみ鮎炊き、他(計15品)

重箱は、紙製です。★消費期限：2026年1月1日

味遊心

おせちづくり50年以上の歴史を持ち、浪花物業の老舗「三幸」の技を受け継いできました。



「段ごとに」「和風」「洋風」「中華」の人氣具材を詰め合わせた、バラエティ豊かなおせちです。



O-07 969206 販売予定数 1350個
和風・洋風・中華おせち 三段重 新春万福 計56品
■4~5人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.4cm)
早割 (本体) **16,625円** (税込17,955円)
お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈
無料宅配

本体 **17,500円** (税込18,900円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】伊達巻、煮びれんこん、竹の子含め煮、煮びれんこん、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、他(計19品)

【二の重】ポテトサラダ、生ハム、そら豆のムース、シナモンくるみ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、きのこの醤油バターソース、他(計17品)

【三の重】中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、竹の子メンマ、海鮮市松、肉だんご、他(計21品)

O-08 969222 販売予定数 300個
和風・洋風おせち 四段重 祝彩雅宴 計60品
■4~5人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ19.4cm×高さ5.4cm)
早割 (本体) **21,850円** (税込23,598円)
お持ち帰り Sポイント 200 ポイント進呈
無料宅配

本体 **23,000円** (税込24,840円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、伊達巻、他(計15品)

【二の重】こんにやく煮、竹の子含め煮、煮びれんこん、煮びれんこん、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、もみじスライス、他(計14品)

【三の重】きのこの醤油バターソース、合鴨スモーク、ネーブルオレンジ、鯉のマングーチリソース、他(計16品)

【四の重】オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、鶏の塩麹焼、笹巻だんご、子持いか、イカとカナダホッキ貝のサラダ、他(計15品)

O-09 969214 販売予定数 850個
親子三代おせち 三段重 計60品
■4~5人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ22.5cm×ヨコ22.5cm×高さ5.4cm)
早割 (本体) **16,625円** (税込17,955円)
お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈
無料宅配

本体 **17,500円** (税込18,900円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】竹の子含め煮、煮びれんこん、煮びれんこん、さつま芋甘露煮、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、花麩煮、金ごままぐろ角煮、田作り、味付けい貝、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、他(計22品)

【二の重】ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、他(計20品)

【三の重】イタリアンソーセージ、パンキンサラダ、若桃甘露煮、苺ロールケーキ、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネポモドーロ、ミニッツチーズスープ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、他(計19品)

3世代の親子がお正月を共に祝えるよう、伝統的、謂れの重、酒肴、晩酌の重、お肉テザートの重と盛り合わせました。



割烹松屋

昭和39年4月に大阪府泉佐野市にて開業。地産地消に特化し本物の食材と手間暇かけた正直なお料理を提供する事をこだわりとしています。

少量多品種の食材を少人数で、お楽しみいただけるおせちです。



瀬戸内海の大振りな真蛸を食べ易くカットし、ふくらみ柔らかく仕上げました。



鹿児島産の黒豚と厚手の昆布で巻き上げ、直火にてじっくりと炊き上げました。



徳島産の鳴門金時芋をペースに食べやすく、やさしい甘さに仕上げています。

バラエティ豊かな食材を彩りよく盛り込み、ご家族の皆様で楽しんでいただけるよう仕上げました。

O-10 969176 販売予定数 200個 監修
和風・洋風・中華 おせち三段重 計51品
■3~4人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ19.6cm×高さ5.3cm)
早割 (本体) **20,425円** (税込22,059円)
お持ち帰り Sポイント 200 ポイント進呈
無料宅配

本体 **21,500円** (税込23,220円)

重箱は、紙製です。★2026年1月1日

【一の重】兵庫産黒豆金箔飾り、梅麩シロップ漬、松前漬、味付数の子、味付いくら、紅蒲鉾、白蒲鉾、照焼帆立、寿だし巻玉子、海老艶煮、竹の子旨煮、牛肉笹包み、青桃甘露煮、金柑甘露煮、紅白梅松葉串、鳴門芋きんとん、寿栗甘露煮、瀬戸内産真蛸旨煮、鹿児島産黒豚昆布巻(計19品)

【二の重】いか黄金焼、椎茸旨煮、伊予柑紅白なます、花餅紅梅、つぶ貝黄金和え、ぶり照焼、伊達巻、たたき牛蒡、鮑旨煮、合鴨スモーク、牛肉八幡巻、花餅白梅、蓮根旨煮、田作り、黄金にしん(計15品)

【三の重】イタリアンソーセージ、たこのバジルソース、豚肉と鶏肉のテリーヌ、冷製テルミドール、チーズポテトフライ、コルニッション、スタフドオリーブ、ピテットライブオリーブ、ドライトマト赤ワイン煮、花餅桃、中華くらげ、ベッパードロップ、海老のチリソース、黒糖豚バラ角煮、鯉マスタードピンクベッター添え、他(計17品)



O-11 969184 販売予定数 250個 監修
和風・洋風おせち 二段重 計32品
■2~3人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(タテ18.1cm×ヨコ18.1cm×高さ5.3cm)
早割 (本体) **13,775円** (税込14,877円)
お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈
無料宅配

本体 **14,500円** (税込15,660円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日

O-12 969192 販売予定数 320個 監修
和風おせち 一段重 計35品
■2人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ25.7cm×高さ5.3cm)
早割 (本体) **10,735円** (税込11,594円)
お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈
無料宅配

本体 **11,300円** (税込12,204円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日

兵庫産黒豆金箔飾り、伊達巻、花餅白梅、花餅紅梅、鳴門芋きんとん、渋皮栗甘露煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、味付数の子、梅人参旨煮、たたき牛蒡、海老艶煮、青桃甘露煮、金柑甘露煮、照焼帆立、味付いくら、鹿児島産黒豚昆布巻、逢盛甘露煮、栗甘露煮、つぶ貝黄金和え、田作り、いか黄金焼、他(計35品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

千賀屋

和の食材を中心に大きなお重へ
彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな
三段重です。

千賀屋は、割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐおせち料理で愛されて34年。
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

おせちの定番食材を中心に
作り上げられた、王道の
和風おせち三段重です。

懐石の世界観を、
一人に一つの折箱で
繊細に美しく
表現しました。

株式会社 千賀屋



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
— 創業者 —
千賀 信明



お持ち帰り
Sポイント
200
ポイント進呈
無料
宅配

O-13 969338 販売予定数 450個
さいかぜん
彩華千 和風おせち
三段重 計59品

■4~5人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ25.7cm×ヨコ25.7cm×高さ5.3cm)
(本体) **21,800円**
(税込23,544円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊袖ジュレ和え、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、白花豆、田作り、他(計20品)

【二の重】味付肉団子、鶏塩麴焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベツシュ、ごまごつま、祝い海老、紅白祝袋、他(計16品)

【三の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、他(計23品)

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈
無料
宅配

O-14 969320 販売予定数 400個
きちじゅせん
吉寿千 和風おせち
三段重 計41品

■3~4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.3cm)
(本体) **14,900円**
(税込16,092円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】ごまごつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、他(計15品)

【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずい蟹爪歯庵焼、他(計13品)

【三の重】烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、他(計13品)

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈
無料
宅配

販売予定数 500個
O-15 969311
まいせん
舞千 和風おせち
一段×二折 計26品

■2人前
■外寸(タテ16.6cm×ヨコ21.9cm×高さ5.0cm)
(本体) **10,800円**
(税込11,664円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【二折共通】田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鹽甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈(計26品×2)

和山 京都祇園料亭

お茶屋が軒を連ねる祇園新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。
料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。
また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

味山



海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、四十品目をぎゅっと盛り込みました。縁起の良い由緒ある食材もしっかり盛り込んでいます。新年のお祝いにあさわしい、彩りと華やかさに仕上げられています。

和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。
華やかな京の美と、時の流れが紡いだ贅沢な心地よさをお楽しみください。

多様な味を楽しんでいただけるように、華やかなお正月にあさわしいおせちに仕上げられています。
大人数でお正月を迎えられる方におすすりめです。



お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈
無料
宅配

O-20 969389 販売予定数 650個 監修
和風おせち「祥雲」
三段重 計40品

■2~3人前
■外寸(タテ13.7cm×ヨコ19.5cm×高さ5.2cm)
(本体) **10,500円**
(税込11,340円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】さつまいも亀甲焼き、烏賊昆布、いくら醤油漬、他(計12品)

【二の重】伊達巻、金平糖 和三盆(友禅)、土佐にしん、金柑、ぶり大根、数の子美味漬、ばい貝旨煮、松前漬、他(計14品)

【三の重】若鶏ディアブル風、紅蒲鉾、白蒲鉾、シュリンプベッパーチーズ、他(計14品)



お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈
無料
宅配

O-21 969567 販売予定数 200個 監修
和風おせち「彩嘉」
三段重 計53品

■3~4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ4.6cm)
(本体) **16,800円**
(税込18,144円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】伊達巻、鶏松風あおさ、さつまいも亀甲焼き、ちりめん有馬煮、海老芝煮、栗甘露、若鶏ディアブル風、いちごミルク オーロラ包み、ごまめ、土佐にしん、数の子美味漬、松前辛子明太子、他(計19品)

【二の重】紅蒲鉾、白蒲鉾、ムール貝燻製オイル漬、柚子と檸檬のクリームチーズ、紫芋テリーヌ、にしんバジル焼き、トラウトサーモン燻製、スタッフオーブ、オニオンマリネ、鯖軟焼き、穴子西京焼き、他(計19品)

【三の重】黒豆艶煮金箔、合鴨の燻製、烏賊昆布、いくら醤油漬、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、鮭塩麴焼き、紅鮭昆布松前漬、赤魚からすみ焼き、他(計15品)



お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈
無料
宅配

O-22 969699 販売予定数 100個 監修
和風おせち「福寿」
三段重 計59品

■4~5人前
■外寸(タテ25.7cm×ヨコ25.7cm×高さ4.6cm)
(本体) **21,000円**
(税込22,680円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】さつまいも亀甲焼き、若鶏ディアブル風、シュリンプベッパーチーズ、紅鮭昆布松前漬、烏賊昆布、いくら醤油漬、合鴨の燻製、ミートローフ、ドライトマト、ローストビーフ、鯖昆布、他(計20品)

【二の重】伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、金箔祝い包み 抹茶羊羹、海老雲丹和え、帆立若草焼き串、トラウトサーモン燻製、スタッフオーブ、オニオンマリネ、ちりめん有馬煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、他(計21品)

【三の重】黒豆艶煮金箔、紫芋テリーヌ、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、鶏松風あおさ、金平糖 和三盆(友禅)、ぶり鳴門、ほたるいか含め煮、柚子と檸檬のクリームチーズ、眞子旨煮、海老芝煮、栗甘露、他(計18品)



監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

濱登久

京は洛西御室妙心寺近くに
館を構え、京の伝統を今に伝える
京料理濱登久。



京の雅を演出し、
彩り鮮やかに
盛り付けた
三段重です。



和と洋の食材が
バランスよく詰め合わ
された美しい見た目と
上品な味わいを
お楽しみ頂けます。

○-16 969257 販売予定数 130個 無料宅配

紫の祝い
和風おせち 三段重 計52品
■4~5人前
■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)
(本体) **25,000円**
(税込27,000円)

【一の重】鯖油庵焼き、栗甘露煮、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、パイ貝、蝦夷鮑、陣笠、有頭海老、絹さや、人参紅梅、大根白梅、牛肉味噌漬、鯉くるみ、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、他(計19品)
【二の重】かまぼこ(紅白)、網蒟蒻、栗きんとん渋皮栗、黒豆、伊達巻、合鴨コース、たたき牛蒡、椎茸煮、なます、いくら、烏賊柚子ジュレ、いか明太和え、鯛南蛮漬、湯葉煮、ごまめ、昆布巻、寿人參(計17品)
【三の重】鶏三色煮、豚柔らか煮、牛肉笹包み、金柑蜜煮、若桃甘露煮、鯉昆布巻、蛸煮付、焼栗金紙包み、薩摩芋胡麻和え、龍飛巻、錦糸巻、味付け数の子、糸昆布美味酢炊、焼帆立、花サーモン、穴子鳴門巻(計16品)

○-17 969559 販売予定数 100個 無料宅配

花の宴
和風・洋風おせち 三段重 計52品
■4~5人前
■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)
(本体) **25,000円**
(税込27,000円)

【一の重】鯖油庵焼き、栗甘露煮、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、パイ貝、蝦夷鮑、陣笠、有頭海老、絹さや、人参紅梅、大根白梅、牛肉味噌漬、他(計19品)
【二の重】かまぼこ(紅白)、網蒟蒻、栗きんとん渋皮栗、黒豆、伊達巻、合鴨コース、たたき牛蒡、椎茸煮、なます、いくら、烏賊柚子ジュレ、いか明太和え、他(計17品)
【三の重】ショコラテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、杏子檸檬風味、生ハムスライス、ドライフルーツクリームテリーヌ、蒸し鶏ジェノベーゼサクランボグラスッセ添え、蟹テリーヌスタフドオリーブ添え、胡麻ポテト、ブロックリーパシル風味、アンデスポークバストラミ、他(計16品)

○-18 969249 販売予定数 200個 無料宅配

朝顔の調べ
和風おせち 二段重 計36品
■3~4人前
■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)
(本体) **18,000円**
(税込19,440円)

【一の重】鯖油庵焼き、栗甘露煮、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、パイ貝、蝦夷鮑、陣笠、有頭海老、絹さや、人参紅梅、大根白梅、牛肉味噌漬、鯉くるみ、すり身団子(ピンク)、他(計19品)
【二の重】かまぼこ(紅白)、網蒟蒻、栗きんとん渋皮栗、黒豆、伊達巻、合鴨コース、たたき牛蒡、椎茸煮、なます、いくら、烏賊柚子ジュレ、他(計17品)

京のはんなりさと
華やかさを表現した
色彩豊かな二段重です。



濱登久

京料理
濱登久



京は洛西御室妙心寺近くに
館を構え、京の伝統を今に伝える
京料理濱登久。

京料理 泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は
精進鉄鉢料理の祖として知られています。
山海の幸を贅沢に使った京都ならではの
繊細な味わいと雅な彩りをお楽しみください。

泉仙



色彩、盛り付けに
こだわったお重です。
華やかさをより華やかに
濱登久ならではの一段重です。

○-19 969230 販売予定数 170個 無料宅配

若紫の花
和風おせち 一段重 計32品
■2~3人前
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
(本体) **12,000円**
(税込12,960円)

伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、栗甘露煮、蛸ポン酢串、有頭海老、花蓮根(赤)、昆布巻、牛肉笹巻、鯛照り焼き、数の子、六角里芋、松笠海老芋、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、他(計32品)



○-23 969273 販売予定数 100個 無料宅配

和風おせち 一段重 計20品
■2人前 ■祝い箸2膳付き
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.2cm)
(本体) **18,500円**
(税込19,980円)

海老姿煮、穴子鳴門巻、鹿の子真如、合鴨コース、菊花かぶら、サーモン竜飛巻、いくら、棒鱈旨煮、さわら西京焼、色紙数の子、金柑御所車、うなぎ真如、羽子板海老、ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、日の出筒、もちこ南蛮漬、蝦夷鮑旨煮(計20品)



○-24 969265 販売予定数 400個 無料宅配

迎春重詰 一人前 計21品
■1人前 ■祝い箸1膳付き
■外寸(タテ17.7cm×ヨコ17.7cm×高さ5.2cm)
(本体) **8,000円**
(税込8,640円)

かになます、合鴨コース、海老姿煮、お多福豆、菊花かぶら、絹太巻、紅白真如、ごまめ、さわら西京焼、千寿真如、羽子板海老、花蓮根、ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、穂先竹の子、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、松笠くわい、製斗餅、もちこ南蛮漬、若鶏竜眼煮(計21品)