

京都のむら

朱雀(すじゃく)

金縁の四段重に52品目、食材一つ一つ拘って選び、手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰合せました。



- 【吉の重】** 網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、小鯛の笹漬、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹巻饅頭、寿蒲鉾、合鴨コース、田作り、梅羊羹松葉串
- 【貳の重】** 磯黄金、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、伊達巻、鯛西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、龍皮巻、鶏山椒焼、からすみ、お祝いかざり串
- 【参の重】** 牛肉八幡巻、湯葉団子串、帆立貝柱のうに和え、栗きんとん、梅餅、スモークサーモントラウト、豚角煮、梅甘露煮、花百合根、ぶぐの梅酢和え、蟹爪一夜干し、若桃甘露煮、お祝い松葉串
- 【与の重】** 松茸旨煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、飛騨牛しぐれ煮、筍煮、味付こんにゃく、寿高野含め煮、椎茸旨煮、ちりめん山椒、湯葉にしん笹奉書、数の子醤油漬、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

R-9	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999009	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(日)まで お渡し日: 12月30日(木)のみ

限定25%
本体 **31,018**円
(税込33,500円)

【四段重】210×210×227mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日

- 【吉の重】** 梅甘露煮、たたきごぼう、穴子八幡巻、お祝い海老、笹団子、梅酢連根の芽、あわび姿煮、数の子醤油漬、三色団子松葉串
- 【貳の重】** いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鱈旨煮、からすみ、だし巻、鯛西京焼、金柑甘露煮、金時人参入り生酢、龍皮巻、お祝い松葉串
- 【参の重】** 豚角煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、田作り、いくら醤油漬、鯉くるみ、鮭昆布なると巻、合鴨つね串、栗きんとん、若桃甘露煮
- 【与の重】** 湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、寿高野含め煮、帆立旨煮、ごぼう煮、筍煮、蟹爪一夜干し、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、椎茸旨煮、黄金にしん、たこ梅酢漬、真だら子旨煮

R-10	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999010	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(日)まで お渡し日: 12月30日(木)のみ

限定100%
本体 **20,833**円
(税込22,500円)

【四段重】178×178×221mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日



朱赤の四段のお重いっぱいに味わい深い料理45品目を多彩に詰合せ、京のお正月を映したおせちです。

雅(みやび)



- 【吉の重】** 一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、鶏木の芽味噌焼、合鴨コース、数の子醤油漬、金柑甘露煮
- 【貳の重】** 鱈旨煮、紅白蒲鉾、栗きんとん、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、田作り、あわび旨煮、甘鯛西京焼、だし巻、梅羊羹松葉串、若桃甘露煮
- 【参の重】** 餅巾着旨煮、姫ごうや含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、松麩、手まり麩、梅型人参

R-12	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999012	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(日)まで お渡し日: 12月30日(木)のみ

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2022年1月2日

八坂(やさか)

亀甲型の手箱三段重に、色とりどりの祝い料理を32品目詰合せ、少家族で楽しんで頂ける様仕上げました。

本体 **10,000**円
(税込10,800円)
【三段重】182×158×184mm
限定320%



- 【吉の重】** 田作り、合鴨コース、帆立旨煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、穴子八幡巻、焼き湯葉煮、椎茸旨煮、お祝い海老、数の子醤油漬、若桃甘露煮
- 【貳の重】** 伊達巻、笹巻(鳴門金時あん)、豚角煮、たたきごぼう、龍皮巻、ペッパービーフ、鯉くるみ、甘鯛西京焼、栗きんとん、一口昆布巻、梅羊羹松葉串、金柑甘露煮
- 【参の重】** 紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、鶏山椒焼、たこ煮、子もちイカ、餅巾着旨煮、寿高野含め煮、蓮根型こんにゃく、海老旨煮、筍煮、鱈旨煮、松麩、梅型人参

R-11	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999011	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(日)まで お渡し日: 12月30日(木)のみ

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2022年1月2日

桂(かつら)

杉柄の三段重に37品目、山海の寿ぎの美味に甘味や畜肉を加え彩り豊かに詰合せました。

200
ポイント
プレゼント

本体 **15,277**円
(税込16,500円)
【三段重】202×202×159mm
限定100%

わらびの里

和風料亭おせち三段重

京都の料亭の職人が技を駆使して仕上げた彩り良い三段重です。身の大きな焼き魚、金箔付きの黒豆やいくら、高級食材の鮑等、見どころがたくさん。自社工場で製造しているのも大きなポイントです。



参の重

貳の重

壹の重

【吉の重】海老艶煮、鮑旨煮、鮭柚庵焼、棒鱈旨煮、寿厚焼き玉子、彩り砵巻、切干し柚子、竜皮巻、マンゴーなます、千代結び蒲鉾、焼蟹酢漬、スワイ蟹甘酢和え、豚角煮、穴子八幡巻

【貳の重】鮭柚庵焼、伊達巻、福豆葡萄煮(金箔)、いくら(金箔)、栗きんとん、田作り照煮、千代結び蒲鉾、白魚真砂子和え、角雲丹、鱈子旨煮、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜煮、梅麩、絹さや

【参の重】祝い数の子、御所杏子、笹よもぎ餅、帆立貝旨煮、一口にしん昆布巻、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ栗漬、合鴨ロース、紅鮭翅漬、柚子かぶら、柚子里ね、金粉羊羹、三色かのご豆

R-13 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

999013 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定30口 本体 **20,000円**
(税込21,600円)

【三段重】188×188×175mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2022年1月1日

【吉の重】海老艶煮、蟹爪焼、鮭柚庵焼、蛸足旨煮、鹿の子烏賊味餅焼、帆立貝旨煮、伊達巻、五色砵巻、切干し柚子、合鴨ロース、焼蟹酢漬、くらげ酢、ままかり柚子酢漬、焼き豚、栗きんとん、葉付金柑甘露煮、山椒、若桃甘露煮、はじかみ

【貳の重】鮑旨煮、鰾味噌柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、いくら(金箔)、ローストビーフ、花巻蒲鉾、とび子(金箔)、祝い数の子、田作り照煮、蟹なます、海老沢煮、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、絹さや、掬り梅金時人参

【参の重】アンデスポークパスタミ、笹よもぎ餅、祝い数の子、鶏山吹花、花百合根甘露煮、スパイシーミートテリーヌ、サーモンマリネ、鮭マリネ、ロースハム、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、紅白錦糸巻、鮭小川巻、ねりきり(松)、ねりきり(竹)、ねりきり(梅)、ねりきり(鯛)

R-14 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

999014 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定5口 本体 **30,000円**
(税込32,400円)

【三段重】203×203×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2022年1月1日

【吉の重】鮑旨煮、海老艶煮、タラバ蟹酢漬、スワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、寿厚焼き玉子、田作り照煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、市松チーズ南瓜ムース包み、スパイシーチーズ、千代結び蒲鉾、かぼす羊羹

【貳の重】鰾味噌柚庵焼、鮭柚庵焼、いくら(金箔)、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、花蓮根、松笠烏賊、千代結び蒲鉾、穂付筍土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜煮、海老沢煮、掬り梅金時人参、絹さや

【参の重】伊達巻、鯛広島菜、柚子かぶら、鮭柚庵焼、サラミ風ベーコン巻、豚角彩り流し、海老と雲丹のテリーヌ、焼蟹酢漬、くらげ酢、ミートローフ、合鴨ロース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮、千代結び蒲鉾

【与の重】りんごと豆腐のバイ包み、笹よもぎ餅、鶏ろ骨南瓜テリーヌ、ローストビーフ、ロースハム、チキンマリネ、サーモンマリネ、紅白錦糸巻、鮭小川巻、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、千代結び蒲鉾、ねりきり(鯛)、ねりきり(梅)、ねりきり(鯛)、ねりきり(鯛)、ねりきり(鯛)

R-15 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

999015 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定5口 本体 **37,000円**
(税込39,960円)

【四段重】203×203×225mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2022年1月1日



参の重

貳の重

壹の重

和洋料亭おせち三段重
ポリューム満点の三段重です。二の重に入っているアワビが祝いの席に花を添えます。また和洋折衷の為にローストビーフ、マリネ、ハムなども入っており三世代でお楽しみいただける内容となっております。

【吉の重】鮑旨煮、海老艶煮、タラバ蟹酢漬、スワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、寿厚焼き玉子、田作り照煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、市松チーズ南瓜ムース包み、スパイシーチーズ、千代結び蒲鉾、かぼす羊羹

【貳の重】鰾味噌柚庵焼、鮭柚庵焼、いくら(金箔)、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、花蓮根、松笠烏賊、千代結び蒲鉾、穂付筍土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜煮、海老沢煮、掬り梅金時人参、絹さや

【参の重】伊達巻、鯛広島菜、柚子かぶら、鮭柚庵焼、サラミ風ベーコン巻、豚角彩り流し、海老と雲丹のテリーヌ、焼蟹酢漬、くらげ酢、ミートローフ、合鴨ロース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮、千代結び蒲鉾

【与の重】りんごと豆腐のバイ包み、笹よもぎ餅、鶏ろ骨南瓜テリーヌ、ローストビーフ、ロースハム、チキンマリネ、サーモンマリネ、紅白錦糸巻、鮭小川巻、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、千代結び蒲鉾、ねりきり(鯛)、ねりきり(梅)、ねりきり(鯛)、ねりきり(鯛)、ねりきり(鯛)

R-15 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

999015 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定5口 本体 **37,000円**
(税込39,960円)

【四段重】203×203×225mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2022年1月1日



参の重

与の重

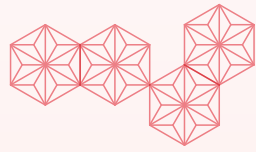
参の重

壹の重

和洋料亭おせち四段重
鮑タラバガニ、大ぶりの海老は迫力十分。京都らしい色合いの良さがポイントです。黒豆・いくらには金箔をまぶしております。自社で捌く魚は大ぶりであまり柔らかくありません。他では味わえない内容に。

和風料亭おせち 個食(二折)

このお重の特徴は食べ切りサイズのお重が2個同じ盛付になっている事。
お正月に欠かせない食材をコンパクトに盛付けております。



限定
60コ

R-16	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999016	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

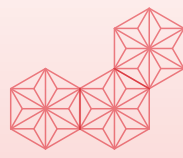
本体 **12,000円**
(税込12,960円)
【二折重】165×165×55mm

鮭柚庵焼、鰯柚庵焼、寿厚焼き玉子、祝い数の子、田作り照煮、ローズハム、笹よもぎ餅、烏賊明太、黄金烏賊、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、叩き牛蒡、竜皮巻、鮭小川巻、栗きんとん、海老艶煮、六方さつま芋、蛸桜煮、葉付金柑甘露煮、椎茸旨煮、糖付筍土佐煮、梅麩、若桃甘煮、山桃、絹さや

※特定原材料:卵・小麦・えび・かに ※消費期限:2022年1月1日

和風料亭おせち 個食(三折)

このお重の特徴は食べ切りサイズのお重が3個同じ盛付になっている事。
お正月に欠かせない食材をコンパクトに盛付けております。



限定
30コ

R-17	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999017	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

本体 **18,000円**
(税込19,440円)
【三折重】165×165×55mm

鮭柚庵焼、鰯柚庵焼、寿厚焼き玉子、祝い数の子、田作り照煮、ローズハム、笹よもぎ餅、烏賊明太、黄金烏賊、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、叩き牛蒡、竜皮巻、鮭小川巻、栗きんとん、海老艶煮、六方さつま芋、蛸桜煮、葉付金柑甘露煮、椎茸旨煮、糖付筍土佐煮、梅麩、若桃甘煮、山桃、絹さや

※特定原材料:卵・小麦・えび・かに ※消費期限:2022年1月1日

