

京・料亭 わらびの里

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静かにたたずむ料亭です。
当わらびの里では選りすぐりの山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし
思いを込め四季の美味をお届けいたします。



◆ 全国のおせちへ京都

新しい年がより良い年になりますよう、職人が心を込めて丁寧に仕上げました。
正月らしく豪華な食材で、鮑・タラバガニ、海老、金箔入りの黒豆といくらは
目を引きま。自慢の焼き魚は厚みが見え。海老とアスパラのテリーヌやマリネ
などの洋のお料理も盛り込み、お得感たっぷりでご用意しました。



- 【吉の重】 鮑旨煮、海老艶煮、タラバ蟹酢漬、黄ピーマン、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ジュ、ドライトマトワイン煮、手毬餅
- 【貳の重】 鰯味噌煮、鮭柚庵焼、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、手毬餅、穂付菊土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、鰯桜煮、掬り梅金時人參、絹さや
- 【参の重】 寿厚焼き玉子、鯛広島菜、柚子かぶら、鰯柚庵焼、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、チキンハーモニ、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、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、紅茶鴨三色巻、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(黄ピーマン)、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、紅白なます、紅鮭昆布巻、手毬餅

和洋料亭おせち四段重 本体 **37,000**円
(税込39,960円)

限定
10コ

R-24	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	【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: 2026年1月1日
999024	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	



京都の料亭の職人が技を駆使して仕上げた彩り良い和風三段重です。
身の大きな焼き魚、金箔付きの黒豆、高級食材の鮑など、
魅力的な食材を豊富に詰め込みました。

- 【吉の重】 海老艶煮、鮑旨煮、鮭柚庵焼、棒鱈旨煮、寿厚焼き玉子、チキンマリネ、いくら、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
- 【貳の重】 鰯味噌煮、福豆葡萄煮(金箔)、サーモンマリネ、柚子かぶら、田作り照煮、北欧サラダ、とび子、帆立柚子明太、黄金鳥賊、三色信田巻、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、鰯桜煮、掬り梅金時人參
- 【参の重】 祝い数の子、帆立貝旨煮、笹もぎ餅、御所杏子、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ栗漬、合鴨コース、紅鮭昆布巻、きんぴらごぼう、金粉羊羹、クリームチーズ南瓜寄せ、ドライトマトワイン煮、紅白蒲鉾

和風料亭おせち三段重
本体 **21,000**円(税込22,680円)

R-25	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】 189×189×173mm ※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2026年1月1日
999025	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	



京都の料亭の職人が人気の和洋折衷おせちとして仕上げました。和の定番である縁起物の食材に加えて、
チーズ料理やマリネなども盛り込み、
三世代でお楽しみいただける内容に。

- 【吉の重】 海老艶煮、紅白蒲鉾、ドライトマトワイン煮、市松チーズ南瓜ムース包み、ドライフルーツフロマージュ、鮑旨煮、合鴨コース、チキンマリネ、サーモンマリネ、笹もぎ餅、黒大豆甘露煮、紅白錦糸巻、マンゴーなます、栗きんとん、アンデスボーワパストラミ、まぐろ昆布、田作り照煮
- 【貳の重】 鮭柚庵焼、鰯味噌煮、祝い数の子、京なます、いくら、チーズインスパイシーミート、オーシャンマリネ、小判柿、福豆葡萄煮(金箔)、御所杏子、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、鰯桜煮、絹さや、掬り梅金時人參、花餅(紅梅)、花餅(白梅)

和洋料亭おせち二段重
本体 **17,500**円(税込18,900円)

R-26	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】 203×203×130mm ※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2026年1月1日
999026	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	

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

◆ 全国のおせちへ京都

京菜味のむら

朱赤の四段のお重いっぱいには味わい深い料理45品目を多彩に詰合せ、京のお正月を映したおせちです。



限定
70コ

- 【吉の重】 梅甘露煮、梅酢蓮根の芽、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、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、鰯旨煮、黒豆、梅餅、からすみ、栗きんとん、経くるみ、蟹爪袖庵焼、蘇西京焼、若桃甘露煮
- 【参の重】 伊達巻、黒糖金箔ゼリー、鶏山椒焼、豚角煮、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、田作り、だし巻、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
- 【与の重】 寿高野含め煮、湯葉にしん笹巻、味付こんにゃく、ごぼう煮、筍煮、帆立旨煮、いか黄金焼、梅型人参、手まり麩、鰻でまり湯葉、一口昆布巻、笹団子、にしんと魚卵の彩り和え

雅(みやび) 本体 **22,000円**(税込23,760円)

R-28	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	【四段重】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: 2026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。)
999028	冷凍配達	承り期間: 12月19日(金)まで お渡し日: 12月30日(火)のみ	

亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。



限定
200コ

- 【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、笹団子、合鴨コース
- 【貳の重】 田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮
- 【参の重】 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮、椎茸旨煮、松麩、梅型人参

八坂(やさか) 本体 **11,000円**(税込11,880円)

R-30	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】182×158×129mm ※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2026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。)
999030	冷凍配達	承り期間: 12月19日(金)まで お渡し日: 12月30日(火)のみ	

京菜味のむら

京のおばんざいを生産して30年以上の京菜味のむらが作る京おせち。



漆黒の四段重に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。



限定
20コ

- 【吉の重】 網笠柚子甘露煮、小貼甘露煮、松笠いか白焼、紐昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、数の子醤油漬、合鴨コース、紅白松葉串
- 【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、スモークサーモンラフト、さごしのおぼろ包み、田作り、豚角煮、からすみ、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
- 【参の重】 湯葉にしん笹巻、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんごうの南蛮漬、栗きんとん、梅餅、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、金時人参入り生酢、龍皮巻、梅酢蓮根の芽、ぶくの梅酢和え、若桃甘露煮、三色団子松葉串
- 【与の重】 たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、帆立ひもの柚子和え、寿高野含め煮、味付こんにゃく、筍煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合和紅、紅白蒲鉾、蟹爪袖庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

朱雀(すじゃく) 本体 **32,500円**(税込35,100円)

R-27	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	【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: 2026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。)
999027	冷凍配達	承り期間: 12月19日(金)まで お渡し日: 12月30日(火)のみ	

杉柄の三段重に37品目、山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。



限定
80コ

- 【吉の重】 一口昆布巻、赤魚西京焼、合鴨コース、笹巻(鳴門金時あん)、田作り、焼き湯葉煮、黒豆がんも含め煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串
- 【貳の重】 伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、経くるみ、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、豚角煮、蟹爪袖庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串
- 【参の重】 椎茸旨煮、ごぼう煮、寿高野含め煮、まぐろの角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り、梅酢蓮根の芽、彩り千切大根、国産鶏の焼つくね串、餅巾着旨煮、梅型人参、松麩

桂(かつら) 本体 **16,000円**(税込17,280円)

R-29	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】190×190×138mm ※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ ※消費期限: 2026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。)
999029	冷凍配達	承り期間: 12月19日(金)まで お渡し日: 12月30日(火)のみ	

京都 清水五条「ほった」監修

京都
清水五条
「ほった」

京都の名店「祇園さ・木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快で食べ応えのあるおせちです。
巻の重は海の幸をふんだんに使った和風重、貳の重はお子様でもお楽しみいただけるように
スイーツや洋風食材、中華食材も盛り込んだバラエティ豊かなおせちに仕上げました。



◆全国のおせちへ京都・北陸

【巻の重】

真鯛燗焼
糸昆布柚子和え
九条葱入り玉子焼
若鶏の三色巻
紅蒲鉾
白蒲鉾
田作り煮
百合根甘露煮
オクラの浅漬
伊達巻
かぶら甘酢漬
カマス梅肉南蛮
のどぐろ広島菜巻
紅白なます
わかめ煮
ぶり照焼
はすの芽(梅酢風味)
たたきごぼう
鴨門金時芋レモン煮
黒豆煮(梅型百合根羊羹添え)
きんとん
栗甘露煮
有頭海老
栗付金柑甘露煮
糸昆布酢炊き
鮑旨煮
小松菜と揚げの煮物
寿高野豆腐
海老新丈
たら野菜つみれ
椎茸柚子煮
貝照焼松葉串
蟹とほうれん草の信田巻
梅型蒟蒻
いかなごかつお節和え
アカシ貝と菜の花の昆布和え
こはだレモン
丸穴子南蛮
いかの彩り和え
つぶ貝時雨煮
蟹ふくさ焼
帆立生巻和え
松前漬
数の子
大根焙煎胡麻サラダ
蟹風味蒲鉾土佐酢漬
真子旨煮
小胡瓜酢漬
鯖昆布巻
焼き湯葉巻
蓮根旨煮
姫竹旨煮
博多高野(ほうれん草)
茄子の含め煮
ホッケつみれ
白花豆煮
紫花豆煮
梅麩



【貳の重】

錦糸玉子包み
肉団子
ブロックリー(コンソメ風味)
わらび餅
ドライトマト(赤ワイン風味)
ブルーベリーチーズソース寄せ
抹茶わらび餅
焼蒲鉾(チーズ風味)
うぐいすふくさ焼
若桃甘露煮
豚タン
ハンバーグ
ローストポーク
豆乳と野菜の新丈

豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)
アンデスポーク
キャロットラペ
ブラックオリーブ
スモークサーモントラウト
オニオンマリネ
生ハム
グリーンオリーブ
牛肉笹包み
ローストビーフ
ブロックリー彩りレモンサラダ
魚卵のサラダ
中華くらげ
さつまいも胡麻和え

くるみ甘露煮
桜島どりマリネチキン
帆立香茅焼
雲丹チーズソース寄せ
海老チリソース
胡麻団子
合鴨ハストラム
牛タンソーセージ
ポロニアソーセージ
レモンシロップ漬
レッドキャベツのラペ
ザーサイ
サラミ風ソーセージ
海鮮新丈

京都 清水五条「ほった」監修

100品目おせち

本体 **19,800**円(税込21,384円)

【配達のみ】

999031

冷 凍
配 達

承り期間:12月19日(金)まで
お渡し日:12月30日(火)のみ

【二段重】285×380×137mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ

※賞味期限:冷凍で2026年1月31日(冷凍配達)(解凍後はなるべくお早めにお召上がりください。)

限定
20%

〈加賀屋〉

加賀屋は明治39年創業。
風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。
創業以来培ってきた「お客様の心を極すおもてなし」は
今も連綿と受け継がれています。
のどぐろや鰯などを使用し、加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせち。
夫ぶりのあわびが目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てコク深い味わいに仕上げています。

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、合鴨燗製、牛肉八幡巻

北陸おせち一段重

本体 **16,800**円(税込18,144円)

加賀屋



限定
20%

R-32

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

999032

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

【一段重】202×202×78mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2026年1月1日

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



【配達のみ】

999033

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

【二段重】210×210×100mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限: 2026年1月1日

お食事処 加賀兎郷
かがとう



〈加賀 月うさぎの里 加賀兎郷〉

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。

【吉の重】

かにぼぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、たたき牛蒡、椎茸煮、たけのこ鯨煮、なごみ巻
ほうれん草、なごみ巻海老、花ごんにゃく、若桃甘露、金時芋旨煮、田作り、くるみ甘露煮、いくら
(手まり陶器入り)、月うさぎ(練きり)、トラウトサーモン味噌焼、刻み昆布柚子皮入り、数の子、
海老旨煮、ぶり照焼、黒豆金箔、いか桜花ジュレ

【貳の重】

にしん幽庵焼、紅白市松かまぼこ、栗きんとん、ドライフルーツ、牛しぐれ笹包み、伊達巻、一口
昆布巻、スモークトラウトサーモンローズ、小鯛焼、塩レモンチキン、きんかん煮、パストラミ
ベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、ポークパストラミ、ビーフシチューパイ、蒸し鶏バジル
和え、台鴨スモーク、海老雲丹クリーム焼

「加賀兎郷」監修

和洋おせち二段重 本体 **17,500円**
(税込18,900円)



限定
30コ

参の重

貳の重



〈千賀屋〉

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐ
おせち料理で愛されて34年。伝統の味とおもてなしの
心をお届けします。和の食材を中心に大きなお重へ
彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。

【吉の重】

穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵
射込、白豆、田作り、ロースター、数の子蜜甲煮、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、
伊達巻、海老マリネ、蛸生姜、さごしの昆布ダマ

【貳の重】

味付け肉団子、鶏塩麹焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまかつま、
餅い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の旨旨煮、紫芋金団、烏賊のスモーク風味、
鰻マリネ、蛸小倉煮、海老マヨ

【参の重】

柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白器油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ぶくさ、
長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白結び餅、紅白なます、いくら醤油漬、金箔
黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごぼり時雨煮、柚子くらげ、海老紅白華巻、
椎茸旨煮、寿高野豆腐、鰻西京焼、柚子オーロラ

彩華千 和風三段重 本体 **21,800円**
(税込23,544円)

【配達のみ】

999034

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

【三段重】257×257×185mm

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



限定
30コ



函館五島軒

since 1879



〈五島軒〉

創業1879年(明治12年)、美味求心の想いを受け継ぐ老舗の洋食レストラン。
創業当時はロシア料理とパンのお店として函館の市民に愛され、
明治・大正の香りを今に伝える伝統あるレストランとして今なお
高い人気を誇る。スパイスグリルチキンやビーフシチューなど
五島軒の世界観をお重の中で表現しました。りんごのきんとんは
アップルパイをイメージしてシナモンをまぶしています。

ローストビーフ グレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ風味、りんごきんとん シナモン
風味、スパイスグリルチキン インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートローフのラタトゥイユ
ソース添え、椎茸入りビーフシチュー、テリーヌドカンパニョー、カジキのハニーマスタード
ソース、ドライトマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのバジルマヨソース、たこのマリネ、バ
ジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスモーク

洋風おせち一段重

本体 **13,800円**(税込14,904円)

R-35

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】261×199×68mm

999035

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

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