

日頃の感謝を込めて、
手作りで仕上げました

- ・釜帆立ジュレ掛け
- ・鮎甘露煮
- ・伊達巻き
- ・海老帆立
- ・鰻の東寺揚げ
- ・蛤黄身焼き
- ・花梅餅
- ・市松信田巻き
- ・ホツキ貝サラダ
- ・紅白蒲鉾
- ・栗金団

- ・梅人參
- ・大徳寺麩
- ・焼き筍
- ・初神
- ・川海老甘露煮
- ・鰯の味噌焼き
- ・松風
- ・鶏の西京焼き
- ・梅貝
- ・うな玉巻き
- ・サラミ風パイ焼き
- ・ホタテの
- ・ブルゴーニュ焼き
- ・黄味寄せ新丈
- ・焼目入カニ爪
- ・へへロンチーノ仕立て
- ・紅茶鴨パストラミ
- ・花餅・紅梅
- ・鯛のウニマヨ焼き
- ・柚子巻柿
- ・あんず白ワイン煮
- ・海老とブロッコリーの
- ・テリース
- ・チーズサーモン風
- ・トリユフ香る
- ・ガランティース

- 一の重(和)
- ・蕪の甘酢浸け
- ・蛸柔らか煮
- ・穴子八幡巻き
- ・数の子土佐漬け
- ・花蓮根
- ・真だら子旨煮
- ・天使海老芝煮
- ・田作り
- ・花餅手毬
- ・黒豆蜜煮
- ・紅白千代呂木
- ・紅鮭昆布巻き
- ・紅白蒲鉾
- ・栗金団

- 二の重(和)
- ・梅貝
- ・鶏の西京焼き
- ・松風
- ・鰯の味噌焼き
- ・川海老甘露煮
- ・初神
- ・焼き筍
- ・大徳寺麩
- ・梅人參
- ・市松信田巻き
- ・ホツキ貝サラダ
- ・蛤黄身焼き
- ・花梅餅
- ・鰻の東寺揚げ
- ・海老帆立
- ・伊達巻き
- ・鮎甘露煮
- ・釜帆立ジュレ掛け
- ・生姜酢漬け

- 三の重(洋)
- ・うな玉巻き
- ・サラミ風パイ焼き
- ・ホタテの
- ・ブルゴーニュ焼き
- ・黄味寄せ新丈
- ・焼目入カニ爪
- ・へへロンチーノ仕立て
- ・紅茶鴨パストラミ
- ・花餅・紅梅
- ・鯛のウニマヨ焼き
- ・柚子巻柿
- ・あんず白ワイン煮
- ・海老とブロッコリーの
- ・テリース
- ・チーズサーモン風
- ・トリユフ香る
- ・ガランティース



約4~6人前
限定 100個

和風洋風おせち
三段重

37,000円(税込)

重箱サイズ(一段):
(縦)22×(横)22×(高)6cm



約3~4人前
限定 100個

和風洋風おせち
二段重

30,000円(税込)

重箱サイズ(一段):
(縦)22×(横)22×(高)6cm



- 一の重
- ・田作り
- ・焼栗
- ・海老帆立
- ・松笠烏賊照り焼き
- ・数の子土佐漬け
- ・手毬餅
- ・鶏の西京焼き
- ・海老艶煮
- ・信田巻き
- ・大徳寺麩
- ・紅鮭昆布巻き
- ・紅白蒲鉾
- ・黒豆蜜煮
- ・紅白千代呂木
- ・芋羊羹
- ・蕪の甘酢浸け
- ・チーズ巻き
- ・花蓮根

- 二の重
- ・梅貝
- ・穴子八幡巻き
- ・蛸柔らか煮
- ・鰯の味噌焼き
- ・鰻の東寺揚げ
- ・鮎甘露煮
- ・鈴慈姑
- ・焼き筍
- ・梅人參
- ・空豆蜜煮
- ・イセ海老サラダ
- ・花梅餅
- ・初神
- ・釜帆立ジュレ掛け
- ・日の出砵巻き
- ・川海老甘露煮
- ・真だら子旨煮
- ・伊達巻き
- ・姫サザエ旨煮
- ・生姜酢漬け

- 寿司の重
- ・太巻き
- ・錦糸巻き
- ・高菜ラッキョ巻き
- ・海老パッテラ
- ・数の子握り寿司
- ・細巻き(カッパ巻)
- ・細巻き(新香巻)
- ・細巻き(芝漬け巻)
- ・海老手毬寿司
- ・穴子握り寿司
- ・出汁巻き玉子
- ・ガリ

2人前
限定 100個

お二人様用
和風おせち三段重

28,000円(税込)

重箱サイズ(一段):
(縦)17.5×(横)17.5×(高)4.8cm

※これらの商品には、アレルギー原材料(小麦、卵、乳、海老、カニ)が含まれています。※献立は材料の都合上、多少変更になる場合がございます。