

おせち

一品一品、味と素材に
吟味を重ねたこだわりの祝膳。

ご予約
承り中

宅配無料

ご予約
承り
12月20日
まで

※地域指定あり。
詳しくは右下をご覧ください。



1 冷蔵
京都祇園 料亭「和山」監修おせち【祝響華】
◆196×196×52mm×3段
税抜16,300円(税込17,604円)

- 〈巻の重〉
●伊達巻き●炙り雲丹海老新文●木の芽味噌新文●紅蒲鉾
●白蒲鉾●合鴨スモーク●金箔黒豆●すくい蜜柚子香り漬
●本すくい甘酢和え●からすみとチーズの重ね蒸し
●黄身寄せ新文ラム酒風味●たら旨煮●数の子白醤油漬
●松前漬●真鯛さしし●海老錦手まり●紅白なます
●子持ち昆布●扇貝黄金焼き
- 〈貳の重〉
●帆立鱒子雲丹和え●一口昆布巻き●クリームチーズ酒粕漬●紅蒲鉾●白蒲鉾
●磯貝真砂和え●貼の有馬煮●海老艶煮●田作り●オーロラカスタード●たら旨煮
●蒸し雲丹貝盛り●たたき牛芳●柚子市松寄せ●数の子醤油漬●松前漬●くみるみ甘露
●海老松風鉄扇車●手まり餅●紅梅かんざし
- 〈参の重〉
●干焼焼き●雲丹新文鉄扇車●スモークニンジ●スモークサーモントラウト●ドライマト
●サーモントラウト●豚バラ肉ロースト醤油焼き●扇貝黄金焼鉄扇車●高野豆腐含め煮
●椎茸旨煮●海老信田●若草信田●栗魁含め煮●あわび福煮●甘海老真砂和え
●合鴨ロース有馬煮●梅麩

1 2 ◆商品お届け日：2018年12月31日
〈消費期限〉1 2019年1月1日 2 2019年1月2日

京都祇園 料亭 和山 監修

お茶屋が軒を連ねる
祇園・新橋の、路地裏に
佇む創作割烹店。



料理人の渡邊氏は、京料理を
ベースに、斬新な発想で数々の
創作料理を創り出しています。
また、古伊賀焼の器や、
しつらえにもこだわりがあり、
地元・観光のお客様にも
大変人気のあるお店です。



京都 錦市場の 野村佃煮

京料理の伝統を守り、
上品で彩り豊かに仕上げた
野村のおせち料理。
厳選吟味された素材の持ち味を
生かしながら、丁寧に仕上げられた
おせち重です。



3 冷蔵
京のむら 和風参段重【平安】
◆178×178×159mm
税抜15,000円(税込16,200円)

- 〈一の重〉
●味付数の子●祝海老●射こみ高野豆腐
●黒豆ふくませ●紅白蒲鉾●伊達巻●白梅餅●紅梅餅
●若桃シロップ漬●こはだ栗漬●甘露いもレモン煮
●海鮮市松●豚の角煮
- 〈二の重〉
●紅白生肝●焼き海菜巻●松前漬●栗甘露煮
●昆布巻●いくら醤油漬●酢鰯●わらび餅(レモン)
●海鮮サーモントラウト●菓子くるみ●鶏肉の西京焼き
●とりのテリーヌ●うめ麩●きんとん
- 〈三の重〉
●丸たたき牛蒡●筍にしめ●鱈のうま煮●市松玉子
●生椎茸ふくませ煮●つくり焼帆立●鱈の西京焼き
●小鯛の酢漬●栗付金柑●寿鶴●参味付け
●紅鯉昆布巻●田舎金時豆●ごまめ



4 冷蔵
オードブル重【ゆく年くる年】
◆135×270×98mm
税抜11,000円(税込11,880円)

- 〈おせち重×2セット〉
●味付数の子●牛蒡にしめ●筍にしめ●祝海老●田作り●黒豆ふくませ
●紅白蒲鉾●伊達巻●昆布巻●手まり和菓子●酢鰯●栗付金柑
●笹巻さんとうん入り麩●寿焼印栗甘露●丸たたき牛蒡
- 〈オードブル重〉
●貝柱のスモーク●鰯付魚肉すり身のマヨネーズ風味焼●アーモンドチョコ
●抹茶ブラウニー●海鮮サーモントラウト●紅芋ごま団子●ひとくちチーズ
●若桃シロップ漬●ホワイトチョコ伊達巻●チキンマリネ●甘露いもレモン煮
●焼豚スライス●とりのミートローフ●鱈の南蛮漬●レーズン(バター)パン
●海老のチリソース和え●海鮮市松●いか風味焼き●鶏肉の甘辛揚げ



5 冷蔵
京のむら 祝い膳【祇園】
◆240×240×67mm
税抜10,000円(税込10,800円)

- 味付数の子●紅白生肝●牛蒡にしめ●筍にしめ●祝海老
●魚卵の煮物●田作り●鱈のうま煮●黒豆ふくませ●紅白蒲鉾
●伊達巻●生椎茸ふくませ煮●いくら醤油漬●鱈の西京焼●白梅餅
●紅梅餅●ちりめん山椒●栗付金柑●寿鶴人参味付け●菓子くるみ
●寿焼印栗甘露●若桃シロップ漬●きんとん

3 4 5 〈消費期限〉2019年1月2日
◆商品お届け日：2018年12月30日

ご予約申込書(店舗控え)

ご予約店舗 ママーストアー
フリガナ
店 受付No. 受付者印
ご氏名 様
TEL. () 受付日 平成 年 月 日()
〒 -
ご住所

No	商品名	価格(税抜)	数量
1	京都祇園 料亭「和山」監修おせち【吉祥】	26,500円+税	
2	京都祇園 料亭「和山」監修おせち【祝響華】	16,300円+税	
3	野村佃煮 京のむら 和風参段重【平安】	15,000円+税	
4	野村佃煮 オードブル重【ゆく年くる年】	11,000円+税	
5	野村佃煮 京のむら 祝い膳【祇園】	10,000円+税	
6	ユアーズホテルフクイ おせち和洋三段重【雅】	36,112円+税	
7	ユアーズホテルフクイ おせち和風二段重【鶴】	25,926円+税	
8	ユアーズホテルフクイ おせち和洋二段重【華】	25,926円+税	

※ご記入頂きました個人情報は、ご注文商品のご予約にのみ使用させていただきます。

ご予約申込書(お客様控え)

ご予約店舗
ママーストアー
店 受付No.
ご氏名 様
受付日 平成 年 月 日()

No	1	2	3	4	5	6	7	8
数量								

福井 ユアーズホテルフクイ

JR福井駅より徒歩2分。
創業以来、品格ある
ホテルであることを目指し
福井の食と高品質なサービスで
お客様をおもてなしています。



6 冷蔵
おせち和洋三段重【雅】
基本の重・和の重・洋の重
◆230×230×55mm×3段
税抜36,112円(税込39,000円)



7 冷蔵
おせち和風二段重【鶴】
基本の重・和の重
◆230×230×55mm×2段
税抜25,926円(税込28,000円)



8 冷蔵
おせち和洋二段重【華】
基本の重・洋の重
◆230×230×55mm×2段
税抜25,926円(税込28,000円)

- 〈基本の重〉
●餅煎り焼き●たたき牛蒡●赤魚南蛮漬●酢取り茗荷●数の子福味漬●山葵菜●たらこ旨煮●若桃甘露煮
●伊達巻玉子●あさり山椒煮●胡桃と小女子のくざ煮●栗さんとうん●海老艶煮●黒豆蜜煮●椎茸旨煮
●柚子かぶら●紅白手まり蒲鉾●いくら醤油漬
- 〈和の重〉
●てまり餅●金柑蜜煮●金箔蒲鉾●山椒蜜煮●空豆蜜煮●紅ずいき甘酢漬●鱈西京焼き●黄金くわい蜜煮
●鶏肉牛蒡巻き●まぐろ角煮●蜜紅白鮓●穂先荷土佐煮●梅人参●帆立柚子明太●山うたまり漬
●鯛生旨煮●一口にしん昆布巻き●みたらし里芋●南天
- 〈洋の重〉
●トッピング(貝)のバジル風味●カジキのスイートマリネ●ビーフパストラミ
●クワイのサラダ●カルビチーズ●エビとブロックリーヌ
●オリーブの生ハム詰め●帆立貝薫製オイルマリネ
●ラム酒風味アンズ●ポロニョソーセージ●ナッツリッポボール
●うすらの玉子バリエーション●スモークサーモントラウトマリネ
●貝柱のリゼット●鴨とオレンジのバテ●クルミ黒糖風味
●エビ薫製●ドライマト甘納豆風

宅配無料地域

福井県内
【県外宅配地域】
関東・南東北(福島)・東海
関西・北信越(石川、富山、
新潟、長野)・中国・四国
※一部の離島・群島を除きます。

6 7 8
◆商品お届け日：2018年12月31日
〈消費期限〉2019年1月2日