



和・洋風の厳選した食材49品を彩り良く盛り付けた3〜4人向けのおせち料理です。ふっくら柔らかく焼き上げた蝦夷あわび煮貝やローストビーフ、国産鶏の柚子胡椒松風など、京都割烹らしいメニューを、ぜひご賞味ください。

約3〜4人前

祇おん江口監修 慶雲 三段重

会員特別価格

一般販売価格：19,980円(送料・税込)

15,000円 + 50ポイント(送料・税込)

壺の重



伊達厚焼
合鴨スモーク
うす味昆布巻
海老艶煮
にしん親子甘酢漬

味付数の子
高菜砵巻
松前漬
蝦夷あわび煮貝
北海道黒豆

紅白なます
いくら醤油漬
たこ照焼
京壬生菜と柚子のちぎり天
田作り

貳の重



ぶり照焼
金柑さわやか煮
穂先筍旨煮
菜の花おひたし
味付小梅人参
椎茸旨煮

味付高野巻キャロット
紅白市松蒲鉾
牛肉と筍のしぐれ煮
梅麩シロップ漬
カレイ西京焼
国産鶏の柚子胡椒松風

青桃甘露煮
九条ねぎ入焼鶏つくね
たたき牛蒡ごま和え
鳴門金時芋きんとん
渋栗甘露煮
花餅 手まり

参の重



黒糖ローストポーク
人参と豆の
ハニーマスタードラペ
ブロッコリーのバジル和え
タンドリー風チーズインミート
オーロラ包み
紫キャベツのマリネ

スモークサーモン
ブラックオリーブ
ローストビーフ
コルニッションピクルス
キノコのオイルマリネ
爪付きカニしんじょう

リンゴとバターのひみつ
(あしらい銀箔)
プチテリーヌカニ三色
ドライトマト
タコのバジルソース

※おしながきの内容は原料事情等により変更になる場合がございます。

外寸：約 19.5cm × 19.5cm × 5.8cm × 3段

賞味期限：冷凍未開封 2027 年 1 月 31 日 / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします