

2024  
10/1 火から  
ご予約受付中

# おせち料理

新春を寿ぐ、雅な祝い膳

壹の重

- ・中華くらげ
- ・菊花くらくら和え
- ・国産牛しぐれ煮
- ・いか黄金
- ・ロブスター 他

参の重

- ・栗きんとん
- ・三元豚の角煮
- ・桜餅
- ・紅茶鴨の燻製
- ・ローストビーフ 他

貳の重

- ・あわびの旨煮
- ・海老の艶煮
- ・野菜の煮しめ
- ・ブリの照焼
- ・いくらの醤油漬け 他

和洋折衷迎春おせち 寿 ことほぎ 冷蔵

24,500円 (税抜) [26,460円 (税込)]

[サイズ: 25.5cm×25.5cm×高さ6.3cm]

全59品

全国発送できます! ◆ 配送料無料 ◆ 配送(クール便) 12/31(火)に「冷蔵」でお届けいたします。

参の重

- ・田作り
- ・紅あずまの甘露煮
- ・国産牛のしぐれ煮
- ・たたきごぼう
- ・蛤炊紗焼 他

貳の重

- ・オマールエビの  
テルミドール
- ・栗きんとん
- ・野菜の煮しめ
- ・子宝煮 他

全49品

和洋折衷迎春おせち 宴 うたげ 冷蔵

21,500円 (税抜) [23,220円 (税込)]

[サイズ: 1辺13.6cm×正六角形×高さ4.8cm]

参の重

- ・海老の艶煮
- ・伊達巻
- ・味付け数の子
- ・一口昆布巻
- ・丹波種黒豆煮 他

※本品には飾り野菜は付いておりません。写真は盛り付け例です。  
※気象条件等により商品の内容が若干変更になることがありますのでご了承ください。

只今ご予約承り中!!

申し込み締切日

12月5日まで

限定販売のため、予定数に達し次第、  
締切とさせていただきます。

- お届け日 ..... 12月31日  
※時間指定は出来ませんので、ご了承ください。
- 宅配可能地域 ..... 東北、関東、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州  
(但し、離島は除く)
- ご注文方法 ..... 取扱店舗の係の者にて、ご注文承ります。



豪華な盛り合わせの中に長寿の願いをこめて  
斬新につめ合わせました。

### 壺の重

- |          |           |
|----------|-----------|
| 中華くらげ    | 一口昆布巻     |
| 菊花くらくら和え | 帆刺黄金松前    |
| 国産牛しぐれ煮  | 梅型人参      |
| いか黄金     | 友禅包み      |
| 紅白蒲鉾     | 紅あずま甘露煮   |
| 伊達巻      | きんかんさわやか煮 |
| 丹波種黒豆煮   | 梅麩シロップ漬   |
| 味付け数の子   | 松麩シロップ漬   |
| ふぐ昆布和え   | 田作り       |
| 紅白なます    | ロブスター     |
| カニ甘酢     |           |



### 式の重

- |         |          |
|---------|----------|
| ローズサーモン | 蛤袱紗焼     |
| 寒鱈西京焼   | サーモンかんざし |
| カニ爪冷製   | 鱈の高菜巻    |
| 明太マヨネーズ | タコの旨煮    |
| たたきごぼう  | 帆立スモーク風味 |
| 海老の艶煮   | あわびの旨煮   |
| 若桃甘露煮   | いくらの醤油漬  |
| 野菜の煮しめ  | 真鯛きずし    |
| ぶりの照焼   | イカ短冊白焼   |
| 青おたふく   |          |



### 参の重

- |           |              |
|-----------|--------------|
| 花餅(紅)     | カニとカボチャのテリーヌ |
| 花餅(白)     | なごみ巻         |
| ショコラテリーヌ  | 高野豆腐         |
| ドライトマト    | 北寄貝と青菜の柚子和え  |
| ゴマ団子      | ハスノ芽梅酢       |
| 栗きんとん     | くるみのあめだき     |
| 三元豚の角煮    | カシューナッツのあめだき |
| 桜餅        | ミートローフB&C    |
| 紅茶鴨の燻製    | 笹よもぎ餅        |
| くるみ真丈黄身寄せ | ローストビーフ      |



※気象条件等により商品の内容が若干変更になることがありますのでご了承ください。



祝いの席に親しみのある味と楽しさをそろえました。

### 壺の重

- |           |          |
|-----------|----------|
| 海老の艶煮     | いくらの醤油漬  |
| バイ貝の旨煮    | 中華くらげ    |
| 合鴨かんざし    | 菊花くらくら和え |
| なごみ巻      | 紅白なます    |
| ぶりの照焼     | 味付け数の子   |
| くるみ真丈黄身寄せ | 紅白蒲鉾     |
| 一口昆布巻     | 伊達巻      |
| ハスノ芽梅酢    | 若桃甘露煮    |
| 松前漬       | 丹波種黒豆煮   |



### 式の重

- |          |           |
|----------|-----------|
| ドライトマト   | オマールエビの   |
| 鱈昆布      | テルミドル     |
| サザエウニソース | 笹餅巾着      |
| 若鶏三色巻    | オーロラガスタード |
| 杉板包み     | きんかんさわやか煮 |
| 松前漬      | 野菜の煮しめ    |
| 子宝煮      | 栗きんとん     |



### 参の重

- |              |           |
|--------------|-----------|
| たたきごぼう       | 柿博多       |
| 紅白絞          | 小エビの蜜煮    |
| 北寄貝と青菜の柚子和え  | イカ短冊白焼    |
| 帆立明太         | オリーブ      |
| カシューナッツのあめだき | 黒糖ローストポーク |
| 桜餅           | カニカマ奉書    |
| 紅あずま甘露煮      | 田作り       |
| ローズサーモン      | 蛤袱紗焼      |
| カニとカボチャのテリーヌ | 国産牛しぐれ煮   |



※気象条件等により商品の内容が若干変更になることがありますのでご了承ください。