

京・料亭 わらびの里

和洋料亭おせち四段重

鮑トラバガニ、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・いくらには金箔をのせております。自社で捌く魚は身が厚くて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、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、ドライフルーツフロマーージュ、ドライマトワイン煮、手毬餅
- 【式の重】** 鱈味噌佃煮、鮭佃煮、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、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜煮、掬り梅金時人參、納さや
- 【参の重】** 寿厚焼き玉子、鯛広島菜、柚子かぶら、鱈佃煮、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、チキンハモニー、焼蟹酢漬、くらげ酢、パプリカミートローフ、合鴨コース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮、手毬餅
- 【与の重】** いくら(金箔)、りんごと豆腐のバイ包み、笹もぎ餅、合鴨三色巻、ローストビーフ、ローストサーモン、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-24 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

999022 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

限定5コ 本体 **37,000円**
(税込39,960円)

【四段重】188×188×220mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2025年1月1日

料亭のオードブルおせち二段重

一の重には和の定番である縁起物の数々。二の重にはローストビーフやチーズ料理などの洋の料理を入れました。



- 【吉の重】** 伊達巻、田作り照煮、福豆葡萄煮(金箔)、栗きんとん、紅白蒲鉾、祝い数の子、松前漬、松笠烏賊(煎り玉子)、葉付金柑甘露煮、鮭佃煮、鱈佃煮、棒鱈旨煮、編笠柚子、柚子柿グリーンサンド、合鴨コース、穴子八幡巻、きんぴらごぼう、六方さつま芋、掬り梅金時人參、納さや、穂付菊土佐煮、海老沢煮、蛸桜煮、チーズインスパイシーミート、焼蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、花巻蒲鉾、柚子かぶら、チキンマリネ、いくら、豆豆腐
- 【式の重】** アンデスポークパストラミ、ローストビーフ、ルビーチョコレートムース(金箔)、レアチーズムース、スモークサーモン(煎り玉子)、チーズオードブル、焼き豚、ドライフルーツフロマーージュ、ドライマトワイン煮、海老とアスパラのテリーヌ、葉付金柑甘露煮、プチガランテン牛肉巻、オクラ塩茹で、蛸マリネ、胡桃甘露煮、博多焼チーズ、鶏テリーヌオレンジ風味、北欧サラダ、とび子、市松チーズ南瓜ムース包み、紅鯉ミルフィーユ、オリーブ、黒糖ローストポーク、ポロニアソーセージ、スナックエンドウ塩茹で

R-25 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

999023 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

限定10コ 本体 **27,000円**
(税込29,160円)

【二段重】232×285×104mm
※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

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、テリリーヌやマリネを盛り込みました。



- 【吉の重】** 海老艶煮、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、鮎旨旨煮、鮑旨旨煮、ポロニアソーセージ、合鴨コース、チキンマリネ、サーモンマリネ、笹もぎ餅、葉付金柑甘露煮、彩り粘巻、紅白なます、香り蒲鉾、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、寿羽子板巻、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
- 【式の重】** 鮭佃煮、鱈佃煮、祝い数の子、いくら(金箔)、チーズインスパイシーミート、チーズオードブル、小判柿、福豆葡萄煮(金箔)、栗きんとん、田作り照煮、六方さつま芋、海老沢煮、椎茸旨煮、穂付菊土佐煮、一口焼き湯葉、蛸桜煮、納さや、掬り梅金時人參、花餅(白梅)

R-27 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

999025 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

限定20コ 本体 **17,000円**
(税込18,360円) 【二段重】203×203×108mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2025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、高級食材の鮑等、見どころがたくさん。大きなポイントです。



- 【吉の重】** 海老艶煮、鮑旨煮、鮭佃煮、棒鱈旨煮、博多焼チーズ、彩り粘巻、切干し柚子、葉付金柑甘露煮、栗きんとん、焼蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、豚角巻、穴子八幡巻
- 【式の重】** 鱈佃煮、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、田作り照煮、北欧サラダ、とび子、帆立貝明太、黄金烏賊、寿高野豆腐、六方さつま芋、一口焼き湯葉、穂付菊土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜煮、納さや、掬り梅人參、葉付金柑甘露煮
- 【参の重】** 祝い数の子、帆立貝旨煮、笹もぎ餅、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、合鴨コース、サーモンマリネ、柚子かぶら、金粉羊羹、クリームチーズ南瓜寄せ、ドライマトワイン煮、紅白蒲鉾

R-26 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

999024 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

限定30コ 本体 **20,000円**
(税込21,600円) 【三段重】189×189×165mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2025年1月1日

京都のむら

朱雀(すじやく)

高級食材をはじめ、山海の美味をふんだんに。彩りあざやかな四段重です。

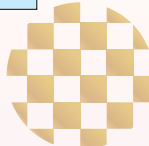


- 【吉の重】** 網立柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、龍皮巻、合鴨コース、三色団子松葉串
- 【貳の重】** いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さごしのおぼろ包み、田作り、梅酢蓮根の芽、からすみ、金柑甘露煮
- 【参の重】** 湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんごうの南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、数の子醤油漬、豚角煮、帆立ひもの柚子和え、若桃甘露煮、紅白松葉串
- 【与の重】** たこの日酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、ぶくの梅酢和え、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪ゆめ焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

R-28	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
999026	冷凍配達	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月30日(月)のみ

限定15% 本体 **31,500円** (税込34,020円)

【四段重】211×211×200mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2025年1月2日
(冷凍配達の場合: 解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)



雅(みやび)

主赤のお重いっぱい、あわびや海老などを華やかに詰め合わせた京の「雅」にふさわしい、美しいおせちです。



- 【吉の重】** 梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨コース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
- 【貳の重】** 紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鰹旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鯛西京焼、若桃甘露煮
- 【参の重】** 鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鯉くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、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、蟹爪ゆめ焼、梅餅、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、腰まり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしんと魚卵の彩り和え、笹団子

R-29	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
999027	冷凍配達	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月30日(月)のみ

限定70% 本体 **21,000円** (税込22,680円)

【三段重】178×178×184mm
※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
(冷凍配達の場合: 解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)



桂(かつら)

西京焼や味わい深いお煮ても多彩に。京伝統のお正月料理が楽しめる三段重です。



- 【吉の重】** 田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、数の子醤油漬、合鴨コース
- 【貳の重】** 一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、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、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮、ごぼう煮、枝豆入り信田巻、松麩、梅型人参

R-31	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	本体 10,000円 (税込10,800円)
999029	冷凍配達	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月30日(月)のみ	【三段重】182×158×129mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2025年1月2日(冷凍配達の場合: 解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)

限定200%

R-30	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	本体 16,000円 (税込17,280円)
999028	冷凍配達	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月30日(月)のみ	【三段重】190×190×138mm

※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(冷凍配達の場合: 解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)

100ポイントプレゼント

限定80%