

日本料理 なだ万

なだ万

『灘万の割烹は好し』と森嶋外の小倉日記に記されるほど、各時代の文人や名士に愛されてきた、日本料理「なだ万」。「老舗はいつも新しい」を理念に、天保元年(1830年)創業以来、代々受継がれてきた伝統を守りながらも、時代の流れに合わせた味を追求し続けております。日本料理「なだ万」が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。



◆老舗の味

壺の重



式の重



限定
5口

おせち重詰二段重

本体 **43,000** 円(税込46,440円)

【店頭お渡しのみ】

R-19

店頭
お渡し

承り期間: 12月27日(土)まで
お渡し日: 12月31日(水)のみ

【二段重】

227×227×135mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2026年1月1日

【壺の重】

海月酢、数の子松前漬、赤梅甘露煮、金柑甘露煮、小鯛笹漬、田作り、叩き酢牛蒡、菊花蕪、黒豆、伊達巻、松笠烏賊白焼、海老芝煮、鰯西京焼、栗きんとん、お多福豆、数の子鹽甲漬、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮

【式の重】

真鰯旨煮、鶏八幡巻、鰻甘露煮、糖付筍含め煮、梅花人參、有平蒟蒻煮、小蛸、錦玉子、鰯西京焼、花酢蓮根、鶏燻製、合鴨燻製、干椎茸甘露煮、巻湯葉含め煮、牛蒡旨煮、一口昆布巻、鶏松風、鰯の子旨煮、帆立生姜煮

限定
10口

おせち重詰一段重

本体 **25,000** 円(税込27,000円)

【店頭お渡しのみ】

R-20

店頭
お渡し

承り期間: 12月27日(土)まで
お渡し日: 12月31日(水)のみ

【一段重】175×230×80mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限: 2026年1月1日

田作り、編笠柚子、松笠烏賊、紅鮭昆布巻、数の子鹽甲漬、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏燻製、黒豆、糖付筍含め煮、干椎茸甘露煮、海老芝煮、牛蒡旨煮、絹さや、栗きんとん、小鯛笹漬、紅白なます、小蛸、鰯西京焼、帆立生姜煮、鰻甘露煮、梅花人參、真鰯旨煮、鰯の子旨煮



1都7県 送料無料

東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・茨城県・群馬県・栃木県・山梨県

◆老舗の味

にんべん

にんべん

1699年創業の饗節専門店にんべん。
こだわりのだしを贅沢に使用したおせちを提供しています。
本品は饗節専門店ならではの「だし」にこだわり調理いたしました。
吟味した饗節よりひいただしを使い丁寧に仕上げておりますので、
本格的な味がご家庭でご賞味いただけます。

弐の重



限定 10コ

壹の重



和の華二段重 本体 23,000円 (税込24,840円)

【店頭お渡しのみ】

R-21

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

【二段重】
196×287×106mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限: 2026年1月1日

【壹の重】

味付数の子、ひとくち大福、メープルくるみ甘露煮、栗きんとん、田作り、紅白なます(伊予柑入)、焼海老、厚焼玉子、祝蒲鉾(紅白)、伊達巻、小鯛西京焼、金箔丹波黒豆甘露煮、味付いくら、こはだかぶら漬

【弐の重】

豚角煮、合鴨スモーク、鶏照焼、金柑甘露煮、糖先筍煮、梅にんじん煮、こんにゃく照煮、椎茸艶煮、高野豆腐含め煮、ぶり照焼、あわび姿煮、松前漬、信田巻含め煮、さつまいものレモン煮、いか松笠白焼、たこ柔らか煮、昆布巻、赤魚西京焼、帆立煮、あさり佃煮

限定 30コ

和の華一段重 本体 12,000円 (税込12,960円)

【店頭お渡しのみ】

R-22

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

【一段重】
196×287×53mm

※特定原材料: 卵・小麦・えび ※消費期限: 2026年1月1日

祝蒲鉾(紅白)、伊達巻、味付数の子、紅白なます(伊予柑入)、田作り、栗きんとん、焼海老、味付いくら、金箔丹波黒豆甘露煮、合鴨スモーク、鶏照焼、厚焼玉子、椎茸艶煮、信田巻含め煮、糖先筍煮、高野豆腐含め煮、梅にんじん煮、こんにゃく照煮、あさり佃煮、昆布巻、ぶり照焼、金柑甘露煮



銀座 花蝶



1926年創業の老舗料亭・花蝶。
政財界の重鎮や歌舞伎俳優の皆様にご愛顧頂き、
来年で100周年を迎えます。
戦前にはウオルト・ディズニーや
チャップリンも来店して頂いております。
銀座の老舗料亭レストラン花蝶の
松田総料理長が監修。
定番のおせち料理と彩り華やかな
洋風オードブルおせちを組み合わせた
和洋折衷の創作おせち料理です。

【吉の重】

田作り、紅白蒲鉾、海老の姿煮、鶏香味焼、数の子
醤油漬、鮭西京焼、花入参、紅白なます、栗金団、
若桃甘露煮、伊達巻、黒豆蜜煮

【弐の重】

海老のゼリー寄せ、グリーンオリーブのハーブ
オイル漬、セミドライトマト、モッツアレラの
ハーブオイル漬、杏子蜜煮、人参のマリネ、ローズ
スモークサーモン、フルーツプロマージュ、海老
のマリネ、白いんげん豆トマト煮、ドライマト
赤ワイン煮、ドライブルーベリー赤ワイン煮、海老
風味のガランティーズ

【参の重】

グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、
ピアザミ、ホワイトバストラミ、ローストビーフ、
カリフラワーのピクルス、人参のピクルス、ヤング
コーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、リコナ
ソーセージ、カンパニュ、ザワークラウト、合鴨
スモーク、レンズ豆の煮込

限定 60コ



壹の重

参の重

弐の重

ほのか 和洋三段重

本体 11,000円 (税込11,880円)

R-23

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

【三段重】140×155×150mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2026年1月2日

999023

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



総料理長 松田 和明

店頭渡し すべて冷蔵でのお渡し クール配達 冷蔵での配達 冷凍配達 冷凍での配達