

大人から子供まで楽しめる
和と洋を組み合わせた
ベーシックなお重

特選おせち 和洋三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

参の重

貳の重

壹の重

そうてつローゼン

特選おせち和洋三段重

限定
250円

R-1

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

999001

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

本体 **19,800円**
(税込21,384円)
【三段重】195×195×174mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限: 2025年1月2日

早得
12/19(木)
まで

【参の重】

伊達巻、栗きんとん、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、祝海老、味付数の子、
昆布巻、田作り、錦玉子、黒豆

【貳の重】

ぶり照焼、銀レイ西京焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、
金柑甘露煮、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、大学芋(ごまざつま)、
紅白なます、あわび旨煮、湯葉の有馬煮

【参の重】

信田巻(三種野菜巻)、梅麩、銀杏、煮しめ 椎茸、菜の花湯葉巻、
海老しんじょう、若桃甘露煮、にしんの甘酢漬、焼帆立、厚焼玉子、
肉団子、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、牛肉八幡巻

そうてつローゼン
オリジナルおせち

特選おせち 和風二段重

貳の重



壹の重



そうてつローゼン限定のおせちです。
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。



銀座割烹里仙
銀座八丁目にあり、
和の伝統を
基本としながら
八感で愉しむ割烹です。

そうてつローゼン

特選おせち和風二段重

限定
350円

R-2	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(金)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
999002	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ

本体 **15,800円**
(税込17,064円)

【二段重】
196×196×132mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限: 2025年1月1日

早得
12/19(木)
まで

【壹の重】

紅白蒲鉾、田作り、胡桃甘露煮、手まり餅、錦糸卵の海老真丈、
鯉昆布巻、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、数の子、栗金団

【貳の重】

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、菊花くらくら甘酢和え、
のどろ蓮根砵巻、穂先筍煮、花蒟蒻煮、椎茸旨煮、蛸煮、梅麩煮

そうてつローゼン ×

美先
潮 烹
kappo misen

ristorante
Porto faro

花
家
kacyo

一段目に和風、
二段目に洋風、
三段目に中華を盛り込んだ
老若男女問わず人気のおせちです。

特選おせち 和洋中三段重

参の重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

貳の重

壹の重

そうてつローゼン

特選おせち和洋中三段重

限定
200コ

R-3

店 頭
お渡し 承り期間: 12月27日(金)まで
お渡し日: 12月31日(火)のみ

999003

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

本体 **20,800円**
(税込22,464円)

【三段重】196×196×165mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ ※消費期限: 2025年1月2日

【壹の重】

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、手毬麩煮、梅人参煮、紅梅餅(和菓子)、梅麩煮

【貳の重】

フロマージュテリーヌ、アンスのコンポート、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ェ、和牛ローストビーフのタルト仕立て、ロマネスコカリフラワー、紫キャベツマリネ、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、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス

【参の重】

胡麻団子、若桃の甘露煮、桃の花餅、金柑甘露煮、胡桃の胎炊き、トンポーロー、アワビのオイスター煮、海老のチリソース、青ザーサイ、小海老のマリネ中華風、チャーシュー、椎茸のオイスター煮、中華くらげ

そうてつローゼン
オリジナルおせち

参の重

特選おせち 和洋料亭 三段重

そうてつローゼン限定の
おせち詰合せです。
豪華なアワビ、金箔付の黒豆、
ミートローフ等の洋料理、
身の厚い焼き魚等、
彩りの良い内容となっております。

貳の重

壹の重



【京・料亭 わらびの里】
京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる
閑静な地にたたずむ料亭です。

そうてつローゼン

特選おせち和洋料亭三段重

限定
300円

R-4

店 頭
お渡し 承り期間: 12月27日(金)まで
お渡し日: 12月31日(火)のみ

999004

クール
配達 承り期間: 12月23日(月)まで
お渡し日: 12月31日(火)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: 2025年1月1日

【壹の重】

海老艶煮、市松チーズ南瓜ムース包み、棒鱈旨煮、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、五色茹巻、
ポロニアソーセージ、パプリカミートローフ、穴子八幡巻、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮

【貳の重】

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鱈柚庵焼、寿厚焼き玉子、北寄彩り菊花和え、北欧サラダ、とび子、紅鮭燗漬、
帆立柚子明太、黄金烏賊、紅白蒲鉾、御所杏子、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、蛸煮、椎茸旨煮、
海老沢煮、網さや

【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、
笹よもぎ餅、胡麻ボテ、一口にしん昆布巻、胡桃甘露煮、さくらんぼ甘露煮、サーモンマリネ、
柚子かぶら、福豆葡萄煮(金箔)