

おせち

期間限定販売
11月11日(日)
お申込締め切り

大阪 堺の熊野街道沿いに店を構える「日本料理 大金樓 監修のおせち」
ち。伝統的な和の食材をメインに豪華なお料理を66品盛り込んだボ
リュームのあるおせちです。
職人ごだわりの逸品をバランスよく盛りつけました。



オリジナルおせち限定
お得なセット購入は裏面必見

豪華の品揃え
66品

1 日本料理 大金樓監修 オリジナルおせち 百慶千彩

約4~5人前

【一の重】
伊達巻、梅甘露煮、松茸旨煮、黒豆金箔飾り、味付子持ち昆布、茎わかめ生姜風味、鮎旨煮、海老の旨煮、田作り煮、松前漬、味付数の子、百合根甘露煮、合鴨スモーク、日向夏いんらう、焼帆立、紅藻餅、白蓮餅、たたき牛蒡、鶏のチーズ焼、紅藻漬、味付いくら

【二の重】
干柿ホワイトチョコ、羽二重餅くるみ抹茶、鶏の塩麹焼、鮎昆布巻、パイ貝旨煮、うにチーズ寄せ、豚角煮オレンジソース、ふく刺し昆布、唐墨印籠焼、鯛の子昆布和え、蓬新玉、きんとん、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、黒糖ローストポーク、いか白焼串、生ハムチーズ風味串、若桃甘露煮、金柑百合根市松、花餅 梅

【三の重】
蓬魁、栗魁、昆布巻、味付菊、梅型人参、椎茸旨煮、焼き湯葉巻、いかの魚卵詰め、鳴門金時芋レモン煮、空豆甘露煮、杏仁煮、ちりめん山椒、鮎昆布ピ、子持鮎甘露煮、サーモントラウト西京焼、小鯛俵焼、真鱈南蛮漬、大根彩り漬、彩りきぬた巻、許納むさび菜入り、スモークにしん、たらの子旨煮、餅玉串、まゆ玉きんとん

縦21.4cm×横21.4cm×高さ17cm(木箱)

23,000円(本体21,297円+税)

冷凍 包装なし



58品

2 味百華 四段重

約3~4人前

【一の重】
本からすみ

【二の重】
金柑、たこ蒸らか煮、鯛の子旨煮、博多焼チーズ寄せ、穴子身巻八幡、菜の花入松前漬、鮎ふくら松、餅玉串、国産味付数の子、松前漬、黒豆煮、海老の旨煮、田作り大和煮、金柑百合根市松、昆布扇寿飾り、子持鮎甘露、いか黄金鉄甲串、うにチーズ酒肴寄せ、若桃甘露煮

【三の重】
プロコローパシル香味、合鴨チーズ包み、アスパラサーモンサラダ、ローズサーモン、鱈いくら、子宝刺し昆布、味付子持昆布、松茸旨煮、柚子入伊達巻、鮎昆布巻、鯛の旨煮、くじら水餃、ふくの雲丹和え、もみじ漬、味付いくら(金箔)、日向夏網笠、メープルくるみ、百合根甘露、てまりきんとん串

【四の重】
寒鱈西京焼、サーモントラウト西京焼、いか印籠焼、にしん鰯燻製、真鱈の南蛮漬、サーモン鮎巻、紅白なます日向夏風味、かに水車巻、鶏塩麹焼、スモークにしん、梅型百合根、穂付菊、寿人参、椎茸旨煮、湯葉手まり、市松鮎巻、栗魁、蓬魁

縦19.7cm×横19.7cm×高さ20.9cm(木箱)

25,000円(本体23,149円+税)

冷凍 包装なし



34品

3 味百華 一段重

約2~3人前

いか黄金鉄甲串、メープルくるみ、給馬かま、菜の花入松前漬、鮎ふくら松、まゆ玉きんとん、うにチーズ酒肴寄せ、田作り煮、柚子入伊達巻、味付子持昆布、真鯛さし包み、紅白なます日向夏風味、日の出きぬた巻、スモークにしん、子宝刺し昆布、味付数の子、昆布扇寿飾り、子持鮎昆布巻、海老の旨煮、金柑、サーモントラウト西京焼、百合根甘露、日向夏網笠、合鴨チーズ包み、穂付菊、椎茸旨煮、梅魁、寿人参、鶏チーソース焼、黒豆煮、若桃甘露煮、貝柱のバジルテリーヌ、もみじ漬、味付いくら

縦30.8cm×横26.7cm×高さ7.3cm(木箱)

15,500円(本体14,352円+税)

冷凍 包装なし

鮎、本からすみいくら、子持昆布といった豪華なお料理を58品盛り込んだ和風おせちです。バラに見立てたサーモンや、かに水車巻など見た目も華やかに仕上げました。
からすみはお正月が終わったあとでもお料理にお使いいただけます。

●数量限定生産のため売り切れの場合がございます。
●おせち料理は数日の対象外となります。
●掲載商品の内容が、諸般の事情により予告なく変更する場合がございます。