

昭和60年から毎年つくり続ける伝統的な正統派三段重おせち。
彩り鮮やか奥深い味わいの逸品で、新年の口福をご堪能ください。



壺の重

海鮮の祝い肴と口取り



式の重

縁起が良い食材と海鮮のお料理



参の重

家族円満を願うお料理

1	2	3	4
5	6	8	9
7			10
11			12

- ① 鰯マリネ・梅かんざし ② 栗金団
- ③ 蛸小倉煮 ④ 魚の子旨煮
- ⑤ 白花豆 ⑥ 田作り
- ⑦ 数の子 ⑧ 甲子煮・あかね真丈・梅真丈
- ⑨ 海老芝煮・紅白祝袋
- ⑩ 烏賊魚卵射込・錦玉子
- ⑪ 紅鮭昆布巻・伊達巻
- ⑫ 酢牛蒡・鱈西京焼
- ⑬ 紅白蒲鉾・あかにし貝旨煮

1	2	3	4
5		7	8
6			9
10	11	12	

- ① 帆刺黄金漬 ② くるみ煮
- ③ ごままつま ④ 紅鮭の石狩漬
- ⑤ 海老マヨ ⑥ 烏賊のスモーク風味
- ⑦ 祝い海老・笹麩茶巾・バイ貝旨煮
- ⑧ 海老チリ ⑨ 烏賊松笠白焼
- ⑩ 赤魚南蛮漬・金柑甘露煮
- ⑪ 紅白なます・紅白錦糸巻
- ⑫ こんにやく旨煮・紅鮭白醤油焼

1	2	4	5
6	3		
7	8	9	10
11	12	14	15
	13		16

- ① ペッパーピアソーセージ
- ② チーズインミート
- ③ 牛肉ごぼう時雨煮
- ④ 肉団子・合鴨スモーク・柚子オーロラ
- ⑤ 柚子鶏つくね・鶏の三色巻
- ⑥ 白身魚のエスカベッシュ
- ⑦ あんず蜜漬 ⑧ 丹波黒大豆蜜煮
- ⑨ いくら醤油漬 ⑩ ごまだんご
- ⑪ 湯葉旨煮・寿高野豆腐
- ⑫ 穴子八幡巻 ⑬ 貝雲丹和え
- ⑭ ままかり酢漬け柚子風味・あわび旨煮
- ⑮ 若桃甘露煮 ⑯ 北欧サラダ



おせち 豆知識

「おせち」とは「^{せつ}節供料理」の意味で、五節供の料理の一つです。食材には様々な意味が込められています。
例 海老：長生きしますようにと祈願する縁起物 / 昆布：「よろこぶ」の語呂合わせ / 黒豆：まめに働けますようにという願い / 栗金団：財宝をイメージ / 伊達巻：学問成就を祈願 / 数の子：子孫繁栄を意味する など

大型三段重 / 25.7cm角
3,000円分のお食事券付き

税込
¥30,000

送料一律
1,320円(税込)
全国発送承ります！

例年12月中旬には完売となります。どうぞお早めにお申し込みください。

※ご注文の際は、下記のご注文書に必要事項を必ずご記入の上、お近くの店舗にお持ちください。 ※商品のお引き渡しは、12月30日・31日となっております。 ※実際の盛り付けは写真と異なる場合がございます。
※ご注文のキャンセルは、12月10日迄承ります。それ以降のキャンセルはお受けできませんので、予めご了承ください。

詳細はお近くの金太楼鮓にお気軽にお問い合わせください。

登録
金太楼鮓



<https://www.kintaro-sushi.com>

《東京》

■ 本店 / TEL.03-3873-3075
■ 不忍店 / TEL.03-3836-3981
■ 浅草橋店 / TEL.03-3866-5698

■ 浅草中央店 / TEL.03-3845-0280
■ 南千住店 / TEL.03-3801-5914

■ 馬道店 / TEL.03-3875-3075
■ 錦糸町店 / TEL.03-3624-5965

《千葉》 ■ 松戸駅前通店 / TEL.047-368-8020

■ 松戸東口店 / TEL.047-362-4351

■ ときわ平店 / TEL.047-386-0007

■ 新松戸店 / TEL.047-345-0458

《茨城》 ■ 筑波学園店 / TEL.029-859-0008

■ 牛久店 / TEL.029-871-7070

■ 守谷店 / TEL.0297-45-9100