

京料理

おせち

特製 二段重 (2人前)

14,500円 (税別)



箱サイズ(外寸)：17cm×17cm

ひとつひとつ丹念に手間ひまを惜しまず仕込まれた京料理伝統の味わい。

やわらかおせち むつみの重

(1人前) 限定50食 6,500円 (税別)



【冷凍】

箱サイズ(外寸)：
19cm×19cm×8cm
電子レンジ加熱不可

京料理の伝統技法と凍結含浸法を用い、素材そのままの形で驚くほどの柔らかさに仕上げております。

ご予約・お問合せ先

0120-876-810 通話無料

【受付9:00~17:30】

締め切り：12月21日(月)17時30分



株式会社 はーと&はあと ライフサポート

ちよこつとおせち

(1人前)

限定50食 6,500円 (税別)



箱サイズ(外寸)：
15cm×15cm

減塩ちよこつとおせち

*塩分量3.0g以下

(1人前) 限定50食 7,500円 (税別)

お届け日：⇒12月31日(木)

むつみの重(冷凍)⇒12月26日~12月30日

※写真とお届けする現物と内容が異なる場合がございます。

やわらかおせち むつみの重



←左上8品

全24品 (1人前)
付属品として
①胡麻ジュレ/②柚子ジュレ/
とろみ調節剤を兼ねる
出汁ジュレが同梱いたして
おります。



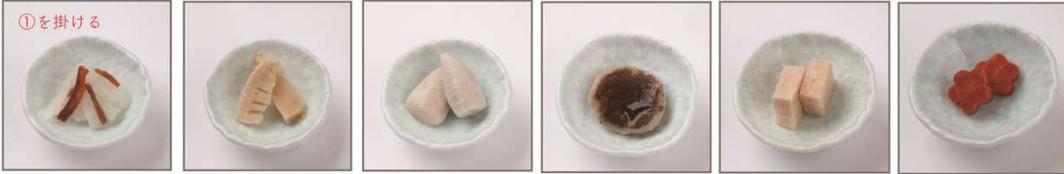
いくら醤油漬 春告豆 (うすい豆) 紅白帖巻

左上→



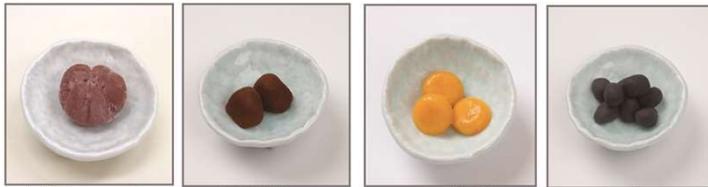
日の出雲丹 穴子八幡巻 慈姑旨煮 カニ真丈 からすみ真丈

右上6品



①を掛ける 干し柿と近江蕪の胡麻和え 筍土佐煮 海老芋旨煮 椎茸旨煮 子よせ 京人参

左下4品



無花果ワイン煮 栗渋皮煮 あんず甘煮 黒豆

右下6品



サーモン麴焼 ふり味噌漬 松茸旨煮 梅羊羹 ②を掛ける 長芋と人参のゆずジュレ掛 博多ひらめ

お客様の声 Customer voice

○毎年注文しています。おだしが効いていて、とても上品な味付け、主人と共に毎年幸せな正月を過ごしております。
○やわらかおせち、見栄えも良く、大変美味しかったです。
○お節料理は二人で食べました。味もよく量も適量で美味しかったです。

- 減塩おせちは、美味しかったです。減塩なのに違和感無く美味しくいただく事ができました。
- おせちは美味しかった、元旦の朝と昼で全ていただきました。
- おせち料理を食べながら、大好きなお酒を飲んだ。おせちの味付いいので酒もとても美味しかった。



特製 二段重

(2人前)

一の重

貳の重

ぶどう豆
田作り
数の子
たたき牛蒡
平目龍皮巻
あんずワイン煮
サーモン奉書巻
栗金団
栗渋皮煮
松笠烏賊雲丹焼き
いくらしょうゆ漬
蟹真丈松風
鯛南蛮漬

松茸含め煮
堀川牛蒡
梅人参
六方慈姑
車海老艶煮
助子黄金寄せ
裏白海老椎茸
鱈西京漬
鱈旨煮
梅蕪甘酢漬
鰻巻玉子
鮑旨煮
紅白有平蒲鉾

全二十七品目

ちよこっと おせち

(1人前)

減塩おせち

ぶどう豆
数の子
田作り
裏白海老しいたけ
サーモン奉書巻
金柑甘煮
車海老艶煮
筍土佐煮
梅人参
堀川牛蒡
蟹真丈松風
平目龍皮巻
鱈幽庵焼
栗金団
栗渋皮煮
いくらしょうゆ漬
鰻玉子
ホタテ雲丹焼
紅白有平蒲鉾

全十九品目

ぶどう豆
数の子
田作り
干柿長芋胡麻和え
紅白有平蒲鉾
ホタテ雲丹焼
車海老艶煮
筍土佐煮
梅人参
堀川牛蒡
松茸含め煮
平目龍皮巻
鱈幽庵焼
栗金団
栗渋皮煮
裏白海老椎茸
鰻玉子
蟹真丈松風
梅蕪甘酢漬