京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

たっぷり 100品目





「ほった」は京阪清水五条駅から徒歩5分、祇園宮川町の風情のある街並みにあります。座はカウンターの8座のみで、職人の技を間近で感じながらお食事を楽しめる大人向けの和食店です。



一の重



二の重

こんなに大きい!!



商品番号 75503 | 型番 B41-1C | 数量限定 | 二段重 | 100品目 | 包装P3-4人前 | 包装不可 | 凍

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

本体価格 **19,800円**(税込21,384円)

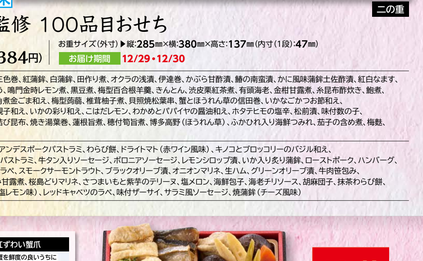
お重サイズ(外寸)▶縦:285㎜×横:380㎜×高さ:137㎜(内寸(1段):47㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰆の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根辛煮、くんとん、炒り高野豆腐、金柑甘露煮、糸昆布野炊き、鮪煮、小松菜と銀杏の煮物、寿高野豆腐、たら野菜巻、とろろ芋入り長芋の信田巻、いかなごくぎ煮、菊花蕪、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかき節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯛観音和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根信前胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き蒲鉾巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮

二の重
松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ローストビーフ、特製塩、紅ずわい蟹爪、手まり卵、たらこと細切り昆布煮、つぎつまいものレモン煮、さつまいものきんとん、鰤の醤漬、鮭の醤漬

三の重
ぶだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、にんじんうま煮、姫竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、鶏肉うま煮、帆立、鰤の西京漬焼、かぼのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとパスカップソース添え、真鯛のトマトソースがけ、たこ柔らか煮



二の重



一の重

商品番号 75508 | 型番 B41-4C | 数量限定 | 二段重 | 44品目 | 包装P2-3人前 | 包装不可 | 凍

稚内中央水産 北海道美味おせち

本体価格 **16,500円**(税込17,820円)

お重サイズ(外寸)▶縦:175㎜×横:175㎜×高さ:175㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

The New Otani

1964年東京オリンピックに訪れる方々を迎える為開業した「ホテルニューオータニ」。伝統と革新の両立した新日本型国際ホテルです。



一の重
豆乳と野菜の新丈(がぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、桜鳥とリマリネチキン、紫キャベツのラペ、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、ロブスター、生ハム、オニオンマリネ、スタッドオリーブ、十勝ハーブ牛ローストビーフ

二の重
鳴門金時芋レモン煮、梅型こんにゃく、焼き湯葉巻、伊達巻、紅白蒲鉾、ほうれん草の信田巻、海老の信田巻、桜鳥甘酢野菜、鮪角煮金ごま和え、有頭海老、金団豆、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

三の重
いか入り炒り蒲鉾、中華くらげ、味付きザーサイ、蒸し鳴信製、たらのチリソース、国産ローストポーク(黒糖風味)、鰆ホエ包み、鰤芽甘酢漬、ぶり照焼き、茎付金時甘煮、糸昆布酢炊き、蓮の芽(梅酢風味)、鮑煮、クランベリーくるみ、ふかひれ入り海鮮つみれ

二の重

一の重

商品番号 75505 | 型番 T41-11C | 数量限定 | 三段重 | 43品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

「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)

お重サイズ(外寸)▶縦:196㎜×横:196㎜×高さ:159㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30



一の重
伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、笹揚げわかめ、菓の花松前、いかのうに和え、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、ごつまぎうさんとん、寒甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、ごつまぎみかん煮、花型人参旨煮、ボイル銘さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とあおさジュレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

二の重
帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青美山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ポイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモンドラウトフラワー、ケーパー、にんふのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(さゃうりの酢漬)、ドライトマト(赤ワイン煮)、若鶏コンポート、苔子(白ワイン煮)

三の重
棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、揚出団子(黒糖風飲み)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菓のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ数個、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘露、クランベリーとくるみの飴炊き

二の重

一の重

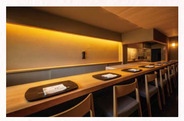
商品番号 75502 | 型番 A41-1C | 数量限定 | 三段重 | 55品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭(ラン)」監修 名店おせち(華葵)

本体価格 **18,500円**(税込19,980円)

お重サイズ(外寸)▶縦:193㎜×横:255㎜×高さ:184㎜(内寸(1段):40㎜)

お届け期間 12/29・12/30





宮下 司シェフ

一の重
小肌からづら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘露煮、北海道産ほたん海老の酢煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)

二の重
鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のロースト・ポーク(黒糖風味)、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮭酒蒸し、北海道産真鱈子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮

三の重
鳴門金時芋さんど、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、餅ばら角煮、北海道産白花豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の信煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布〆、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮

二の重

一の重

商品番号 75501 | 型番 C41-2 | 数量限定 | 三段重 | 39品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち

本体価格 **17,500円**(税込18,900円)

お重サイズ(外寸)▶縦:175㎜×横:175㎜×高さ:175㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

主原料は全て国産になります(調味料等は除く)



2027 おせち

家族の絆と、幸せを願い、お重を囲む。

全国送料込み

※一部、商品によりお届けできない地域もございます。

お申し込み締切日 2026年 12月15日(火)まで

「2027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

お申し込み締切日 2026年 12/15(火)

※一部商品は異なります。

ご注文は「2027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

■お届け希望日は、12月29日(火)・30日(水)のいずれかご指定ください。
ご指定日がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(火)のご指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。
■お届け先様が同じで1つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。
■「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。
■お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。
■年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がございますので、ご了承ください。
■掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

下記の地域にはお届けできません。

(お届けできない地域について)

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡) ●東京都／伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
●長崎県／対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域
※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、
配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。
※上記以外にもお届けできない地域がある場合もございますので、ご了承ください。

お届け先様のご記入の際は、お間違いがないよう十分にご注意をお願いします。

ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、
送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。

チラシ表記内容について

■掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。チラシに掲載している「税込」は、合計金額と異なる場合がございます。
■チラシ掲載商品は、全て軽減税率商品です。
■賞味期限・消費期限の表記されていない商品は賞味期限31日以上です。

その他

■ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、
一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「廣」→「廣」「髙」→「高」
■配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
■申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

凍 冷凍にてお届けいたします。一部地域でお届けできない場合があります。

数量限定 数に限りがございます。お早目のご購入をおすすめいたします。

包装不可 包装は省かせていただきます。

お届け期間 12/29・12/30 商品をお届けすることのできる期間です。

〈個人情報のお取扱いについて〉本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送およびご関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提供することになりますので、ご了承願います。

※商品は多数ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。
※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。
※商品写真は、現物と多少異なる場合がありますが、お届けする商品には抽け付け、小物等は含まれておりません。
※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。

この印刷物は、大豆油インキを使用した植物油インキを使用しています。



一の重
伊達巻の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、百子長、レーズンレバン、スモーク鮭ラン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のサラダ(レモン風味)、ローストビーフ、トマトソース、くるみのキャラメリゼ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜鳥とリマリネ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元

二の重

三の重

商品番号 75520 | 型番 W41-2C | 数量限定 | 一段重 | 21品目 | 別添 パフェアイス | P2人前 | 包装不可 | 凍

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALLオードブル&パフェアイス

本体価格 **9,800円**(税込10,584円)

お重サイズ(外寸)▶縦:196㎜×横:256㎜×高さ:57㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30



一の重
栃木マスのレモンペッパー焼、広島県産レモンロング漬、蟹甲羅冷製グラタン、ずわい蟹爪、ゴールデンビロウテ、帆立ひも干し(麹子風味)、赤ビーマンのマリネ、玉葱のマリネ、華やか野菜マリネ、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、タコのバジルソース和え、蟹クリーム寄せ、クランベリーくるみ、国産キヒロトドマニンサラダ、蟹と杏仁のテリーヌ、オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老艶煮、国産キャベツのサラダ、まぶり甘酢漬、セミドライトマトのマリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

二の重

三の重

商品番号 75521 | 型番 C41-1 | 数量限定 | 一段重 | 23品目 | 包装不可 | 凍

「銀座トトキ」監修 海鮮オードブル

本体価格 **9,900円**(税込10,692円)

お重サイズ(外寸)▶縦:196㎜×横:256㎜×高さ:57㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
伊達巻、黒豆煮、金柑甘露煮、有頭海老、有頭海老、鳴門金時芋レモン煮、ほうれん草の信田巻、桜鳥甘酢野菜、鮪角煮金ごま和え、有頭海老、金団豆、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

二の重
いか入り炒り蒲鉾、中華くらげ、味付きザーサイ、蒸し鳴信製、たらのチリソース、国産ローストポーク(黒糖風味)、鰤ホエ包み、鰤芽甘酢漬、ぶり照焼き、茎付金時甘煮、糸昆布酢炊き、蓮の芽(梅酢風味)、鮑煮、クランベリーくるみ、ふかひれ入り海鮮つみれ

二の重

一の重

商品番号 75509 | 型番 C41-3 | 数量限定 | 三段重 | 40品目 | 別添 飛行機型取り箸置き、取り箸 | 約4人前 | 包装不可 | 凍

羽田空港厳選 翼に集う華おせち

本体価格 **16,000円**(税込17,280円)

お重サイズ(外寸)▶縦:178㎜×横:178㎜×高さ:157㎜(内寸(1段):36㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
ビーチ&マンゴーケーキ(レモンスライスのせ)、モンブランケーキ(ココアパウダーがけ)、花麩、プランデー風味の栗甘露煮、ロールケーキ(薄塩クリーム)、ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(抹茶)

二の重

三の重

商品番号 75527 | 型番 HTD113-C | 数量限定 | 一段重 | 11品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

「八天堂」監修 スイーツビュッフェ

本体価格 **7,900円**(税込8,532円)

お重サイズ(外寸)▶縦:183㎜×横:183㎜×高さ:136㎜

お届け期間 12/29・12/30

一の重
伊達巻、黒豆煮、金柑甘露煮、有頭海老、有頭海老、鳴門金時芋レモン煮、ほうれん草の信田巻、桜鳥甘酢野菜、鮪角煮金ごま和え、有頭海老、金団豆、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

二の重
いか入り炒り蒲鉾、中華くらげ、味付きザーサイ、蒸し鳴信製、たらのチリソース、国産ローストポーク(黒糖風味)、鰤ホエ包み、鰤芽甘酢漬、ぶり照焼き、茎付金時甘煮、糸昆布酢炊き、蓮の芽(梅酢風味)、鮑煮、クランベリーくるみ、ふかひれ入り海鮮つみれ

三の重
紅白なます、カラスガレイ西京焼、甘露若鶏、蓮根入りつくねの照り煮、人参きんぴら、ジャコと浅利の佃煮、いんげん、鶏胡桃ごーシン松風、ブラックオリーブのマリネ、彩り人参の甘味カステラ、紫キャベツのラペ、牛肉巻らか煮 万能カラシマヨネーズ、トマトフラワーのピュレ、ロマネスコのパターソテー

一の重
減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、減塩帆立煮、伊達巻、ひとロ昆布巻、減塩鰤幽庵焼、梅型、減塩たたき牛蒡

二の重

三の重

商品番号 75511 | 型番 Q41-1C | 数量限定 | 三段重 | 33品目 | 包装不可 | 凍

京都「洙樂庵(しゅらくあん)」減塩おせち

本体価格 **13,500円**(税込14,580円)

お重サイズ(外寸)▶縦:173㎜×横:173㎜×高さ:173㎜(内寸(1段):36㎜)

お届け期間 12/29・12/30

塩分約33%カット※

※当社比:通常のしょうゆを使って調理した場合との比較

一の重
小肌からづら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘露煮、北海道産ほたん海老の酢煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)

二の重

三の重

商品番号 75507 | 型番 A41-2C | 数量限定 | 三段重 | 39品目 | 別添 | 約3人前 | 包装不可 | 凍

水たき料亭「博多華味鳥(はかたはなみどり)」監修 料亭のおせち

本体価格 **15,000円**(税込16,200円)

お重サイズ(外寸)▶縦:182㎜×横:182㎜×高さ:176㎜(内寸(1段):40㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
たたきごぼう、田作り煮、梅型筒鶏、小松菜と揚げの煮物、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、ロブスター、いかの柚子和え、黒豆煮、紅白なます、さんとん、洗皮栗甘露煮

二の重

三の重

商品番号 75501 | 型番 C41-2 | 数量限定 | 三段重 | 39品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち

本体価格 **17,500円**(税込18,900円)

お重サイズ(外寸)▶縦:175㎜×横:175㎜×高さ:175㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
牛肉旨包み、鳴門金時芋レモン煮、いか入り炒り蒲鉾、金柑甘露煮、有頭海老、ホタテヒモの塩辛、結び昆布、ふかひれ入り海鮮つみれ、はすの芽(梅酢風味)、紅白なます、鰤南蛮漬

二の重

三の重

商品番号 75506 | 型番 B41-3C | 数量限定 | 三段重 | 38品目 | 約3人前 | 包装不可 | 凍

東京日本橋「にんべん」和風おせち

本体価格 **12,500円**(税込13,500円)

お重サイズ(外寸)▶縦:178㎜×横:178㎜×高さ:177㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
たたきごぼう、はすの芽(梅酢風味)、てまり湯葉、蓮根旨煮、海老芋旨煮、穂付たけのこ旨煮、梅麸、寿高野豆腐、椎茸袖子煮、鳴門金時芋レモン煮、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、小肌巻の酢漬、結び昆布、小松菜と揚げの煮物

二の重

三の重

商品番号 75510 | 型番 C41-4 | 数量限定 | 二段重 | 31品目 | 別添 | 約3人前 | 包装不可 | 凍

京都「祇園 にし」監修 和風三段重

本体価格 **20,000円**(税込21,600円)

お重サイズ(外寸)▶縦:122㎜×横:228㎜×高さ:171㎜(内寸(1段):35㎜)

お届け期間 12/29・12/30

一の重
鰤の白ワイン蒸しレモンクリーム煮、紙風にした鳳敦の子の味噌漬けクリームチーズ和え、紙風にした流セリニムタンキン、アスパラのバターソテー、鰤のマリネ 彩野菜のピクルス仕立て、京椀ぼんじり照焼き、ほうれん草のバターソテー、蟹と明太子の温厚グラタン

二の重

三の重
市松錦玉子、牛肉と牝のすき焼き、鰤ちり、紅白麩、砂肝スモーク、トマトソース仕立て、濃厚テリタニス、金箔黒豆、海老チリ、フルーツチーズ、クランベリーの甘煮、栗とさつまいもレモンの香り

商品番号 75522 | 型番 T41-5C | 数量限定 | 一段重 | 23品目 | P2-3人前 | 包装不可 | 凍

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

本体価格 **8,000円**(税込8,640円)

お重サイズ(外寸)▶縦:167㎜×横:167㎜×高さ:135㎜(内寸(1段):38㎜)

お届け期間 12/29・12/30



一の重
ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのバイ仕込、桜鳥とリマリネ、ハムとチーズンソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

二の重

三の重
くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー(コンソメ風味)、レモンシロップ漬、レモンピクルス、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

一の重
伊達巻の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、百子長、レーズンレバン、スモーク鮭ラン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のサラダ(レモン風味)、ローストビーフ、トマトソース、くるみのキャラメリゼ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜鳥とリマリネ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元

二の重

三の重

商品番号 75508 | 型番 B41-4C | 数量限定 | 二段重 | 44品目 | P2-3人前 | 包装不可 | 凍

稚内中央水産 北海道美味おせち

本体価格 **16,500円**(税込17,820円)

お重サイズ(外寸)▶縦:175㎜×横:175㎜×高さ:175㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30



一の重
糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰆の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根辛煮、くんとん、炒り高野豆腐、金柑甘露煮、糸昆布野炊き、鮪煮、小松菜と銀杏の煮物、寿高野豆腐、たら野菜巻、とろろ芋入り長芋の信田巻、いかなごくぎ煮、菊花蕪、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかき節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯛観音和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根信前胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き蒲鉾巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮

二の重

三の重

商品番号 75505 | 型番 T41-11C | 数量限定 | 三段重 | 43品目 | P3-4人前 | 包装不可 | 凍

「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)

お重サイズ(外寸)▶縦:196㎜×横:196㎜×高さ:159㎜(内寸(1段):39㎜)

お届け期間 12/29・12/30

たっぷり64品目

「ぎをん や満文（まぶん）」迎春おせち







25.9cm

大満足な圧倒的ボリューム、原寸大！

一の重

結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、
ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、
紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

二の重

キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、
はすの芽（梅酢風味）、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、
花餅（紅）、花餅（白）、真鱈親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、
かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、
博多高野（ほうれん草）、博多高野（海老）、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、
鰆の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

三の重

ハンバーグ、ブロッコリー（コンソメ風味）、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、
ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ（チョコバナナ）、
ロールケーキ（チーズ&レモン）、ロールケーキ（抹茶）、スモーク豚タン（塩レモン味）、
中華くらげ、笹団子、冷製サラダ（蟹甲羅盛）、ハムとチーズソースのテリーヌ、
鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、
海鮮サラダ、魚卵のサラダ（レモン風味）、味付ザーサイ、海老チリソース、
ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

商品番号	型番	数量限定	三段重	64品目	約3~4人前	包装不可	凍
75504	R41-6C						

「ぎをん や満文（まぶん）」迎春おせち

本体価格 15,000円（税込16,200円）

お重サイズ（外寸）▶縦:259㎜×横:259㎜×高さ:177㎜（内寸（1段）:39㎜）

お届け期間 12/29・12/30

ぎをん や満文



円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「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。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。「今日の心。京の心」"移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供する"ということを心がけた料亭です。





一の重・いかの柚子和え

国産ゆず果汁使用。
いかの旨みとゆずの香りがあと引く一品。



二の重・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。



三の重・冷製サラダ（蟹甲羅盛）

蟹甲羅にマヨネーズソースと
醤油ベースの冷製ソースをのせました。



三の重・鶏チリソース

国産鶏肉をチリソースと和え、
柔らかく煮込みました。



※写真はイメージです