

ママーストアー
おすすめ

一品一品、味と素材に
吟味を重ねたこだわりの祝膳。

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。

おせち

ご予約
承り中

ご予約
承り
12月20日
まで

宅配無料

※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【吉祥】◆197×197×53mm×3段

税抜26,000円(税込28,080円)

- 〈春の重〉
●甘栗甘露煮●紅芋金団●一口昆布巻き●クリームチーズ酒粕漬け
●豚バラ肉ロースト醤油焼き●数の子雲丹和え●海老松風
●海老監煮●塩炒り焼き●たたき牛蒡●烏賊雲丹焼きかんざし
●サーモントラウト醤油焼き●金目鯛味噌燗焼き●甘鯛雲丹焼き
●柚子市松寄せ●スモークサーモントラウト●スモークニンジン
●帆立香草オイル漬け●サーモンマリネ●まゆ玉金団
- 〈夏の重〉
●伊達巻き●衣り雲丹海老新丈●木の芽味噌新丈●紅蒲鉾
●白蒲鉾●合鴨スモーク●金箔黒豆●すわい蟹柚子香り漬け
●本すわい甘酢和え●からすみとチーズの重ね煮
●黄味寄せ新丈ラム酒風味●たら旨煮●数の子醤油漬け●松前漬
●真鯛さすし●海老節てまり●紅白なます●子持ち昆布●からすみ
- 〈参の重〉
●いくら醤油漬け●磯貝真砂和え●柿多●金柑蜜煮●千種焼き
●煮し雲丹貝盛り●くるみ甘露煮●甘海老真砂和え●ふく刺し雲丹
●百合根甘露煮●田作り●海老陣立●真鶏柔か煮●桜餅含め煮
●栗餃含め煮●あわび福良煮●高野豆腐含め煮●笹がき信田
●穂付箱含め煮●梅花金時参●松さむい黄金煮

2 冷蔵

京都祇園 料亭「和山」監修おせち【祝響華】
◆196×196×46mm×3段
税抜16,800円(税込18,144円)

- 〈春の重〉
●甘栗甘露煮●紅芋金団●伊達巻き●金箔黒豆●ぶり照焼き●数の子雲丹和え
●金目鯛味噌燗焼き●鯖昆布●いくら醤油漬け●紅白なます●塩炒り焼き
●鶏アスパラ巻き●海老節てまり●紅梅かんざし
- 〈夏の重〉
●帆立鱈子雲丹和え●一口昆布巻き●クリームチーズ酒粕漬け●田作り●磯貝真砂和え
●あんずバターサント●百合根甘露煮●海老監煮●たたき牛蒡●煮し雲丹貝盛り
●柚子市松寄せ●たら旨煮●数の子醤油漬け●手まり餅●松前漬●帆立香草オイル漬
●生ハム●ドライトマト●紅白餅玉ちらし
- 〈参の重〉
●海老松風●烏賊雲丹焼きかんざし●くるみ甘露煮●スモークニンジン
●スモークサーモントラウト●スタウトオリブ●サーモンマリネ●千種焼き●鮎の有馬煮
●金柑蜜煮●高野豆腐含め煮●海老信田●若草信田●椎茸旨煮●栗餃含め煮
●桜餅含め煮●蓮餃含め煮●あわび福良煮●甘海老真砂和え●合鴨ロース有馬煮●梅鮎

1 2 ◆商品お届け日：2019年12月31日
〈消費期限〉1 2020年1月1日 2 2020年1月2日

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
●こはた栗漬●甘露いもレモン煮●海鮮市松●豚の角煮
- 〈二の重〉
●紅白生酢●焼き湯葉巻●松前漬●栗甘露煮●昆布巻
●いくら醤油漬●許嶋●わらび餅(レインアップル)
●海鮮サーモンサラダ●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●鶏のうま煮●市松玉子
●生椎茸ふくませ煮●てり焼き帆立●鶏の西京焼き
●小鯛の酢漬●栗付金柑●寿鶴人參味付け
●紅鯉昆布巻●田舎味噌時豆●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●許嶋●栗付金柑
●笹巻きとん入り麩●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●殻付魚肉すり身のマヨネーズ風味煮●アーモンドチョコ
●抹茶ブラウニー●海鮮サーモンサラダ●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
●焼き豚スライス●とりのミートローフ●鶏の南蛮漬●レーズンバターパン
●海老のチリソース和え●海鮮市松●いか黄味焼き●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●紅白生酢●牛蒡にしめ●筍にしめ●祝海老
●魚卵の煮物●田作り●鶏のうま煮●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●鶏の西京焼き
●白梅餅●紅梅餅●ちりめん山椒●栗付金柑●寿鶴人參味付け
●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〉2020年1月2日
◆商品お届け日：2019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 店 受付No. 受付者印

フリガナ

ご氏名 様

TEL. () 受付日 令和 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】	26,000円+税	
2	京都祇園 料亭「和山」監修おせち【祝響華】	16,800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】	26,852円+税	
8	ユアーズホテルフクイ おせち和洋二段重【華】	26,852円+税	

※ご記入頂きました個人情報、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 令和 年 月 日()

No	1	2	3	4	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26,852円(税込29,000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26,852円(税込29,000円)

- 〈基本の重〉
●餅照り焼き●椎茸旨煮●山独活のたまり漬●金箔蒲鉾●黒豆蜜煮●金柑蜜煮●若桃甘露煮●たらこ旨煮
●海老監煮●伊達巻き●数の子●栗きんとん●姫くわい●みたらし小芋●たたき牛蒡●小梅人參●あざり山椒煮
●赤烏南蛮漬●穂先富士佐煮●いくら醤油漬●手揉餅
- 〈和の重〉
●鰯西京焼き●子持ち昆布●山菜葉漬●焼帆立の燗●かに蒲鉾●梅紫蘇海月●山桃蜜煮●くわい六方
●生姜佃煮●日向夏なます●一口にしん昆布巻き●くるみ甘露煮●マスの練漬●紫花豆燗煮●空豆蜜煮
●鶏肉ごぼう巻き●味わびしそ風味●甲魚臍うかに味噌
- 〈洋の重〉
●貝のバジル風味●カジキのスイートマリネ●ビーフバストラミ●クワイのサラダ
●イタリアンソーセージ●エビとブロッコリーのテリーヌ
●オリブの生ハム詰め●ひも付き帆立蜜煮●白ワイン酒風味香子
●国産砂糖のアレンジ●カルピチーズ●ペーパードロップ
●手揉プチマトチーズ●鶏玉/ルサミコ
●スモークサーモントラウトマリネ●貝柱のリエット●鴨とオレンジのパテ
●クルミ黒糖風味●海老の燗●塩トマト納豆風味

6 7 8
◆商品お届け日：2019年12月31日

〈消費期限〉
2020年1月2日

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。