はーと＆はあと特選・2024年「おせち」ご予約承ります

京料理

せんしょうおせち

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。

締め切り：12月21日(木)17時30分

特製 二段重【2人前】

16,200円（税込）

箱サイズ(外寸)：17cm×17cm

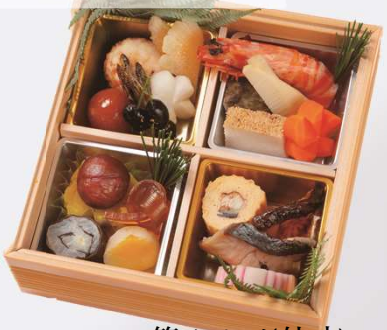
ちょこっとおせち

【1人前】限定50食

7,236円（税込）

塩分控えめ

塩分量3.0g以下



箱サイズ(外寸)15cm×15cm

【1人前】限定30食

7,236円（税込）

箱サイズ(外寸)：19cm×19cm

【冷凍】やわらかおせち

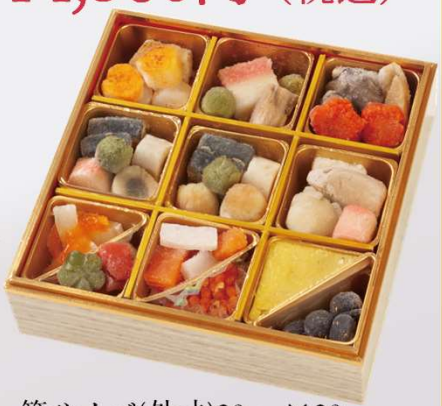
むつみの重

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、歯ぐきでつぶせるほどの柔らかさに仕上げています。野菜を中心とした素材の味を活かす洗練された味わい、見た目、香り、雰囲気を含め、お召し上がりいただく方におせち料理を愉しんでいただくよう工夫しています。

※電子レンジ解凍不可

【2人前】限定10食

14,580円（税込）



箱サイズ(外寸)20cm×20cm

※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。

お届け日

特選二段重・ちょこっとおせち⇒12月31日(日) 京都・高槻地域/午前・午後
北摂地域/午前のみ

むつみの重(冷凍)⇒京都・高槻地域/12月26日(火)～12月30日(土)の午前・午後
北摂地域/12月26日(火)及び12月29日(金)の午前

※締め切り日時を過ぎてからのご予約キャンセルはお受けできません。

ご予約・お問合せ先

Heart＆Heart

株式会社 はーと＆はあとライフサポート

0120-876-810 通話無料【受付9:00～17:30】

特製二段重 献立

一の重
ふどう豆
田作り
数の子
叩牛蒡
鮃龍皮巻
サーモン奉書巻
あわび旨煮
栗きんとん
栗渋皮煮
鰊旨煮
いくら醤油漬
蟹真丈松風
杏子ワイン煮
蛸柔煮

二の重
筍土佐煮
堀川牛蒡
梅人参
慈姑
帆立雲丹焼
車海老艶煮
助子黄金寄せ
子持ち鮎
鴨ロース
さわら西京漬
裏白海老椎茸
抹茶麩田楽
鰻巻玉子
梅蕪甘酢漬
紅白有平蒲鉾
熨斗梅

要冷蔵の上
お早めにお召し上がりください

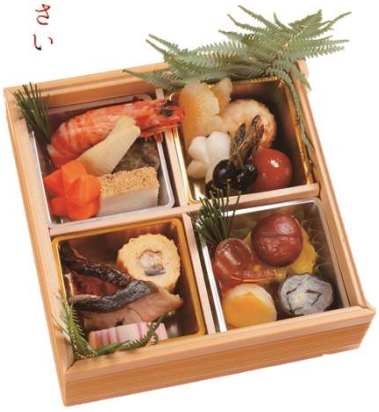
ちょこっと おせち献立

塩分控えめ

献立

ふどう豆
数の子
田作り
叩牛蒡
梅蕪甘酢漬
蟹真丈松風
梅甘煮
車海老艶煮
筍土佐煮
堀川牛蒡
梅人参
松笠烏賊旨煮
裏白海老椎茸

鮃龍皮巻
栗きんとん
栗渋皮煮
帆立黄味焼
鰻巻玉子
さわら幽庵焼
胡桃甘露煮
あんず甘煮
紅白有平蒲鉾



やわらかおせち むつみの重

献立

【二人前】
黒豆
ほたて雲丹焼
鮭麹焼
鰤味噌焼
いくら醤油漬け
抹茶羊羹
栗きんとん
海老芋旨煮
蟹紅白真丈
慈姑旨煮
からすみ真丈
二色ゆり根
人参と長芋の和え物
椎茸旨煮
干し柿と蕪の和え物
人参旨煮
穴子八幡巻
日の出雲丹
牛蒡海老鋳込み
こよせ
春告豆
筍旨煮
鯛真丈ゆず味噌掛け
梅羊羹
海老真丈
紅白砧巻

（三種のジュレ付（胡麻・ゆず・出汁）

【一人前】
干柿と近江蕪和え物
（胡麻ジュレ後掛）
春告豆（えんどう豆）
京人参
子よせ
椎茸旨煮
海老芋旨煮
筍土佐煮
いくら醤油漬
紅白砧巻
日の出雲丹
穴子八幡巻
くわい旨煮
からすみ真丈
かに真丈
サーモン麹焼
ぶり味噌漬け
松茸旨煮
梅羊羹
長芋と人参
（柚子ジュレ後掛）
博多ひらめ
黒豆
無花果ワイン煮
栗渋皮煮
あんず甘煮

お客様の声 Customer voice

○お節料理(二段重)は美味しかったとの事。穏やかな正月を過ごすことが出来ました。
○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。
○減塩おせちは、美味しかった。塩が控えめで私の体にやさしく、とっても良かった。
○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。
○二段おせち大変美味しかった、せんしょうさん、流石です。