

サンパガポイント 会員様特典

12月20日(金)迄
早期承り

12月20日(金)までおせち早期割引承り

※ご予約のお客様は別紙申込み用紙に必要事項をご記入の上、案内所までお持ち下さい。



【一の重】金箔黒豆、洗皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、祝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鹽甲漬、さごしの昆布メ
【二の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、田作り、白花豆、海老マリネ、湯葉旨煮、鮎笹茶巾、紅鮭しんじょう、伊達巻、紅鮭昆布巻、梅かんざし
【三の重】椎茸旨煮、焼き帆立、若桃甘露煮、手毬餅、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白祝袋、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼

割烹料亭千賀 迎春おせち料理
吉寿千 (和風3段重)
◆お重外径: 19.5×19.5×5.3cm×3
◆41品目
◆消費期限: 2020年1月2日 **13,980円**

料亭千賀の伝統と、意匠を継いだ本格的な和風おせち料理です。



割烹料亭千賀 迎春おせち料理
舞千 (和風一段×2客)
◆お重外径: 21.4×16.1×4.6cm×2
◆27品目
◆消費期限: 2020年1月2日 **9,980円**



割烹料亭千賀 迎春おせち料理
金千華 (和風3段重)
◆お重外径: 19.6×13.7×5.3cm×3
◆35品目
◆消費期限: 2020年1月2日 **9,980円**

【一の重】伊達巻、洗皮付き栗金団、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、田作り、蛸小倉煮、手毬餅
【二の重】錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、昆布巻、寿高野豆腐、紅鮭しんじょう、若桃甘露煮、酢牛蒡、さごしの昆布メ、数の子鹽甲漬、紅芋金団、梅かんざし
【三の重】焼き帆立、こんにゃく旨煮、金柑甘露煮、紅白なます、えび紅白奉書、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅麩、金目鯛つま折り、鳥賊松笠白焼、ごまかつま、鮎笹茶巾、湯葉旨煮、ままかり市松

【内容】紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、豊くるみ、さんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢メ、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、手毬餅、梅かんざし



千賀屋



おせち料理に情熱を注ぎつづける割烹料亭「千賀」の総料理長の「千賀信明」が監修し、おもてなしの心と伝統の技をお重に盛り付けました。

【宅配受付】 全て12月22日まで

料亭千賀が、匠の技と意匠で作上げた絢爛豪華、渾身力作の特大大おせち3段重。



割烹料亭千賀 迎春おせち料理
彩華千 (和風3段重)
◆お重外径: 25.7×25.7×5.3cm×3
◆60品目
◆消費期限: 2020年1月2日 **20,300円**

【一の重】鶏の三色煮、梅麩、紅白なます、ごまかつま、栗金団、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白祝袋、ロブスター、白花豆、田作り、新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、寿高野豆腐、蛸小倉煮、数の子鹽甲漬

書、寿高野豆腐、蛸小倉煮、数の子鹽甲漬
【二の重】鶏照焼、柚子鶏つくね、海老マリネ、若桃甘露煮、カジキのスイトチリソース、紅鮭しんじょう、鮎西京焼、ままかり市松、手毬餅、カシューナッツ飴炊き、海老マヨ、柚子オーロラ、豚角煮、北欧サラダ、ミートローフ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、はかた地どりのテリーヌ、あわびのワイン煮、祝い海老
【三の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、味付け肉団子、焼き帆立、椎茸旨煮、はい貝串刺、松前漬、帆立明太、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、子持烏賊、いか松風、牛肉とごぼうしぐれ煮、鮎笹茶巾、湯葉旨煮、紅芋金団、柚子くらげ



一富士の和の技術を二人分のお重に美しく盛り込んだ逸品です。お正月の主役としてはもちろんのこと、にぎやかなお食事の場にも、あれば安心できる丁寧な作られた正統派のおせちです。



おせち **祝宴 (三段重)**
◆お重外径: 19.8×19.8×4.6cm×3
◆35品目
◆消費期限: 2020年1月1日23時 **15,000円 宅配可**

若い方やお子様人気の洋風食材と、ご年輩の方に喜ばれる昔ながらの和の食材をご用意しました。親族一同集まるお正月に、うってつけのおせちです。海老とウニのテリーヌなどのランチ食材と和の贅沢をお楽しみください。

【一の重】笹団子、胡麻和えたき牛蒡、伊達巻、鰯照焼、有頭海老煮、鶏もも肉照焼、田作り、いくら醤油漬、数の子、栗さんどん
【二の重】豚角煮、帆立旨煮、小海老の魚卵和え、黒糖ローストポーク、サーモンのテリーヌ、海老とウニのテリーヌ、豚ももベーコンスライス、ローストビーフ、パストラミビーフ、レザンアルメット、マーブルチーズ
【三の重】筒焚、紅白かまぼこ、かつおクルミ、丹波黒豆、若桃の甘露煮、てまり餅、れんこん焚、金時人参焚、ふき焚、魚卵の旨煮、網系こんにゃく焚、しいたけ焚、松笠くわい焚、紅白生酔

おせち **うぐいす (二段重)**
◆お重外径: 19.8×19.8×4.6cm×2
◆31品目
◆消費期限: 2020年1月1日23時 **10,000円 宅配可**

【一の重】鰯の旨煮、田作り、てまり餅、唐芋ごま甘露煮、鮭西京焼、若桃の甘露煮、小海老の魚卵和え、有頭海老煮、数の子、伊達巻、笹団子、鶏もも肉照焼
【二の重】栗さんどん、胡麻和えたき牛蒡、丹波黒豆、紅白生酔、ひよこ豆、かつおクルミ、網系こんにゃく焚、れんこん焚、ふき焚、しいたけ焚、金時人参焚、黒糖ローストポーク、紅白かまぼこ、にしん昆布巻、蛸旨煮、筒焚、豚角煮、松笠くわい焚、こいも焚



一富士

おせち **かささぎ (三段重鯛付き)**
◆お重外径: 22.0×22.0×5.0cm×3
◆36品目
◆消費期限: 2020年1月1日23時 **20,000円 宅配可**

一富士の生真面目で丁寧なおせちです。数の子や海老、イクラをはじめ、美味しく炊き上げた煮物など、まさに正統派、祝いの場を華やかに見せるにらみ鯛浜焼きは、鯛めしにも美味しいと好評です。素材を活かした和の技術をお楽しみください。

【一の重】伊達巻、有頭海老煮、昆布巻、唐芋ごま甘露煮、黒糖ローストポーク、パストラミビーフ、数の子、いくら醤油漬、ひよこ豆、かつおクルミ、若桃の甘露煮
【二の重】しいたけ焚、紅白かまぼこ、網系こんにゃく焚、ふき焚、筒焚、金時人参焚、丹波黒豆、れんこん焚、魚卵の旨煮、胡麻和えたき牛蒡、松笠くわい焚、紅白生酔、酢さし
【三の重】田作り、ままかり青菜巻、鶏もも肉照焼、豚角煮、鮎西京焼、鰯旨煮、てまり餅、鰯の旨煮、栗さんどん、笹団子、焼き目入りし巻き卵
【おの重】にらみ鯛浜焼き