

京・料亭 わらびの里

和洋料亭おせち四段重

鮎タラバガニ、大ぶりの帆立貝は迫力十分。京都らしい色合いの良さがポイントです。黒豆いぐらには金箔をまぶしております。自社で捌く魚は身が厚くて柔らかいのに、他では味わえない内容に。



- 【吉の重】** 鮎旨煮、海老鮎煮、タラバ蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、数の子松前漬、伊達巻、田作り照煮、市松チーズ南瓜ムース包み、かぼす羊羹、手毬餅
- 【武の重】** 鰯味噌佃煮焼、鮭佃煮焼、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、手毬餅、一口焼き湯葉、穂付菊土佐煮、六方小芋、椎茸旨煮、納豆煮、掬り梅金時人參、納豆や
- 【參の重】** 寿厚焼き玉子、鰯島菜、柚子かぶら、鮭佃煮焼、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、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、菓付金柑甘露煮、手毬餅
- 【与の重】** いぐら(金箔)、りんごと豆腐のバイ包み、苺よもぎ餅、合鴨三色巻、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、穴子八幡巻、紅白なます、紅鯉昆布巻、手毬餅

R-18	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
999016	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

限定5口 本体 **37,000円**
(税込39,960円)

【四段重】188×188×223mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2024年1月1日

和洋料亭おせち三段重

ボリューム満点の三段重です。二の重に入っているアワビ等、料理人のこだわりがたっぷり。和洋折衷の為にローストビーフ、テリーヌ、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】** 海老鮎煮、蟹爪焼、鮭佃煮焼、鯛旨旨煮、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、菓付金柑甘露煮、山椒、若桃甘煮、はしかみ
- 【武の重】** 鮎旨煮、鰯味噌佃煮焼、福豆葡萄煮(金箔)、いぐら(金箔)、柚子柿グリーンサンド、ドライマトウイン煮、スモークサーモン、数の子松前漬、祝い数の子、田作り照煮、蟹なます、海老沢煮、六方小芋、穂付菊土佐煮、椎茸旨煮、納豆や、掬り梅金時人參
- 【參の重】** ローストビーフ、苺よもぎ餅、鶏山吹煮、花百合甘露煮、スパイシーミートテリーヌ、竜皮巻、花巻蒲鉾、ロースハム、穴子八幡巻、紅鯉昆布巻、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-19	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
999017	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

限定5口 本体 **32,000円**
(税込34,560円)

【三段重】203×203×190mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2024年1月1日

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、高級食材の鮎等、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】** 海老鮎煮、鮎旨煮、鮭佃煮焼、棒鱈旨煮、博多焼チーズ、彩り巻、切干し柚子、菓付金柑甘露煮、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
- 【武の重】** 鮭佃煮焼、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いぐら、田作り照煮、北欧サラダ、とび子、烏賊明太、黄金局餅、寿高野豆腐、六方小芋、一口焼き湯葉、穂付菊土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、納豆煮、納豆や、掬り梅人參、菓付金柑甘露煮
- 【參の重】** 祝い数の子、帆立貝旨煮、苺よもぎ餅、御所杏子、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、フルーツメゾンテリーヌ、柚子柿グリーンサンド、鰯漬柚子、ドライマトウイン煮、紅白蒲鉾

R-20	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
999018	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

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:2024年1月1日

和洋料亭おせち二段重

和洋折衷の二段重です。和の定番である祝い物の食材に加えて、テリーヌやマリネを盛り込みました。



- 【吉の重】** 海老鮎煮、伊達巻、市松チーズ南瓜ムース包み、海老とアスパラのテリーヌ、鰯旨旨煮、鮎旨煮、ポロニアソーセージ、合鴨ロース、チキンマリネ、サーモンマリネ、苺よもぎ餅、菓付金柑甘露煮、彩り巻、紅白なます、香り蒲鉾、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、寿羽子板餅、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
- 【武の重】** 鮭佃煮焼、鮭佃煮焼、祝い数の子、いぐら(金箔)、チーズインスパイシーミート、チーズオールドフル、小判餅、福豆葡萄煮(金箔)、栗きんとん、田作り照煮、六方小芋、海老マリネ、椎茸旨煮、穂付菊土佐煮、一口焼き湯葉、納豆煮、納豆や、掬り梅金時人參、花餅(白梅)

R-21	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
999019	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

限定20口 本体 **17,000円**
(税込18,360円)
【二段重】203×203×130mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2024年1月1日

京都のむら

朱雀(すじやく)

杉木目柄の四段重に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】 鯛立柚子甘露煮、小貼甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、羅皮巻、合鴨コース、三色団子松葉串

【貳の重】 いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さごしのおぼろ包み、田作り、梅酢蓮根の芽、からすみ、金柑甘露煮

【参の重】 湯葉にしん笹巻、牛肉八幡巻、湯葉団子串、赤魚の南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、帆立ひもの柚子和え、豚角煮、数の子醤油漬、若桃甘露煮、紅白松葉串

【与の重】 たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、ふくの梅酢和え、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮び、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪袖庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

R-22 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

999020 冷凍配達 承り期間: 12月19日(火)まで お渡し日: 12月30日(土)のみ

限定20コ 本体 **31,500円** (税込34,020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:2024年1月2日

【吉の重】 帆立旨煮、たたきごぼう、笹団子、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、紅白松葉串

【貳の重】 金時人参入り生酢、羅皮巻、一口昆布巻、紅白蒲鉾、鶏山椒焼、いくら醤油漬、栗きんとん、いか黄金焼、鯛西京焼、金柑甘露煮、黒豆、梅餅、若桃甘露煮

【参の重】 いかと野菜の彩り和え、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、鱈旨煮、からすみ、鯉くるみ、たこの甘酢漬、豚角煮、田作り、お祝い松葉串

【与の重】 高野豆腐の含め煮、湯葉にしん笹巻、味付こんにゃく、ごぼう煮び、筍煮び、すり身揚巻、穴子八幡巻、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、魚卵の煮付、椎茸旨煮、梅甘露煮

R-23 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

999021 冷凍配達 承り期間: 12月19日(火)まで お渡し日: 12月30日(土)のみ

限定70コ 本体 **21,000円** (税込22,680円)

【四段重】178×178×205mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限:2024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】 鰯旨煮、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、帆立ひもの柚子和え、田作り、栗甘露煮、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】 高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、海老旨煮、黒豆がんも含め煮、ごぼう煮び、蓮根型こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮び、松麩、梅型人参

R-25 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

999023 冷凍配達 承り期間: 12月19日(火)まで お渡し日: 12月30日(土)のみ

本体 **10,000円** (税込10,800円)

【三段重】182×158×184mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2024年1月2日

八坂(やさか)

亀甲煎の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31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300コ



【吉の重】 黒豆、梅餅、まぐろの角煮、栗甘露煮、たたきごぼう、焼き湯葉煮、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、生麩のうに風味和え、梅羊羹松葉串、若桃甘露煮

【貳の重】 鶏松風焼、笹巻(鴨門金時あん)、鯉くるみ、紅白蒲鉾、ペーパービーフ、赤魚西京焼、伊達巻、豚角煮、一口昆布巻、紅白松葉串、金柑甘露煮

【参の重】 椎茸旨煮、合鴨コース、梅酢蓮根の芽、田作り、餅巾着旨煮、海老旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにゃく、帆立旨煮、筍煮び、手まり麩、松麩、梅型人参

R-24 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

999022 冷凍配達 承り期間: 12月19日(火)まで お渡し日: 12月30日(土)のみ

本体 **16,000円** (税込17,280円)

【三段重】190×190×159mm

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

桂(かつら)

杉柄の三段重に37品目、出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70コ