

**主原料を
国産に限定！**

お客様の声を受け、
主原料を国産に限定しました。
厳選した素材の持ち味を
活かした形で調理しました。

写真は盛り付け例です

特選おせち 和風三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

参の重

式の重

壱の重



こだわり
1

鹿児島県産 海老の姿煮

鹿児島県産の白姫海老(バナメイ)を使用し、清酒をベースにじっくりと煮上げました。



こだわり
2

国産丹波黒種 黒豆煮

国産の丹波黒種黒豆をふっくらつや良く炊き上げました。



「まめ」とは本来「丈夫・健康」を意味し、健康長寿の祈願が込められています。

こだわり
3

北海道産 味付け数の子

北海道産の数の子を鰹だしとまぐろだしの2種類の味を効かせて醤油の風味を活かした味付けになっています。



ニシンの卵である数の子は、たくさんの卵が付いていることから、子孫繁栄や子宝成就などの願いが込められています。

そうてつローゼン

特選おせち和風三段重

R-1

店頭承り期間: 12月27日(水)まで
お渡し承り日: 12月31日(日)のみ

限定
250コ

999001

クール配達承り期間: 12月23日(土)まで
お渡し承り日: 12月31日(日)のみ

※特定原材料: 鶏・小麦・えび ※消費期限: 2024年1月2日



別添の筑前煮

※各煮物は2袋になっており
重箱外に別添となります。

本体 19,800円
(税込21,384円)
【三段重】199×199×168mm



【壱の重】

伊達巻、栗きんとん、白蒲鉾、丹波黒種黒豆煮、たたきごぼう、海老の姿煮、昆布巻、紅白なます、たつくり

【式の重】

だし巻玉子、味付け数の子、ぶり照焼、鶏肉の柚子胡椒焼き、かぶの甘酢漬、抹茶笹巾着、こはだの酢漬け、味付けいくら、小海老甘露煮、金柑甘露煮

【参の重】

黒酢の団子、なると金時レモン風味、牛肉しぐれ煮、紫花豆煮、若桃の甘露煮、栗甘露煮
(別添※)筑前煮
【さといも煮、椎茸煮、ごぼう煮、たけのこ煮、にんじん煮、鶏肉煮】

そうてつローゼン ×

銀座
割烹

里 仙



銀座割烹里仙

銀座八丁目にある、
和の伝統を

基本としながら
八感で愉しむ割烹です。

特選おせち 和風二段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

そうてつローゼン限定、
新登場のおせちです。

老舗料亭で修業を積んだ料理長が
手掛けたおせちは、

鮑姿煮、帆立煮など独自の味付で
一品、一品丁寧に盛り付けております。
味もさることながら、彩りにも気を配った
お正月に相応しい内容でお届けします。



写真は盛り付け例です



1 鮑姿煮



濃口醤油をベースに、
みりん、酒、かつおと
昆布の出汁でじっくりと
蒸し上げました。

2 帆立煮



大ぶりの北海道産
(または青森県産)の
帆立を独自の出汁で
ふっくら柔らかく煮込みました。

3 のどぐろ蓮根砧巻



のどぐろを人参、
わらび、菊花、生姜と
一緒に大根と蓮根で巻きました。
食感が良く、色味豊かな一品です。

そうてつローゼン

特選おせち和風二段重

R-2

店頭承り期間: 12月27日(水)まで
お渡し承り日: 12月31日(日)のみ

999002

クール承り期間: 12月23日(土)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

*特定原材料: 鶏・乳成分・小麦・えび・くるみ *消費期限: 2024年1月1日

本体 15,800円
(税込17,064円)

【二段重】
196×196×132mm

早得

12/19(火)
まで

【壱の重】

紅白蒲鉾、田作り、胡桃甘露煮、手まり餅、錦糸卵の海老真丈、
錦昆布巻、京風なます いくらのせ、伊達巻、黒豆 金箔のせ、
若桃甘露煮、海老の艶煮、鮑姿煮、松前漬け、数の子、栗金団

【弐の重】

焼湯葉巻、穴子巾着、鰯の照焼、牛肉しぐれ、絹さや、
金柑甘露煮、帆立煮、鳴門金時レモン煮、菊花くらぐら酢和え、
のどぐろ蓮根砧巻、穂先筍煮、花蒟蒻煮、椎茸旨煮、蛸煮、梅麸煮

そうてつローゼン ×

美先

割烹
kappo misen

RISTORANTE
Portofaro

花嫁
kacyo

壱の重は定番のおせち料理、
式の重は洋風オードブル、
参の重は中華料理のバラエティおせちです。

特選おせち 和洋中三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち



こだわり
1

京都美先
いくら醤油漬

小林 総料理長 コメント

美先料理長秘伝の
だし醤油に漬込んだ
優しい味わいの料理です。



こだわり
2

銀座ボルトファーロ
和牛ローストビーフのタルト仕立て

星合 総料理長 コメント

見た目に楽しいロースト
ビーフタルト。
ローストビーフの下にはほのかに感じる
酸味の紫キャベツのマリネが隠れています。
お肉とご一緒に召し上がりください。



こだわり
3

銀座花蝶
アワビのオイスター煮

松田 総料理長 コメント

八角は使わずに、
あっさりとした旨味の
オイスター煮。
万人受けの味付アワビです。



そうてつローゼン

特選おせち和洋中三段重

R-3

店頭
お渡し
承り期間: 12月27日(水)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定
250コ

999003

クール
配達
承り期間: 12月23日(土)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

※特定原材料: 鶏・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ ※消費期限: 2024年1月2日

本体 20,800円
(税込22,464円)

【三段重】196×196×165mm

【壱の重】

紅白かまぼこ、田作り(佃煮)、味付数の子、黒豆の煮豆、いくら醤油漬、海老の姿煮、栗きんとん、伊達巻、紅白なます柚子の香り、一口昆布巻、市松錦玉子、手毬駄煮、梅人參煮、紅梅餅(和菓子)、梅駄煮

【式の重】

フロマージュテリーヌ、アンズのコンポート、エンガーディナー、ムール貝のコンフィ、紅ズワイガニのブランマンジ、和牛ローストビーフのタルト仕立て、ロマネスクカリフラワー、紫キャベツのマリネ、鮭のフリカッセ、平さやインゲンのオリーブ焼、キャロットラペ、小海老のマリネ、オレンジコンフィ添え、ヤングコーンのピカルス、人参のピカルス、バーリカのピカルス、ブラックオリーブ、カブのピカルス

【参の重】

胡麻団子、若桃の甘露煮、桃の花餅、金柑甘露煮、胡桃の飴焼き、トンボーロー、アワビのオイスター煮、海老のチリソース、青ザーサイ、小海老のマリネ(ごま油)、チャーシュー、椎茸のオイスター煮、中華くらげ

特選おせち 和洋料亭三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち



こだわり
1

鮭柚庵焼

自社で切りつけしている為に身が厚くふっくらとしております。柚子の風味が漂う柚庵焼でご用意しました。



こだわり
2

穴子八幡巻

京都らしく牛蒡を穴子で巻いた八幡巻です。人気の料理を柔らかく炊き上げました。



こだわり
3

鮑旨煮

素材を生かした京風仕立て。自慢のダシで柔らかく蒸し上げております。



【壱の重】

海老鰯煮、市松チーズ南瓜ムース包み、棒鶏旨煮、合鴨ロース、田作り照煮、栗きんとん、ロースハム、伊達巻、香り蒲鉾、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、紅白なます、五色砧巻、ボロニアソーセージ、ミートローフ、穴子ハ幡巻、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮

【式の重】

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鰯庵焼、寿厚焼き玉子、北寄彩り菊花和え、北欧サラダ、とび子、紅鮭醤漬、鳥賀明太、黄金烏賀、紅白蒲鉾、御所杏子、六方さつま芋、糖付筍土佐煮、蛸桜煮、椎茸旨煮、海老沢煮、絹さや

【参の重】

海老とアスパラのテリーヌ、松前漬、祝い数の子、チキンマリネ、いくら、さつまロールパイ、苞よもぎ餅、胡麻ポテ、一口にしん昆布巻、胡桃甘露煮、さくらんぼ甘酢漬、サーモンマリネ、柚子かぶら、福豆葡萄煮(金箔)

そうてつローゼン

特選おせち和洋料亭三段重

R-4

店頭
お渡し
承り期間: 12月27日(水)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

999004

クール
配達
承り期間: 12月23日(土)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

本体 20,800円
(税込22,464円)
【三段重】188×188×175mm

*特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ *消費期限:2024年1月1日