日本料理 なだ万



なだ万

『灘万の割烹は好し』と森鷗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。

壱の重



弐の重



数量限定

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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【二段重】合成樹脂製
227×227×135mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2027年1月1日

【壱の重】
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、鰈西京焼、栗きんとん(餡)、栗きんとん(栗)、お多福豆、数の子鼈甲漬、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮

【弐の重】
真鱈旨煮、鶏八幡巻、鰊甘露煮、穂付筍含め煮、梅花人参、有平蒟蒻煮、小蛸、錦玉子、鰆西京焼、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、鱈の子旨煮、帆立生姜煮

数量限定

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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】合成樹脂製
175×230×80mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2027年1月1日

田作り、編笠柚子、松笠烏賊、紅鮭昆布巻、数の子鼈甲漬、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏燻製、黒豆、穂付筍含め煮、干椎茸甘露煮、海老芝煮、牛蒡旨煮、絹さや、栗きんとん(餡)、栗きんとん(栗)、小鯛笹漬、紅白なます、小蛸、鰆西京焼、帆立生姜煮、鰊甘露煮、梅花人参、真鱈旨煮、鱈の子旨煮



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
※離島はのぞきます。

にんべん

にんべん

にんべんは、江戸時代から続く
伝統的なお正月料理の意味を踏まえて品目を選定しています。
おせちは古来より年神様へのお供え料理であり、
また、家族の幸せを願う縁起物の料理でもあります。
煮物類は鰹節専門店ならではの「だし」にこだわり調理いたしましたので、
本格的な味がご家庭でご賞味いただけます。





和の華二段重 本体24,000円（税込25,920円）

【店頭お渡しのみ】

R-21 | 店頭お渡し | 承り期間：12月27日(日)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

数量限定

【二段重】紙製 196×287×106mm

※特定原材料：乳成分、卵、小麦、えび、くるみ ※消費期限：2027年1月1日

【壱の重】
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、穂先筍煮、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、さつまいも甘露煮、いか松笠白焼、たこ磯焼、ひとくち鮭昆布巻、赤魚西京焼、帆立煮、あさり佃煮



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(日)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

数量限定

【一段重】紙製196×287×53mm

※特定原材料：えび、小麦、卵　※消費期限：2027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、穂先筍煮、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、ひとくち鮭昆布巻、ぶり照焼、金柑甘露煮

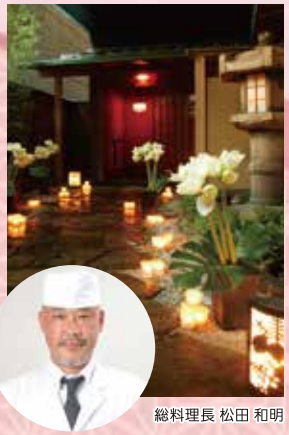
銀座花蝶

花蝶 kacyo

数量限定

創業100年の老舗の料亭・銀座花蝶。
チャーリーチャップリンやウオルトディズニーも来店した
老舗の料亭が生まれ変わって２５年。
昔ながらの数寄屋作りの内装を活かしながらも
和モダンを融合した店内は
落ち着いて食事が楽しめる料亭レストランです。

松田総料理長が監修。
定番のおせちに彩り鮮やかな洋風オードブルを
組み合わせた和洋折衷の創作おせちです。



総料理長 松田 和明



【壱の重】
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、花人参、紅白なます、栗金団、若桃甘露煮、伊達巻、黒豆蜜煮

【弐の重】
４種野菜のアスピック、グリーンオリーブのハーブオイル漬、セミドライトマト、モッツァ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、フルーツフロマージュ、海老のマリネ、白いんげん豆トマト煮、ドライトマト赤ワイン煮、ドライプルーン赤ワイン煮、海老風味のガランティーヌ

【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、ビアサラミ、ホワイトパストラミ、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、リオナソーセージ、カンパーニュ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込

ほのか 和洋三段重

本体11,500円（税込12,420円）

【三段重】合成樹脂製
140×155×50mm

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限：2027年1月2日

R-23 | 店頭お渡し | 承り期間：12月27日(日)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

999023 | クール配達 | 承り期間：12月23日(水)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。