

おせち料理を
ご予約いただきますと

ポイント

5倍!

上品な旨味と甘味、繊細な塩味と
酸味で揃えた和の食材の数々を、
大きな重箱に彩り良く
華やかに盛り付けました。

彩華千

小さな重箱に選りすぐりの
食材だけを端麗に盛り付けた、
和風おせち料理です。

金千華

◆ 壱の重
昆布巻鮒小倉煮・手餅餅・油皮付き栗金團・金箔黒豆・白花豆
田作り祝い海老毛蟹・手餅餅・油皮付栗金團・金箔黒豆・白花豆
紅白錦糸巻牛肉・こぼう時雨煮・紅白結び餅・伊達巻
湯葉旨煮・寿高野豆腐・紅鮭白醤油焼・こんにゃく旨煮
あかね真丈・酢牛蒡・紅白結び餅・芋葉金團・袖子・くるみ煮
焼き帆立鮑巻茶巾・寿喜汁・鮑・鮑子・くるみ煮
◆ 参の重

昆布巻鮒小倉煮・手餅餅・油皮付き栗金團・金箔黒豆・白花豆
田作り祝い海老毛蟹・手餅餅・油皮付栗金團・金箔黒豆・白花豆
紅白錦糸巻牛肉・こぼう時雨煮・紅白結び餅・伊達巻
湯葉旨煮・寿高野豆腐・紅鮭白醤油焼・こんにゃく旨煮
あかね真丈・酢牛蒡・紅白結び餅・芋葉金團・袖子・くるみ煮
焼き帆立鮑巻茶巾・寿喜汁・鮑・鮑子・くるみ煮
◆ 壱の重
帆刺黄金漬・鮒小倉煮
酢牛蒡・梅真丈・栗金團
貝雲丹・和え物・穴子・八幡巻
伊達巻・紅鮭昆布巻
ロブスター・白花豆・豆田作り
若桃甘露煮・あかね真丈
焼き帆立・烏賀松笠・白焼
数の子・鮓甲漬
ローズサーキン
くるみ煮・錦玉子
さしの昆布・
◆ 参の重

祝箸プレゼント

ご予約締切日 12/15(木) お渡し日 12/31(土)
のみとなります

鶴千寿

壱の重

参の重

壱の重

参の重

壱の重

参の重

美味しさと見た目の美しさ、
そして現代の家族構成や
味の走向を考え作られ、
より多くの方に「おせち料理」を
味わっていただきたいという、
割烹料理亭千賀の願いが詰まつた
おせち料理です。

参の重

壱の重

参の重

壱の重

◆ 壱の重
金箔黒豆
紅白なます
紅白錦糸巻
栗金團・伊達巻
若桃甘露煮
鮒小倉煮・酢牛蒡
数の子・鮓甲漬
祝い海老
白花豆・田作り
梅・かんざし
◆ 参の重
あんず蜜漬・紫芋・金團
ローズサーキン・北欧サラダ
合鴨スマート手餅餅
ミートローフ・生ハーブロール
はかた地どりのテリース
鳥のスマート風味ベーコンチーズ
白花豆・田作り
梅・かんざし
◆ 式の重
ごまなんご・柚子オーロラ
烏賀松笠・白焼
金柑甘露煮
赤魚南蛮漬・マヨーフリン
豚角煮・海老チリ・黒酢肉団子
烏賀の中華風マリネ



◆ 式の重
ごまなんご・柚子オーロラ
烏賀松笠・白焼
金柑甘露煮
赤魚南蛮漬・マヨーフリン
豚角煮・海老チリ・黒酢肉団子
烏賀の中華風マリネ

式の重

商品番号 109 千賀屋 鶴千寿 12,500円 (本体価格)
◆ 和洋中三段重:お重サイズ137×257×53mm 税込 13,500.00円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。
ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

数量限定

千寿

選び抜いた食材を
二人前ずつ粹で雅に
盛り付け仕上げた
和風一段おせち料理です。



洪皮付き栗金團・白花豆
田作り・袖子・鮟鱇・鮑
牛肉・こぼう時雨煮
若桃甘露煮・酢牛蒡
紅白なます・紅白錦糸巻
湯葉旨煮・紅鮭白醤油焼
焼き帆立・梅・金箔黒豆
祝い海老・昆布・新緑・ふくさ
錦玉子・数の子・鮓甲漬・雀舌茶巾
くるみ煮・梅・かんざし

数量限定

商品番号 111 千賀屋 千寿 8,980円 (本体価格)
◆ 和風一段:お重サイズ196×257×53mm 税込 9,698.40円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

数量限定

商品番号 110 千賀屋 舞千 9,980円 (本体価格)
◆ 和風二折:お重サイズ161×214×46mm 税込 10,778.40円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

数量限定

商品番号 108 千賀屋 金千華 9,980円 (本体価格)
◆ 和風三段重:お重サイズ137×196×53mm 税込 10,778.40円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。