

京料亭わらびの里

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柔らかい為には味わえない内容に。



【吉の重】 鮑旨煮、海老艶煮、タラバ蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、北寄彩り菊花和え、伊達巻、スナップエンドウ塩茹で、田作り照煮、市松チーズ南瓜ムース包み、スパイシーチーズ、かぼす羊羹、千代結び蒲鉾

【貳の重】 鰯味噌柚庵焼、鮭柚庵焼、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、花蓮根、一口焼き湯葉、千代結び蒲鉾、穂付筍土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜巻、掬り梅金時人參、絹さや

【参の重】 寿厚焼き玉子、鯛広島巻、柚子かぶら、鱈柚庵焼、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、栗付金柑甘露煮、千代結び蒲鉾

【与の重】 いくら(金箔)、りんごと豆腐のパイ包み、笹よもぎ餅、合鴨三色巻、アンデスポーワバストラミ、ロースハム、チキンマリネ、サーモンマリネ、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、紅白なます、紅鮭昆布巻、千代結び蒲鉾

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

限定5コ 本体 **37,000円** 【四段重】
(税込39,960円) 188×188×223mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月1日

【吉の重】 海老艶煮、蟹爪焼、鱈柚庵焼、鮎足旨煮、海老とアスパラのテリーヌ、帆立貝旨煮、市松チーズ南瓜ムース包み、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、栗付金柑甘露煮、山椒、若桃甘露煮、はじかみ

【貳の重】 鮑旨煮、鰯味噌柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、いくら(金箔)、抹茶フロマーシュ、金粉羊羹、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、掬り梅金時人參

【参の重】 アンデスポーワバストラミ、笹よもぎ餅、千代結び蒲鉾、鶏山吹煮、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-17	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
999017	クール配達	承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定5コ 本体 **32,000円** 【三段重】
(税込34,560円) 203×203×190mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月1日

和洋料亭おせち三段重

ポリウ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アンデスポーワ、マリネ、ハムなども入っており三代代でお楽しみいただける内容となっております。



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。



鮭柚庵焼、鱈柚庵焼、北寄彩り菊花和え、祝い数の子、田作り照煮、ロースハム、笹よもぎ餅、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、紅白なます、竜皮巻、鮭小川巻、栗きんとん、海老艶煮、六方さつま芋、蛸桜巻、栗付金柑甘露煮、椎茸旨煮、穂付筍土佐煮、若桃甘露煮、山椒、絹さや

R-19	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
999019	クール配達	承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

本体 **12,000円**
(税込12,960円)
【二折重】150×150×70mm
×2折

※特定原材料:小麦・えび ※消費期限:2023年1月1日

限定5コ

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、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。



【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、千代結び蒲鉾、栗きんとん、焼蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、豚角煮、穴子八幡巻

【貳の重】 鱈柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、田作り照煮、千代結び蒲鉾、華やかマリネ、角雲丹、鴨子旨煮、六方さつま芋、一口焼き湯葉、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜巻、絹さや

【参の重】 祝い数の子、栗付金柑甘露煮、笹よもぎ餅、若桃甘露煮、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、サーモンマリネ、柚子かぶら、フルーツモンテリーヌ、金粉羊羹、胡桃甘露煮

R-18	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
999018	クール配達	承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

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:2023年1月1日

限定30コ

京都のむら

朱雀(すじやく)

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、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、合鴨コース、数の子醤油漬、寿蒲鉾

【貳の重】 黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、梅酢蓮根の芽、からすみ、鯛西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、栗きんとん、梅餅、梅甘露煮、花百合根、鶏山椒焼、飛騨牛しくれ煮、梅羊羹松葉串

【参の重】 たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、豚角煮、帆立貝柱のうに和え、赤魚の南蛮漬、いくら醤油漬、田作り、蟹川柳庵焼、若桃甘露煮、あわび姿煮、宇治抹茶羊羹、三色団子松葉串

【与の重】 金時人参入り生酢、龍皮巻、伊達巻、ぶくの梅酢和え、味付こんにゃく、ごぼう煮、椎茸旨煮、寿高野含め煮、スモークサーモントラウト、湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、梅型人参、手まり麩、松麩、紅白松葉串

R-20	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
999020	冷凍配達	承り期間: 12月19日(月)まで お渡し日: 12月30日(金)のみ

限定30口 本体 **31,500円**【四段重】
(税込34,020円) 210×210×227mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月2日

【吉の重】 梅甘露煮、たたきごぼう、鮭昆布なると巻、お祝い海老、数の子醤油漬、笹団子、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、三色団子松葉串

【貳の重】 いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、龍皮巻、いくら醤油漬、田作り、鯛西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、鱈旨煮、若桃甘露煮

【参の重】 栗甘露煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、いかと野菜の彩り和え、からすみ、だし巻、鰹くみ、たこ梅酢漬、豚角煮、お祝い松葉串

【与の重】 寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、筍煮、すり身揚巻、穴子八幡巻、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、椎茸旨煮、帆立旨煮、魚卵の煮付

R-21	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
999021	冷凍配達	承り期間: 12月19日(月)まで お渡し日: 12月30日(金)のみ

限定100口 本体 **21,000円**【四段重】
(税込22,680円) 178×178×205mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2023年1月2日



雅(みやび)

朱赤の四段のお重いっば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。



【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、数の子醤油漬、合鴨コース、笹団子

【貳の重】 鱈旨煮、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、甘鯛西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮

【参の重】 餅巾着旨煮、寿高野含め煮、海老旨煮、椎茸旨煮、筍煮、蓮根型こんにゃく、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、松麩、梅型人参

R-23	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ	本体 10,000円 (税込10,800円)
999023	冷凍配達	承り期間: 12月19日(月)まで お渡し日: 12月30日(金)のみ	【三段重】182×158×184mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2023年1月2日

八坂(やさか)

亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を30品目詰合せ、少家族で楽しんで頂ける様仕上げました。

限定400口



【吉の重】 黒豆、梅餅、鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、帆立旨煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、豚角煮、若桃甘露煮

【貳の重】 笹麩(鳴門金時あん)、鶏松風焼、鰹くみ、紅白蒲鉾、ペッパービーフ、甘鯛西京焼、栗甘露煮、魚卵の煮付、一口昆布巻、紅白松葉串、金柑甘露煮

【参の重】 椎茸旨煮、焼き湯葉巻、田作り、合鴨コース、餅巾着旨煮、海老旨煮、寿高野含め煮、蓮根型こんにゃく、穴子八幡巻、筍煮、手まり麩、松麩、梅型人参、梅羊羹松葉串

R-22	店頭お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ	本体 15,500円 (税込16,740円)
999022	冷凍配達	承り期間: 12月19日(月)まで お渡し日: 12月30日(金)のみ	【三段重】190×190×159mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2023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。

100ポイントプレゼント

限定100口