

114

特大重【一段重】21,500円(税込)
(重箱サイズ 419×286×76mm)



縁起のよい食材を厳選し、大きめのお重に彩りよく詰め合わせた豪華なおせち。迎春のひとときが華ぎます。

- 根菜オランダ豆腐
- 豚角奉書巻
- 市松錦糸巻
- 干柿ホワイトチョコ
- 金柑カステラ
- 杏子煮
- カニ爪冷製
- オーロラソース
- カニ爪冷製
- マヨネーズソース
- ほうれん草キッシュ
- 丸十レモン煮
- 黒豆煮
- 鱈の子旨煮
- 焼湯葉
- 椎茸柚子煮
- 梅麩
- 穂付筍
- 蓬麩
- 寿人參
- 知鳥鶏
- ブロッコリー
- コンソメ風味
- 牛肉牛蒡巻
- 合鴨チーズ包み
- 虎柄栗甘露煮
- てまりきんとん串
- 宇治抹茶紋り
- 鶏チーズソース焼
- 生ハム
- メロンムース
- メープルくるみ
- 海老の旨煮
- 金柑
- 菜の花入松前風
- 鮑ふくら煮
- 紅白市松蒲鉾
- 子持昆布彩和え
- 味付数の子
- 味付子持昆布
- いか雲丹かんざし
- 博多焼チーズ寄せ
- 鮎昆布巻
- もみじ漬
- 味付いくら
- 寿昆布扇子
- 若桃甘露煮
- いか印籠焼
- 金目鯛
- 味噌幽庵焼
- 銀鱈西京焼
- 田作り煮
- 酢だこ
- しょうが帖巻
- 紅白なます
- 日向夏風味
- かに水車巻
- 海老錦てまり



祝い海老や黒豆といった、
伝統的な祝肴を中心に、
季節の素材にこだわる祇園の名店が
お届けする京風おせち。

参の重

- 合鴨チーズ包み
- 博多焼チーズ寄せ
- 杏子煮
- 豚塩麩焼
- 椎茸柚子煮
- 穂付筍
- 蓬麩
- 梅麩
- 湯葉三色巻
- 寿人參
- 黄金くわい
- たら龍皮巻
- 紅白なます日向夏風味
- 鮎昆布メ包み
- かに水車巻
- 角切り紅白なます
- こはだ卵の花和え
- 大鮎塩焼き
- 網笠柚子
- にしん幽庵焼
- 鯛西京焼

一兆おせち



いち兆
宅配・お持ち帰り

ご予約受付中

【おせち予約締切日は、12月15日午後3時迄キャンセル変更等は12月14日迄にお願い致します。】



- かに風味新丈
- ブロッコリーバジル香味
- 生ハムマンゴームース
- 鶏醬油焼
- 合鴨チーズ包み
- 若桃甘露煮
- 湯葉の有馬煮
- 梅麩
- 市松錦糸巻
- 穂付筍
- 椎茸柚子煮
- 寿人參
- てまりきんとん串
- 子持鮎昆布巻
- 紅白なます日向夏風味
- 日の出きぬた
- 真鯛さずし包み
- 海老錦てまり
- 鮑旨煮
- 海老の旨煮
- 子宝刻み昆布
- 味付数の子
- 味付子持昆布
- サーモントラウト西京焼
- 鱈の菜種焼
- 丸十レモン煮
- にしん土佐煮
- いか黄金焼鉄扇串
- 真蛸と菜の花の
もろみ和え
- 焼帆立串
- 寿かまぼこ
- メープルくるみ
- 百合根甘露煮
- 田作り煮
- 金柑
- 黒豆煮
- もみじ漬
- 味付いくら
- はちみつ入り伊達巻
- 日向夏網笠



115 絵馬型【一段重】16,800円(税込)
(重箱サイズ 285×267×72mm)



壺の重

- いか印籠焼
- 穴子巾着
- 金柑百合根市松
- 黒豆煮
- 梅甘露煮
- 焼帆立串
- 田作り煮
- 蛤袱紗焼
- もみじ漬
- 味付いくら
- 金柑
- 海老の旨煮
- 子宝刻み昆布
- 味付子持昆布
- 寿昆布扇子
- メープルくるみ
- 本もろこ山椒煮
- 鶏松風
- 百合根甘露煮

式の重

- 宇治抹茶紋り
- ごぼう牛肉詰
- 松茸旨煮
- 日の出海老新丈
- 丸十レモン煮
- 紫花豆
- てまりきんとん串
- 虎柄栗甘露煮
- 子持鮎昆布巻
- はちみつ入り伊達巻
- 若桃甘露煮
- 柿鳴門
- 湯葉の有馬煮
- 赤海老直七風味
- 寿かまぼこ
- 日向夏網笠
- 穴子身巻八幡
- もち玉すだれ

113

6寸【三段重】
(重箱サイズ 180×180×160mm)

22,500円(税込)