二折のおせち

一人前ずつ小分けにしました



加賀屋

一段ずつお二人で楽しめるおせちです。白エビ甘酢漬けや加賀野菜である五郎島金時を使用したきんとんなど北陸と旅館で食べる懐石料理をイメージしました。

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鰹くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付こんにゃく、梅型人参、手まり麸、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨ロース、松麸、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、白海老甘酢漬、田作り、黒豆煮

数量限定

和風おせち二折

本体 **15,800**円(税込17,064円)

R-36 | 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

999036 | 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

【二折】紙製 207×142×113mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ※消費期限:2027年1月1日

気兼ねなく、ひとりひとつの贅沢を。とりわけの要らない新しいスタイル



三河せんがや 千架屋

創業者 千賀信明

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。

田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮹照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、まかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鼈甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

舞千 和風二折

本体 **11,000**円(税込11,880円)

数量限定

999037 | 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

【二折】紙製 166×219×134mm

※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。

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。