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。



独自の製法で調理し丁寧にカットしたアワビ、
人気の焼き魚3種、ローストビーフなどの料理を綺麗に盛り付けています。
豪華な4段重の為に洋風料理も多彩で3世代でも十分に楽しめる事ができる
おせちとなっています。

【壱の重】鮑旨煮、海老艶煮、チキンマリネ、サーモンマリネ、竜皮巻、数の子松前漬、伊達巻、田作り照煮、胡桃のキャラメリーゼ、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、葉付金柑甘露煮

【弐の重】鰆味噌柚庵焼、鮭柚庵焼、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、葉付金柑甘露煮、穂付筍土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜煮、捻り梅金時人参

【参の重】寿厚焼き玉子、鯛広島菜、柚子かぶら、鰆柚庵焼、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、チキンハーモニー、焼蟹酢漬、くらげ酢、ボロニアソーセージ、合鴨ロース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮

【与の重】いくら、京なます、りんごと豆腐のパイ包み、笹よもぎ餅、紅茶鴨三色巻、ローストビーフ、ロースハム、切干し柚子、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、御所杏子

和洋料亭おせち四段重

数量限定

本体 **37,000**円(税込39,960円)

R-24	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
999024	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

【四段重】
紙製 188×188×223mm
※特定原材料:
卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限:2027年1月1日



数量限定

人気のアワビ、身の厚い焼き魚、大ぶりの国産帆立、4種の巻物など
見た目にも豪華な詰合せに。
丹波種を使った黒豆は金粉を載せ、田作りは熨斗に入れたり要所要所に
料亭のこだわりがちりばめられています、

【壱の重】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

【弐の重】鰆柚庵焼、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、黄金烏賊、三色信田巻、六方さつま芋、一口焼き湯葉、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜煮、捻り梅人参

【参の重】祝い数の子、帆立貝旨煮、笹よもぎ餅、御所杏子、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ粟漬、合鴨ロース、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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ
999025	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

【三段重】
紙製 189×189×173mm
※特定原材料:
卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027年1月1日





数量限定

自慢のアワビ、身の厚い焼き魚、京都らしい湯葉料理に加えて、
スパイシーミートやマリネなどの洋風料理も取り揃え彩り良く盛り合わせました。黒豆は丹波種を使用。
いくらも鮭魚卵でご用意しています。

【壱の重】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、合鴨ロース、チキンマリネ、サーモンマリネ、笹よもぎ餅、黒花豆甘露煮、紅白錦糸巻、マンゴーなます、栗きんとん、アンデスポークバストラミ、まぐろ昆布

【弐の重】鮭柚庵焼、鰆柚庵焼、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、穂付筍土佐煮、一口焼き湯葉、蛸桜煮、捻り梅金時人参、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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ
999026	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

【二段重】
紙製 203×203×130mm
※特定原材料:
卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027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
※離島はのぞきます。

京菜味のむら

京菜味 のむら

京のおばんざいを生産して
40年以上の京菜味のむらが作る京おせち。



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



【壱の重】合鴨ロース、にしんと魚卵の彩り和え、たこの甘酢漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、あわび姿煮、若桃甘露煮、紅白松葉串

【弐の重】紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、寵皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串

【参の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鱈旨煮、いくら醤油漬、鰹くるみ、金時人参入り生酢、さわら山椒焼、蟹爪柚庵焼、梅甘露煮

【与の重】金柑甘露煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢蓮根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮〆、焼き湯葉煮、さわらの笹奉書包み、いか黄金焼、筍煮〆、梅型人参、手まり麸

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（日）まで お渡し日：12月31日（木）のみ

999028 冷凍配達 承り期間：12月19日（土）まで お渡し日：12月30日（水）のみ

【四段重】紙製 178×178×205mm
※特定原材料：
卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限：2027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。）

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。



【壱の重】ふかひれ風とび卵、松笠いか白焼、数の子醤油漬、笹団子、網笠柚子甘露煮、紅鮭昆布巻、お祝い海老、合鴨ロース、紅白松葉串

【弐の重】宇治抹茶羊羹、鶏山椒焼、からすみ、田作り、さわらの笹奉書包み、赤魚西京焼、鰤西京焼、金柑甘露煮、スモークサーモントラウト、豚角煮、栗きんとん、梅羊羹松葉串

【参の重】梅酢蓮根の芽、牛肉八幡巻、湯葉団子串、伊達巻、いくら醤油漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、さごしのおぼろ包み、あんこうの南蛮漬、ふぐの梅酢和え、金時人参入り生酢、寵皮巻、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、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、紅白蒲鉾、寿高野含め煮、味付こんにゃく、筍煮〆、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、いかの魚卵和え、あわび姿煮、蟹爪柚庵焼、梅型人参、手まり麸、松麸

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（日）まで お渡し日：12月31日（木）のみ

999027 冷凍配達 承り期間：12月19日（土）まで お渡し日：12月30日（水）のみ

【四段重】紙製 211×211×202mm
※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
（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。）

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、
少家族で楽しんで頂ける様仕上げました。



【壱の重】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、合鴨ロース

【弐の重】田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、金柑甘露煮、三色揚げ天串、若桃甘露煮

【参の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮〆、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、筍煮〆、椎茸旨煮、梅型人参、松麸

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（日）まで お渡し日：12月31日（木）のみ

999030 冷凍配達 承り期間：12月19日（土）まで お渡し日：12月30日（水）のみ

【三段重】
合成樹脂製 182×158×184mm
※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限：2027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。）

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。



【壱の重】椎茸旨煮、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹麸（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、手まり麸、紅白松葉串

【弐の重】伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、彩り千切大根、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、一口昆布巻、蟹爪柚庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【参の重】寿高野含め煮、ごぼう煮〆、筍煮〆、梅酢蓮根の芽、豚角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、京揚げとぜんまいの炊いたん、国産鶏の焼つくね串、まぐろの角煮、餅巾着旨煮、梅型人参、松麸

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（日）まで お渡し日：12月31日（木）のみ

999029 冷凍配達 承り期間：12月19日（土）まで お渡し日：12月30日（水）のみ

【三段重】紙製 190×190×159mm
※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
（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。）

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。

千賀屋

三河せんがや 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35年。
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



創業者 千賀信明



参の重

数量限定

弐の重

壱の重

【壱の重】
手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花豆、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、烏賊魚卵射込、蛸生姜、数の子雛甲漬、あかね真丈、さざしの昆布〆

【弐の重】
魚の子旨煮、鰆西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、ごまさつま、蛸小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ

61品目という圧倒的な品揃えで、
伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。
三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、
ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

【参の重】
子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、丹波黒大豆蜜煮、白とり貝と昆布の旨漬、とびっこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味

彩華千 和洋三段重

本体 **22,500円**(税込24,300円)

【配達のみ】

999031	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

【三段重】紙製 257×257×185mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限:2027年1月2日
※「錦玉子」には、はちみつが含まれています。
1歳未満の乳児には与えないでください。



弐の重

壱の重

お食事処 加賀兎郷



〈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。

【壱の重】
かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、かに爪、たたき牛蒡、田作り煮、たけのこ旨煮、椎茸煮、花こんにゃく、ぶり照焼、蛸照かんざし、金時芋旨煮、メープルくるみ、月うさぎ【練きり】、鮭のルイベ漬【いくら添え】、トラウトサーモン味噌焼、刻み昆布柚子風味、数の子、海老旨煮、いか桜花ジュレ、のどぐろ青菜巻、黒豆金箔

【弐の重】
にしん幽庵焼、牛しぐれ笹包み、紅白市松かまぼこ、栗きんとん、一口昆布巻、スモークトラウトサーモンローズ、伊達巻、小鯛雀焼、焼帆立、塩レモンチキン、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】、きんかん煮、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、合鴨スモーク、スモークシュリンプ

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

本体 **17,500円**(税込18,900円)

【配達のみ】

999032	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

【二段重】紙製 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:2027年1月1日

数量限定

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。



加賀屋



〈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「お客様の心を癒すおもてなし」は
今も連綿と受け継がれています。

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、紅白なます、白海老甘酢漬、黒豆煮、五郎島金時きんとん、五郎島金時芋スライス、のどぐろ南蛮漬け、牛肉とごぼうのしぐれ煮、てまり餅、数の子松前漬、煮あわび、角煮、伊達巻、紅白蒲鉾、若桃蜜漬、金柑蜜漬、合鴨スモーク、ぶり照焼、牛肉八幡巻

のどぐろや鰤などを使用し、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。

北陸おせち一段重

本体 **12,800**円(税込13,824円)

数量限定

R-33 | 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

999033 | 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

【一段重】
紙製 172×172×67mm

※特定原材料:
卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2027年1月1日



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。

ローストビーフ グレービーソース添え、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、ブロッコリーコンソメ風味、オリーブのマリネ、キャロットラペ、牛肉の赤ワイン煮込み、テリーヌドカンパーニュ、ドライトマト赤ワイン煮、カジキのハニーマスタードソース、たこのマリネ バジル風味、ミートローフのラタトゥイユソース添え、エビのバジルマヨソース、鴨肉のスモーク

スパイスグリルチキンや牛肉の赤ワイン煮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。

洋風オードブル一段重

本体 **12,800**円(税込13,824円)

数量限定

R-34 | 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

999034 | 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

【一段重】
紙製 233×176×67mm

※特定原材料:
卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027年1月1日



三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ監修



シェフ
茂出木 浩司

〈三代目たいめいけん 監修〉

昭和6年創業の同店は、食通として知られる作家・池波正太郎が愛し、
映画『タンポポ』に登場する「タンポポオムライス」、「コールスロー」などが
名物として知られる。むかしながらの味を求めるなじみの客を大切にしながらも、
時代にあった新しさを追求しています。

鶏肉とケーパーのゼリー寄せ、パプリカのピクルス、鶏肉と茸のテリーヌ、ボイルスナップエンドウ、紅ズワイガニのブランマンジェ、豚肉とパセリのゼリー寄せ、鶏肉のコンフィガーリックオイル、セミドライトマト、黒毛和牛漬込みローストビーフ、紫キャベツのマリネ、チキンガランティーナチーズ焼、ザワークラウト、人参のマリネ、ハーブクリームチーズ、豚肉のロースト、コールスロー、エンガーディナー(洋菓子)、アプリコットの白ワイン煮、タコのラヴィゴットソース、ラタトゥイユ、山芋のムースアワビのコンソメゼリー寄せ、白いんげん豆のトマト煮、ヤングコーンのピクルス、モッツアレラチーズのハーブオイル漬

添加物の使用は最小限にして御肉料理、魚介料理、野菜料理を
バランス良く盛り合わせた洋風おせち料理です。

洋風おせち一段重

本体 **13,000**円(税込14,040円)

数量限定

R-35 | 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

999035 | 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

【一段重】紙製
196×290×50mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限:2027年1月2日

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。