



三洋堂 特選

おせち

新年を彩るにふさわしいおせちを取り揃えました。



116th Anniversary **おかげさまで創業116周年**
SANYODO Since 1907
 株式会社 三洋堂

ご注文締切日 **2023年12月8日(金)**

おせち専用注文書 **FAX.0120-38-3410**

ご注文締切日 **2023年12月8日(金)** ※ご予約が予定数に達した時点でご注文を締め切らせていただきます。

太枠内にご記入ください。※ご記入をいただく前に、必ず下記の「個人情報の取り扱いに関する確認事項」をご確認ください。 ご注文日 2023年 月 日

| | | | | | |
|---|---|---|--------------|---|-------------|
| ご注文者 | フリガナ | 〒 | TEL | - | - |
| | お名前 | 様 | ご住所 | | |
| FAXでご注文のお客様へ 受信確認が必要な場合は右の枠内に <input checked="" type="checkbox"/> 印とFAX番号をご記入ください。 <input type="checkbox"/> FAX - - | | | | | |
| お支払方法 | <input type="checkbox"/> 振込 お買い上げ明細書(振込用紙)はご注文者様ご住所へ送付いたします。振込用紙到着後、7日以内にお振込ください。 | | | | |
| | <input type="checkbox"/> クレジットカード | <input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> Diners <input type="checkbox"/> AMEX <input type="checkbox"/> Nicos <input type="checkbox"/> その他() | 会員番号 (カード番号) | | 有効期限 月/20 年 |

お届け先住所変更(転送)の有料化について
 一部運送会社の規定変更により、お届け先住所変更(転送)が**有料**となりました。お客様にてお届け先をご注文時と異なる住所へ変更(転送)された場合、変更後住所までの運賃を**お届け先様にてご負担(ご贈答の場合も同様)**いただくことになります。ご注文の際は、お届け先のご住所にお間違いがないか、今一度ご確認くださいませようお願いいたします。尚、お届け先様が住所不明で配達ができない場合は、**ご注文者様に転送(送料ご負担にて)**させていただきます。予めご了承ください。

※お届け先がご注文者様と異なる場合は、お名前・ご住所をご記入ください。ご注文者様へお届けの場合は下記お届け先に「本人」とご記入ください。

| | | | | | |
|--------|----------|------|---|-----|----|
| お届け先 ① | フリガナ | 〒 | TEL | - | - |
| | お名前 | 様 | ご住所 | | |
| | 商品番号・商品名 | 販売価格 | 配送希望日 | 数量 | 金額 |
| | 109- | 円 | ※時間指定はできません。 ※お届け日は、各商品に記載がありますので、ご確認ください。 | 月 日 | 円 |

| | | | | | |
|--------|----------|------|---|-----|----|
| お届け先 ② | フリガナ | 〒 | TEL | - | - |
| | お名前 | 様 | ご住所 | | |
| | 商品番号・商品名 | 販売価格 | 配送希望日 | 数量 | 金額 |
| | 109- | 円 | ※時間指定はできません。 ※お届け日は、各商品に記載がありますので、ご確認ください。 | 月 日 | 円 |

| | | | | | | |
|--------|----|----|----|------|--|-------------------------|
| 三洋堂使用欄 | 担当 | 部門 | 倉庫 | 申込方法 | お電話でご注文の際は、こちらのNo.をお伝えください No. 10006868 | 合計 円 (税込・送料込) |
| | | | | | | |

ご注文はこちらへ (株)三洋堂オペレーションセンター

お電話 通話料無料 **0120-57-3410** 受付時間/10:00~17:00 ※土・日・祝 休み
FAX 通話料無料 **0120-38-3410** 受付時間/24時間 ※ご注文受付の確認が必要な方はFAX番号をご注文書の所定欄にご記入ください。 ※平日17時以降、土・日・祝日の受付確認は翌営業日になります。

発送状況やご注文以外のお問合せ先
 12/4(月)~12/28(木) 通話料無料 **0120-57-3410** 受付時間/10:00~17:00 ※土・日・祝 休み
 12/29(金)~12/31(日) 通話料無料 **0120-27-3410** 受付時間/[12/29(金)・12/30(土)]10:00~17:00 [12/31(日)]10:00~15:00 ※1/1・2・3はお休みさせていただきます。年始は1/4から営業いたします。

お支払い方法
コンビニエンスストア・郵便局にてお振り込み 専用振込用紙到着後7日以内にお振込みください。
 コンビニエンスストアでの振込手数料は弊社が負担いたします。 ◎後日郵送される専用振込用紙をご利用ください。 ◎郵便局からの振込手数料は、お客様のご負担にてお願いいたします。 ◎ご注文者とお届け先が異なる場合には、請求書と振込用紙をご注文者へ郵送させていただきます。 ◎到着日時が前後した場合はご容赦ください。 ◎ご注文の内容によってはお支払い方法を変更させていただく場合があります。

クレジットカード 右記のクレジット会社をご利用いただけます。
 VISA MasterCard JCB Diners Club INTERNATIONAL AMERICAN EXPRESS Nicos

個人情報の取り扱いに関する確認事項
 お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂では顧客データを厳重管理しております。お客様の個人情報は商品の配送等の為に弊社が管理する委託先に提供する場合があります。ただし法律に基づき公的機関より要請された場合、お客様の利益を保護するため、必要と判断した場合には開示する場合があります。お客様の個人情報(お名前、ご住所、電話番号、FAX番号、Eメールアドレス、生年月日等、注文書や契約書に記載された内容)は、以下の目的のため利用いたします。商品等の配送、代金決済、お問合せへの回答、商品カタログ、キャンペーンチラシ等の送付、サービス・お客様への特典・会員募集等のご案内の送付、その他上記に伴う業務の実施。
 個人情報に関するお問合せ先 (株)三洋堂 管理本部 本部長 個人情報保護責任相談窓口 電話:03-3508-3410 e-mail:privacy@sanyodo-net.co.jp 株式会社三洋堂
 媒体コード: 230926 | SP230918

カタログについてのご注意とご案内
 ◎価格は消費税・送料込の総額表示です。◎商品は品切れが発生する場合がありますので、あらかじめご了承ください。◎製造上の都合により、商品デザインや内容が若干変更される場合があります。◎カタログ掲載商品の色は印刷の再現上、若干色調が異なる場合があります。

商品の交換・返品について
 ◎食料品のため返品・交換はお受けできません。ただし、配送中の破損や商品不良、また異なる商品が届いた場合には、お取り替えますので、お客様サービスセンター宛に商品到着後8日以内にご連絡ください。



東京都銀座
京都府京都

美先・ポルトファアロ・花蝶

（一の重（和食）は京都美先の料理長が監修。二の重（洋食）は銀座ポルトファアロ総料理長が監修。三の重（中華）は銀座花蝶ヌーベルシノワ担当料理長が監修。ご家族皆さま揃ってお楽しみいただける和洋中のバラエティ料理おせちです。

- お品書きの一例
- ・ 鮭の西京漬焼
 - ・ ローストビーフ
 - ・ 赤ワイン漬
 - ・ 鶏肉とケパーのプレッセ
 - ・ アワビのオイスター煮
 - ・ トンポロー（豚角煮）
 - ・ 黒豆の煮豆 など
- 全41品

美先・ポルトファアロ・花蝶「饗宴」 和洋中 三段重 3名様用

限定200個

商品番号 109-361 ￥18,360 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×18.2cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)



北海道札幌市

蔵

産地や市場から独自のルートで直接仕入れ、ここでしか食べられない希少な食材とお酒を存分に楽しめる「蔵」。大切な人とお酒と肴を心ゆくまでお楽しみいただけるよう、北海道ならではの食材を使用した海鮮おせちをお召し上がりください。

- お品書きの一例
- ・ 花咲蟹甲羅盛り
 - ・ 鮑旨煮
 - ・ 帆立チーズソース焼
 - ・ 鮭明太焼
 - ・ 真鱈子新丈
 - ・ 北海道海老 など
- 全48品

北海道 蔵 二段重 3~4名様用

限定100個

商品番号 109-360 ￥25,920 (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×25.6×13.4cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日~30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)



大阪府大阪市

膳人

「膳人（かしはびと）」とは、古語で料理人の意。和・洋・中肉・海鮮・スイーツの揃った贅沢な6段重。「年に1回の折角のおせち料理なので、色々な種類を少しずつたくさん食べたい」そんな思いにお応えしたお重です。

- お品書きの一例
- ・ 海老艶煮
 - ・ 合鴨スモーク
 - ・ 黒酢肉だんご
 - ・ 豚角煮
 - ・ 赤魚味酢焼
 - ・ スイーツチーズ抹茶など
- 全49品

膳人 ミニ六段重 3名様用

限定50個

商品番号 109-363 ￥21,600 (税込・送料込)

■段数:6段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:(14.5×14.5×12.9cm)×2 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日~30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)



京都府福知山

日本料理 一ゑん

京都府福知山にある日本料理の銘店「一ゑん」。大阪、京都の料亭などで料理長を務めた店主が、四季折々の旬の食材を生かし、季節感あふれるおせち料理に仕上げました。和の伝統を大切に、彩り豊かに仕上げた三段重です。

- お品書きの一例
- ・ 鮭柚庵焼
 - ・ こはだ栗漬
 - ・ 照焼帆立
 - ・ 合鴨燻製
 - ・ スモークトラウトサーモン
 - ・ たらこ旨煮 など
- 全39品

福知山 日本料理 一ゑん 三段重 3名様用

限定50個

商品番号 109-362 ￥19,440 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:17×17×13.8cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日~30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)

- お品書きの一例
- ・ 海老の姿煮
 - ・ 海老のゼリー寄せ
 - ・ スモークサーモントラウト
 - ・ ローストビーフ赤ワイン漬
 - ・ 合鴨スモーク オレンジピール添え
 - ・ 紫キャベツのマリネ など
- 全37品

銀座花蝶「ほのか」 和洋 三段重 2名様用

限定200個

商品番号 109-356 ￥11,880 (税込・送料込)

■重箱の材質:プラスチック製(合成樹脂) ■サイズ:14×15.5×14.5cm



[共通] ■段数:3段 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)



- お品書きの一例
- ・ 味付数の子
 - ・ ホタテの炙り焼
 - ・ アワビのコンフィ
 - ・ カニトリュフのパイ包み焼
 - ・ イトヨリのエスカベッシュ
 - ・ 牛肉と彩り野菜のマリネ など
- 全44品

銀座花蝶「華の宴」 和洋 三段重 3名様用

限定200個

商品番号 109-357 ￥18,360 (税込・送料込)

■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×18.2cm

銀座の老舗料亭「花蝶」の松田和明総料理長が監修。定番のおせちに彩り鮮やかな和洋野菜を組み合わせた和洋折衷の創作おせち料理です。

花蝶



松田和明 総料理長

- お品書きの一例** 全58品
- ・にしん昆布巻
 - ・かに風味土佐酢漬
 - ・子宝刻み昆布
 - ・サーモン錦糸巻
 - ・ロブスター冷製
 - ・生ハムのマンゴームース など

山福 味百華 二段重 3~4名様用 **限定50個**

商品番号 109-368 **¥20,736** (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:17.9×26.9×13.2cm



[共通] ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島
■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日~30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)



- お品書きの一例** 全52品
- ・本からすみ
 - ・湯葉柚子煮
 - ・若桃甘露煮
 - ・牛肉小袖巻
 - ・陣笠しいたけ
 - ・合鴨ワイン煮 など

山福 味百華 四段重 3~4名様用 **限定50個**

商品番号 109-369 **¥28,404** (税込・送料込)

■段数:4段 ■重箱の材質:木製 ■サイズ:19.7×19.7×21cm

- お品書きの一例** 全19品
- ・サーモンかんざし
 - ・若鶏醤油チーズソース焼
 - ・合鴨ワイン煮
 - ・ういのチーズ酒肴寄せ
 - ・海老の旨煮
 - ・昆布巻 など

ぎをん や満文 青木庵 個食重四折 4名様用 **限定50個**

商品番号 109-370 **¥20,520** (税込・送料込)

■段数:1×4段 ■重箱の材質:木製 ■サイズ:14.6×14.6×6.3cm×4折
■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに



[共通] ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日~30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)

大阪府豊中

山福

株式会社

山福

老舗食品会社の山福。味づくりのプロが長年培った総菜技術をおせちに盛り込みました。種類も多く、充実した内容のおせちは幅広い世代に喜ばれます。

- お品書きの一例** 全24品
- ・有頭海老の白ワイン蒸し
 - ・漬け和牛のローストビーフ
 - ・モッツアレラチーズサーモン巻
 - ・タコのラビゴットソース
 - ・手毬ハンバーグデミグラスソース
 - ・フルーツフロマージュのテリーヌ など

レストラン大宮監修 洋風オードブル 一段重 3名様用 **限定50個**

商品番号 109-364 **¥11,340** (税込・送料込)

■段数:1段 ■サイズ:19.6×25.7×5cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに



[共通] ■重箱の材質:紙製 ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)



- お品書きの一例** 全37品
- ・カニのパイ包み焼トリュフ風味
 - ・牛類肉の赤ワインソース
 - ・豚肉のロースト
 - ・イトヨリのエスカパッシュ
 - ・手毬ハンバーグデミグラスソース
 - ・薩摩芋のチーズケーキ など

レストラン大宮監修 洋風オードブル 二段重 3名様用 **限定50個**

商品番号 109-365 **¥19,980** (税込・送料込)

■段数:2段 ■サイズ:19.6×25.7×11.4cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

東京都浅草

レストラン大宮

東京・浅草「レストラン大宮」の大宮シェフが監修した洋風オードブル。肉料理、魚介料理をバランス良く盛り合わせました。



大宮 藤雄
オーナーシェフ

京都府祇園

ぎをん や満文 青木庵

祇園で本物の味を提供している、ぎをん や満文 青木庵。築100年以上の町家で、四季折々のこだわりの旬の食材を使い、本格的な京の味覚を提供しています。店主青木博幹氏 監修の料理技術の粋を集めた日本料理らしい味わい深いおせち料理をご賞味ください。



- お品書きの一例** 全42品
- ・鮭のフリカッセ
 - ・ローストビーフ赤ワイン漬
 - ・紅スワイガニのフランマングレ
 - ・サーロインステーキ
 - ・トリュフ入りソース
 - ・コナツツ館の白きんとん
 - ・白イチシクのテリーヌ など

銀座ポルトファアロ 洋風オードブル 二段重 3名様用 **限定50個**

商品番号 109-367 **¥22,680** (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×29×9.5cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに
■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島
■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)

東京都銀座

銀座ポルトファアロ

銀座ポルトファアロ 星合創シェフ監修の洋風オードブル。肉料理、魚介料理、野菜料理をバランス良く盛り合わせました。



- お品書きの一例** 全37品
- ・トリュフ入りポークリゾット
 - ・牛すね肉のクリームティン(リーフソウ添え)
 - ・塩漬けビーフのテリーヌ
 - ・山芋のメヌアワビコンソメ
 - ・鶏肉のコンフィ
 - ・ガリックオイル
 - ・白イチシクのテリーヌ など

三代目たいめいけん監修 洋風おせち 二段重 3名様用 **限定50個**

商品番号 109-366 **¥22,680** (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×29×9.5cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ
■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島
■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)

東京都日本橋

三代目たいめいけん

三代目たいめいけん 茂 出木シェフ監修の洋風おせちです。素材を生かした洋風料理がお楽しみいただけます。



茂出木 浩司シェフ

兵庫県豊岡

奥城崎シーサイドホテル

日本の渚百選 竹野浜海岸の袂に位置するホテル・奥城崎シーサイドホテル。四季折々の表情を魅せる日本海に面しており、新鮮な魚介類料理で定評のあるホテルです。伝統的な和食メニューにホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。

奥城崎



- お品書きの一例 全33品
- ・鮭味噌焼
 - ・焼筍煮
 - ・カニとクリームソースのパイ包み
 - ・ホワイトパストラミ
 - ・いか梅酢
 - ・にしんマリネ など

奥城崎シーサイドホテル 二段重 2名様用 限定50個

商品番号 109-372 ￥12,960 (税込・送料込)

■段数:2段 ■サイズ:18×18×10.6cm

- お品書きの一例 全50品
- ・鮭柚庵焼
 - ・帆立ひも松前
 - ・寿だし巻玉子
 - ・穴子八幡巻
 - ・カニのリエット
 - ・エビとアスパラのテリーヌ など

奥城崎シーサイドホテル 四段重 4名様用 限定50個

商品番号 109-373 ￥22,680 (税込・送料込)

■段数:4段 ■サイズ:18×18×21.2cm

- お品書きの一例 全33品
- ・鮭味噌焼
 - ・焼筍煮
 - ・カニとクリームソースのパイ包み
 - ・ホワイトパストラミ
 - ・いか梅酢
 - ・にしんマリネ など

奥城崎シーサイドホテル 二段重 2名様用 限定50個

商品番号 109-372 ￥12,960 (税込・送料込)

■段数:2段 ■サイズ:18×18×10.6cm



[共通] ■重箱の材質:紙製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日～30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)

福岡県博多

日本料理 たら岡



- 博多に店を構え40年以上の老舗「日本料理 たら岡」監修のおせち。縁起の良い食材を厳選し、大きめのお重に彩り良く豪華に詰めました。迎春のひと時が華やきます。
- お品書きの一例 全53品
- ・鮎柚子煮
 - ・豚の西京焼
 - ・鶏のジエノベーゼ
 - ・博多チーズ風味寄せ
 - ・カニ爪冷製マヨソース
 - ・烏賊黄金焼 など

博多 日本料理 たら岡 特大一段重 4~5名様用 限定100個

商品番号 109-376 ￥23,112 (税込・送料込)

■段数:1段 ■重箱の材質:木製(杉) ■サイズ:28.6×41.9×7.6cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日～30日 ■賞味期限:2024年1月31日(要冷凍)

東京都築地

築地 竹若



- 築地で名を馳せた活魚料理の専門店。四季折々の旬の食材がお楽しみいただけます。海鮮を中心に盛り込み、様々な味が楽しめる人気のおせち料理です。
- お品書きの一例 全42品
- ・甲羅盛り(かに味噌和え)
 - ・あわび煮
 - ・黒豆金粉のせ
 - ・スモークシユリンブ
 - ・真だら子旨煮 など

築地 竹若 三段重 3名様用 限定50個

商品番号 109-377 ￥20,520 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.5×19.5×15.6cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日～30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)

神奈川県鎌倉

鎌倉 遊ヶ崎



- 多くの文化人、芸能人たちが歴史を育んできた鎌倉大船。その地に佇むこだわりの器に盛りこめられた四季折々の食材が楽しめる日本料理店よりおもてなしの心を込めた品。古き良き和の味わいをメインに、創作洋風料理も盛り込んだおせち料理です。
- お品書きの一例 全48品
- ・カジキの南蛮漬
 - ・牛肉しくれ煮
 - ・パイ貝旨煮
 - ・蛸生姜
 - ・小町ゆば
 - ・野菜入りミートパテ など

鎌倉 遊ヶ崎 三段重 3名様用 限定50個

商品番号 109-374 ￥20,520 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×15.9cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日～30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)

京都府祇園

祇園 かくくに



- 春夏秋冬をおりなす美しい京都・白川の畔で、祇園を愛した歌人・吉井勇氏がお宿として過ごされたお茶屋より。昔ながらの和のおせちに、お子様でも食べやすい洋風メニューも詰め込んだ現代和洋折衷おせちです。
- お品書きの一例 全51品
- ・こはだ栗漬
 - ・海老艶焼
 - ・味付数の子
 - ・蛸生姜
 - ・黒豆金箔のせ
 - ・ローストビーフ など

祇園 かくくに 四段重 3名様用 限定50個

商品番号 109-375 ￥22,680 (税込・送料込)

■段数:4段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:18×18×21.2cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月29日～30日 ■賞味期限:2024年2月28日(要冷凍)

京都府祇園

料亭 和山



- 新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさ。「長生き」を象徴する海老は鮮度にこだわって活きたまま調理を行っているため、プリプリの食感に仕上がっています。他にも、「子宝」孫繁栄の意味をもつ数の子、「まめに働く」といわれる黒豆など縁起の良い由緒ある食材もしっかり盛り込んでいます。
- お品書きの一例 全41品
- ・あわび旨煮
 - ・芝海老の蜜煮
 - ・烏賊雲丹焼き松葉
 - ・鱈柳紗焼き
 - ・海老雲丹クリームソース焼き
 - ・にしんバジル焼き など

京都祇園 料亭 和山監修 「祥雲」 三段重 2~3名様用 限定50個

商品番号 109-378 ￥15,000 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:13.7×19.5×15.6cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■消費期限:2024年1月2日(要冷蔵)

京都府祇園

ぶらむ



- 和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。こだわりが詰まった和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。
- お品書きの一例 全36品
- ・ほたるいか含め煮
 - ・あわび旨煮
 - ・菜の花湯葉巻き
 - ・ローストビーフ
 - ・海老のテルミドール
 - ・ホルチーニ仕立て
 - ・ムール貝グラタン雲丹風味 など

京都祇園 ぶらむ監修 「輝宝」 三段重 2~3名様用 限定50個

商品番号 109-379 ￥19,500 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:15.9×31.8×10.4cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みをお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島、諸島 ■ご注文締切日:2023年12月8日 ■お届け日:2023年12月30日 ■消費期限:2024年1月2日(要冷蔵)

※アレルギー物質は特定原材料8品目のみを掲載しております。

※限定数に達した時点でご注文をお断りさせていただく場合がございます。※掲載の写真はイメージです。盛り付けのお皿・グラス・飾りなどは付きません。