

加賀屋

おせち和風三段重きらめき



加賀屋では味わりのことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きます。
「能登は偽しやまでも」とうたわれぬ能登半島は美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれております。能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

参の重

貳の重

壹の重

【配達のみ】

999017

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 **36,000円**
(税込38,880円)

【三段重】196×196×150mm

※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

※酒器等は付属品ではございません。

【参の重】

能登青かぶら寿司、鮑うま煮、柚餅子、金箔蒲鉾、かじき昆布、赤魚の唐蒸し、よもぎ結びすだれ麩煮、伊達巻き、若桃シロップ漬、合鴨のくんせい、手まり餅、帆立のくんせい、いか雲丹焼き

【貳の重】

ローストビーフ、なまこ酢、干し柿バター寄せ、鱈照り焼き、五郎島金時芋のきんとん、ほたるいかいしる風味焼き、白えび甘酢漬、豚角煮、鶏肉の塩焼、くるみ甘露煮、田作り煮、大根と人参の紅白なます、味付けけり持ち昆布、野菜マリネ、パプリカマリネ、昆布甘酢漬、黒豆煮金粉飾り、れんこん山葵風味

【参の重】

能登産さざえ靴漬(瓶詰)、裏白椎茸煮、車海老煮、鶏の松風、牛肉八幡巻き、あんころ笹包み、味付け数の子、真鱈の旨煮、たこ山椒煮、焼き栗、巻き湯葉煮(いしる風味)、金時草麩オランダ煮、れんこん煮(いしる風味)、網こんにゃく旨煮、竹の子煮、ふき煮、人参煮

北陸おせち一段重



のどぐろや鯛などを使用し、加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせち。大ぶりのあわびが目玉を引く粋な盛り付けもお楽しみいただけます。人気のきんとんは五郎島金時を使用し、コク深い味わいに仕上げられています。

R-22

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

999018

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 **15,800円**
(税込17,064円)

【一段重】202×202×78mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限: 2025年1月1日

つぶ貝わさび漬、スモークサーモントラウト柚子胡椒添え、黒豆、五郎島金時きんとん、五郎島金時芋スライス、白海老甘酢漬、味付けいくら、紅白なます、のどぐろ南蛮漬、てまり餅、牛肉とごぼうのしぐれ煮、松前漬、煮あわび、角煮、紅白蒲鉾、伊達巻、金柑蜜漬、若桃蜜漬、ぶり照焼、合鴨燻製、牛肉八幡巻

加賀屋





【吉の重】

かにぼくし身甲羅盛り(かに酢シユレ)、合鴨スモーク、田作り、直火焼親鳥ボン酢味、若桃甘露、金時芋旨煮、紅白なます、真鯛さずき、くるみ甘露煮、いくら(手まり陶器入り)、数の子、月うさぎ(練さき)、帆立、海老旨煮、鰯照焼、子持昆布、黒豆金箔

【貳の重】

紅鮭味噌焼、塩レモンチキン、牛しぐれ包み、伊達巻、カシューナッツ鮎炊き、栗きんとん、かに爪、一口昆布巻、小鯛焼、たけのこ鯨煮、椎茸煮、たたき牛蒡、なごみ巻ほうれん草、赤花こんにゃく、白花こんにゃく、ポーバストラミ、ビーフシチューパイ、海老雲丹クリーム焼、蒸し鶏(バジル和え)、スモークサーモントラウトスライス

【配達のみ】

999019 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 17,500円 (税込18,900円)

【二段重】210×210×110mm

※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



加賀の月うさぎ伝説に
ゆかりの観光名所にて
評判の人気店。
和洋の美味を
彩り華やかに
取り揃えました。

和洋おせち二段重 「加賀 湯 郷」監修



のどぐろ南蛮漬、栗付金柑、牛肉しぐれ煮、てまり餅、ぶり照り焼、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、梅の花餅、白、合鴨焼、梅の花餅、紅、高野豆腐旨煮、あわび旨煮、アンデスポーバストラミ、塩こうじ豚足、紅白餅玉串、焼はたけいか、若桃蜜漬、数の子わび和え、味付けいくら、そら豆、黒かじき昆布締め、栗甘露煮、豚肉彩り流し、牛肉八幡巻、白海老甘酢漬、かに真丈

R-23 店 頭 承り期間:12月27日(金)まで
お渡し日:12月31日(火)のみ

999020 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 15,800円 (税込17,064円)

【一段重】255×195×68mm

※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



金沢らしい色鮮やかな見た目にお酒片手に
お楽しみいただけるお料理を盛り付けました。
のどぐろやぶりなど北陸をイメージした
食材も詰め込んでいます。



能登ふた味噌、ワコの実、菜の花、紅梅寒天、オйкаワ甘露煮、椎茸煮、空豆、黒かじきの昆布が、国産人参と玉ねぎのマリネ、チーズ蒲鉾、バジル仕立てのチーズロール、小きゅうり、国産はたけいかの生煮、緑ササゲ、能登牡蠣マリネ、国産葉キャベツのマリネ、ドライマトの赤ワイン煮、富山産はたけいか粉造、いなか漬、杉板小町(和菓子)、加賀野菜なます(ゆず風味)、加賀野菜酢漬、いくら醤油漬、コーンクリームチーズロール、小鯛の世漬、紅白なます、瀬戸内レモンシロップ漬、ごりの佃煮、能登牛そぼろ、実山椒

【配達のみ】

999021 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 20コ 本体 13,500円 (税込14,580円)

【一段重】257×195×53mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

※賞味期限:冷凍で2025年1月31日(冷凍配達)

(解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)



石川県産能登牛や能登豚、富山県産はたけいか粉造をはじめ、
石川県・富山県・福井県などのメーカーが製造したグルメを盛り込み、
北陸に心を寄せたおつまみおせちです。

