

東京

しち士二候

タベルナアイ

ENGINE

監修

名店

おせち

華うたげ

一の皿

二の皿

三の皿

「博多華味島」監修 料亭のおせち

本体価格 15,000円 (税込16,200円)

お歳暮サイズ(約) 縦199×横255×奥行84mm(内寸)約(199×255×84)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

和の重に丸の肉(しち士二候) 南條料理長、洋の重に白台「タベルナアイ」今井シェフ、中華の重に特撮板「ENGINE」松下山修が監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

「博多華味島」監修 料亭のおせち

本体価格 15,000円 (税込16,200円)

お歳暮サイズ(約) 縦199×横255×奥行84mm(内寸)約(199×255×84)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「博多華味島」監修 料亭のおせち

本体価格 15,000円 (税込16,200円)

お歳暮サイズ(約) 縦199×横255×奥行84mm(内寸)約(199×255×84)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「俺のフレンチ」監修 俺のおせち(饗宴)

本体価格 19,850円 (税込21,438円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横256×奥行125mm(内寸)約(196×256×125)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「Bouchon d'Or」肉づくしおせち

本体価格 12,500円 (税込13,500円)

お歳暮サイズ(約) 縦195×横257×奥行53mm(内寸)約(195×257×53)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

2025 おせち

家族の絆と、幸せを願い、お重を開く。

全国送料込み

お申し込み 2024年12月17日必まで

「2025おせち」チラシは専用申込書にてお申し込みください。

お申し込みについて

ご注文は「2025おせち」専用申込書にてお申し込みください。

お届けについて

お届け先番号は、12月29日(日)30日(月)いずれかで届きます。

チラシ表記内容について

「おせち」表記は「おせち」表記です。

その他

「おせち」表記は「おせち」表記です。

「俺のフレンチ」監修 俺のおせち(饗宴)

本体価格 19,850円 (税込21,438円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横256×奥行125mm(内寸)約(196×256×125)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「Bouchon d'Or」肉づくしおせち

本体価格 12,500円 (税込13,500円)

お歳暮サイズ(約) 縦195×横257×奥行53mm(内寸)約(195×257×53)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

お歳暮サイズ(約) 縦196×横196×奥行159mm(内寸)約(196×196×159)mm 冷蔵配送 12/29-12/30

一の皿

二の皿

三の皿

たっぷり
63品目

「ぎをん や満文」迎春おせち



25.8cm

大満足な圧倒的ボリューム、原寸大!

一の重

田作り煮10g、はすの芽梅酢3g、焼き湯葉巻×4、昆布旨煮×3、梅型百合根羊羹×2、寿高野豆腐×4、真鱈子旨煮×3、にしん幽庵焼×3、紅蒲鉾×2、白蒲鉾、たたきごぼう×5、ロブスター、博多高野(海老)×2、博多高野(ほうれん草)×2、九条葱入り玉子焼×3、伊達巻×3、オクラの浅漬×5、きんとん85g、洗皮栗甘露煮×3、松前漬40g、黒豆煮60g、白花豆煮×2

二の重

ミートローフ×3、ローストポーク×3、アンデスポーク×4、鶏チーズ焼×3、桜島どりマリネチキン20g、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、ハンバーグ×3、蟹爪テリーヌマヨネーズソース×2、蟹爪テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、レーズンレパン×3、海鮮サラダ30g、いか酢漬20g、キャロットラペ30g、北海道紅鮭の燻製×4、ライブオリーブ×3、ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン・宇治抹茶)、大福(紅×2・白×2)

三の重

赤魚からすみ焼×4、ホッケつみれ×3、大根焙煎麻サラダ30g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、数の子×4、合鴨スモーク×4、チキンロール×3、ごま餡入り笹巻×3、彩りなます25g、小鯛世漬×3、金柑、有頭海老×4、紅白なます25g、鱈醤油いくら5g、くらげの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、くるみ甘露煮25g、胡麻団子×4

商品番号
75502
数量
限定
三段重
63
品目
約3~4人前
包装不可
凍

「ぎをん や満文」迎春おせち

本体
価格
15,800円(税込17,064円)

お重サイズ(外寸)▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)

型番:R41-6A お届け期間 12/29・12/30

ぎをん や満文

四町の料亭「や満文」として創業、京都の地に
移り「ぎをん や満文」となりました。築100年以上
の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながら
の気遣いが溢れる京都の町家で、本物の味をお楽
しください。『今日の心、京の心』移りゆ
く人の心遣いに寄り添うような、繊細なお料理を
提供するということを心がけた料亭です。



一の重・ロブスター

ロブスター本来の風味・旨味を楽しんで
いただけるよう塩茹でにしました。



二の重・アンデスポーク

表面に黒胡椒をまぶし、
スモークしました。



二の重・蟹爪テリーヌ

蟹爪肉にマヨネーズソース、
オーロラソースを塗って
テリーヌに入れて焼きました。



三の重・有頭海老

鮮度の良い海老を使用することで、
鮮やかな色目に炊き上げました。



※写真はイメージです