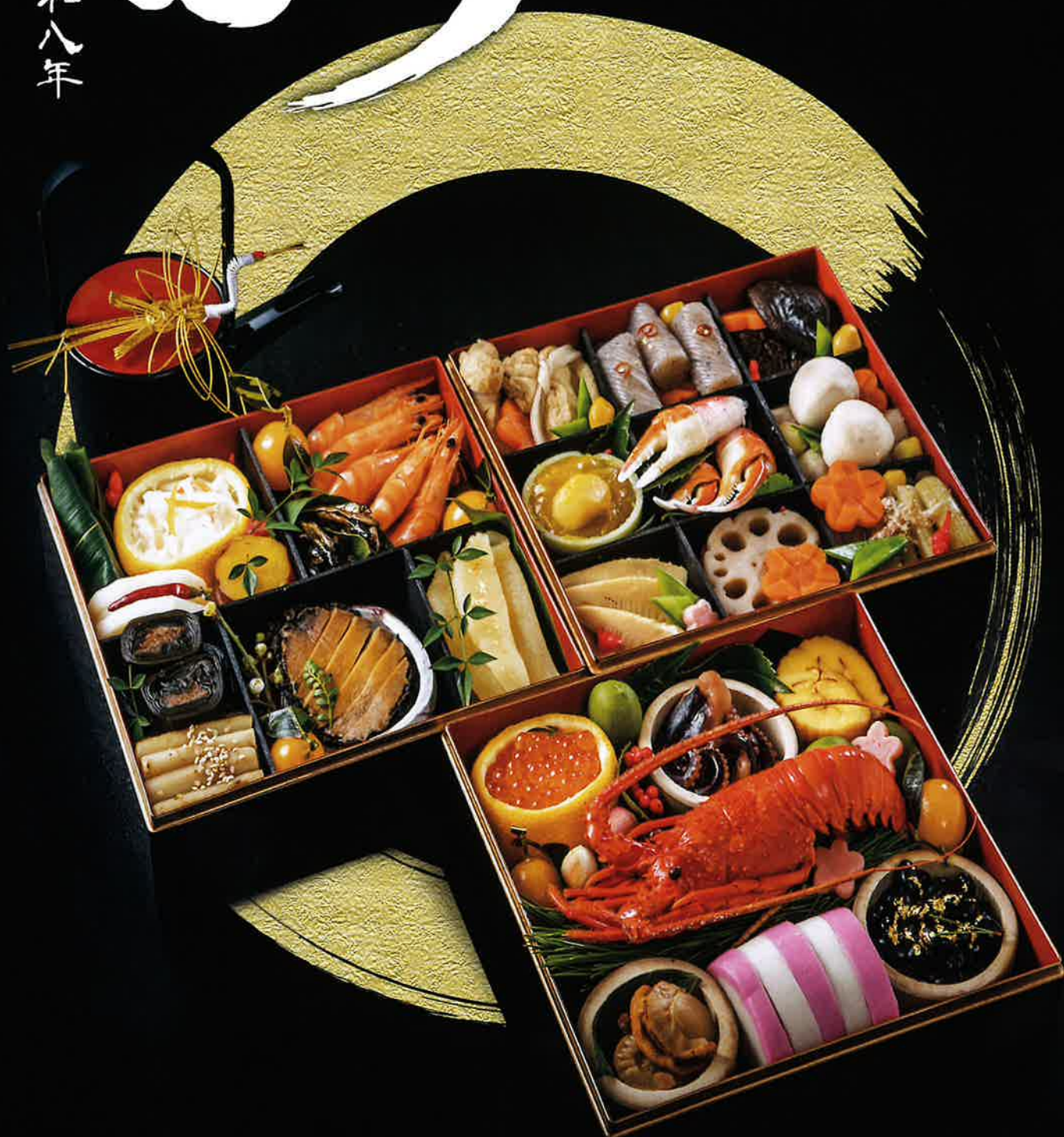




おせち

特選

令和八年



株式会社 農協観光

写真はイメージです

おせち

令和八年

農協観光では、
どなた様にもおいしく召し上がっていただける
おせち料理をご用意いたしました。
ぜひ、農協観光のおせち料理で新年をお迎えください。

- | | |
|----|--|
| 滋賀 | 明治 22 年創業の伝統を誇る草津の老舗仕出し店
南洋軒 |
| 京都 | 西京極 プロが選ぶ観光・食事・土産物施設 100 選連続入賞の店
八つ橋庵 かけはし |
| 大阪 | 明治 34 年創業「大阪の味」を伝える老舗
一富士 |
| 大阪 | 総客室数 653 室のスケールを誇る料理も自慢のシティホテル
ホテルプラザオーサカ |
| 兵庫 | 有馬の自然の中にたたずむ絶景の宿
月光園 鴻龍館 游月山荘 |
| 兵庫 | 日本の渚百選の竹野浜の海岸に佇む料理にこだわるホテル
奥城崎シーサイドホテル |

- | | |
|----|---|
| 兵庫 | 明治 21 年創業の関西の老舗井当店
まねき食品 |
| 奈良 | 平城宮跡・朱雀門の西方にある自家源泉を持つ宿
奈良パークホテル |
| 島根 | 大根島 牡丹と高麗人夢の里
日本庭園 由志園 |
| 広島 | 三方を海に囲まれた風情あふれる宿
ホテル鷗風亭 |
| 高知 | 真心こめた美食の老舗の宿
土佐御苑 |

農協観光のおせち料理

京都

梯

八つ橋庵 かけはし

プロが選ぶ観光・食事・土産物施設 100 選連続入賞。
京都 西京極「八つ橋庵 かけはし」より
感謝と願いを込めて、新年のお祝いに華を添える、
《京のおせち料理》をお届けいたします。



(装飾品は付属しません) 2

手軽にお正月らしさを楽しんでいただける
少量サイズの一段重です。
「来客用」、「個食」としてもおすすめです。

1人用

限定 50 個

和洋おせち一段重

はる こと ほ

2 春の言祝ぎ

9,200円 税込・送料込

28品目
縦 18.7cm x 横 18.7cm x 高 6.6cm 1段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

ねり胡麻ごぼう/ごまめ胡桃/かぶらと金時にんじんの甘酢漬 柚子の香り/青桃甘露煮/数の子/紅白市松かまぼこ/伊達巻/合鴨かんざし/おさつ甘露/ほうれん草高野サンド/棒鱈煮/梅花人参/若鶏醤油チーズ焼 彩り野菜添え/黒糖豚バラ角煮/小松菜の煮びたし/鰻子昆布巻/貝柱グラタン/ぶり照焼/赤魚西京焼/牛肉と鶏の野菜巻/海老旨煮/金箔黒豆松葉串/イトヨリのフレンチマスタードマリネ/海鮮チーズサラダ/トラウトサーモンローズ/高砂京枝梅/ペーコンチーズスープ/海老湯葉巻

2人用

限定 30 個

和洋おせち二段重

ふゆ はな み

3 冬花見

18,000円 税込・送料込

46品目
縦 21.0cm x 横 21.0cm x 高 5.6cm 2段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

【吉の重】ねり胡麻ごぼう/ごまめ胡桃/かぶらと金時にんじんの甘酢漬 柚子の香り/青桃甘露煮/数の子/紅白梅花餅/宇治抹茶金箔ようかん/おさつ甘露/お多福豆/伊達巻/海老旨煮/五福豆串/せいろ栗金団/高砂京枝梅/鰻子昆布巻/つぶ貝真砂和え/小松菜の煮びたし/旨辛にしん/いか松笠雲丹焼/紅白市松かまぼこ/海老湯葉巻
【式の重】ぶり照焼/赤魚西京焼/花蓮根/あわび風有馬煮/紅白千代結び/玉子焼/合鴨かんざし/連根土佐煮/ほうれん草高野サンド/桜海老信田巻/梅花人参/椎茸旨煮/棒鱈煮/金箔黒豆松葉串/たこ照焼/ほたて焼/海老小町/黒糖豚バラ角煮 彩り野菜添え/牛肉と鶏の野菜巻/イトヨリのフレンチマスタードマリネ/海鮮チーズサラダ/若鶏醤油チーズ焼/貝柱グラタン/ペーコンチーズスープ/トラウトサーモンローズ



京の伝統的なおせちに
洋風素材を取り入れ、
上品な味わいと彩りに仕上げました。
ひと味違う、現代風「京おせち」をどうぞ。

滋賀

南洋軒

なんようけん

明治二十二年創業 安心・安全をモットーに
味と色彩にこだわったおせち料理を
お届けいたします。



1

1~2人用

限定 80 個

和風おせち一段重

かがやき

1 輝 12,000円 税込・送料込

31品目
縦 18.0cm x 横 18.0cm x 高 5.0cm 1段
アレルギー八品目 乳・小麦・えび

きんとん/渋皮栗甘露煮/黒豆煮/金箔/笹茶巾餅/合鴨スモーク/伊達巻/さつまいも甘露煮/サワラ西京焼/鮭味噌幽庵焼/筍煮/しいたけ煮/菜の花煮びたし/花ごんにゃく煮/牛肉のしぐれ煮/あわび煮/味付数の子/松前漬/田作り煮/金柑甘露煮/味付いくら/なます/こはだ栗漬/たこ梅酢和え/若桃甘露煮/たこ照焼/海老旨煮/切干大根煮/たら煮/バイ貝煮/梅麩甘露煮

新年の祝膳にふさわしく、
素材から吟味いたしました。
丁寧に仕上げた伝統の味わいを
彩りよく詰め合わせました。

2~3人用

限定 30 個

和洋おせち三段重

はる ゆめ

4 春の夢

26,000円 税込・送料込

55品目
縦 21.0cm x 横 21.0cm x 高 5.6cm 3段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

【吉の重】ねり胡麻ごぼう/ごまめ胡桃/かぶらと金時にんじんの甘酢漬 柚子の香り/青桃甘露煮/数の子/紅白梅花餅/宇治抹茶金箔ようかん/お多福豆/伊達巻/海老旨煮/五福豆串/せいろ栗金団/高砂京枝梅/鰻子昆布巻/つぶ貝真砂和え/黒糖豚バラ角煮/小松菜の煮びたし/イトヨリのフレンチマスタードマリネ/海鮮チーズサラダ【式の重】ほうれん草高野サンド/椎茸旨煮/紅白千代結び/棒鱈煮/連根土佐煮/おさつ甘露/たこ照焼/ほたて焼/梅花人参/胡麻紅はるか/旨辛にしん/桜海老信田巻/海老湯葉巻/北海道産鶏ときこのテリーヌ/クリームチーズ生ハム巻/海老小町/高砂京枝梅/笹茶巾餅【夢の重】ぶり照焼/花蓮根/あわび風有馬煮/玉子焼/合鴨かんざし/赤魚西京焼/花蓮根/ねじりこんにゃく/紅白市松かまぼこ/いか松笠雲丹焼/金箔黒豆松葉串/鯨若草新文/チキンとトマトのペーコン巻/南瓜のキッシュ/北海道産鮭テリーヌ/牛肉と鶏の野菜巻/若鶏醤油チーズ焼/貝柱グラタン/ペーコンチーズスープ/トラウトサーモンローズ



新春のお祝いの席にふさわしく、
普段は食さないちょっと豪華な
食材やお料理をお詰めしました。
和洋多彩な華やかでボリュームあるお重です。

大阪



一富士

いちふじ

明治三十四年創業。
「大阪の味」を伝える老舗が、
吟味した正統の味わいを彩り豊かに
お届けします。



(装飾品は付属しません)

5

お酒の「あて」となる品々を盛り込んだ、
宴席シーンにぴったりなお重です。

2人用



洋風中華一段重

5 にぎわい

19,440円

税込・送料込

34品目(祝い箸3膳付)

縦 32.0cm x 横 32.0cm x 高 7.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

かつおくるみ/フカヒレ風中華くらげ/ポークタン炭
火焼/サーモンのテリーヌ/唐芋ごま甘露煮/和布の
中華和え/蛸旨煮/栗付金柑/黒糖ローストポーク/レ
ザンアルメット/海鮮中華帆立和え/鶏もも肉のトマ
ト&パジル/ミートローフ/塩ポークタン/えぞあ
び煮/ローストビーフ(ソース付き)/カニとクリーム
ソースのバイ包み/真蛸梅酢味/小海老の魚卵和え/
マールチーズ/パストラミビーフ/帆立旨煮/若桃
の甘露煮/海老チリ/合鴨スモーク/青菜巻/豚角煮/
鶏もも肉照焼/海老とウニのテリーヌ/グリーンオ
リーブ/チャーシュー/いか雲丹焼/ピクルス/ハニ
マスタードチキン

大阪



ホテルプラザオーサカ

大阪は淀川のはとりにそびえる、
総客室数653室のスケールを誇るシティホテル。
和、洋、中、鉄板焼きの直営レストランと
大小宴会場を備えるフルスペックホテルです。



(装飾品は付属しません)

8

斬新な長方形のお重に彩り良く盛りつけたバラエティさが自慢。
元旦の食卓にはもちろんのこと、大晦日の迎春料理にも
重宝すると、毎年人気のオードブルです。

4人用



洋風オードブル

つどい

8 集 17,820円

税込・送料込

31品目(祝い箸4膳・取り箸1膳・風呂敷付)

縦 19.4cm x 横 37.5cm x 高 5.5cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

あわびの醤油煮/有頭海老旨煮/パストラミビーフ/照
焼き若鶏チーズ/ポロニアソーセージ/合鴨のオレンジ
ソース煮/スモークローストハム/紅鮭のスマークと
ケッパー/イタリアンチキンサラダ/蛸と野菜のマリ
ネ/ツナ角煮ごま和え/紅スワイ蟹肉のポイル/数の子
とからふとししゃも卵のサラダ/貝のムーストルネ
ド/鱈のエスカパッシュ/ドライフルーツのチーズ
ムース/クランベリーとクルミのシロップ煮/ペビー
コーンの柚子マリネ/ミニ赤ピーマンピクルス/ミニ
黄ピーマンピクルス/きゅうりのマリネ/わかめの胡
麻油和え/らっきょうのワイン漬け/ブロッコリー
のコンソメ煮/豆のマスカルポーネ/プルーン/きのこの
グレービー/椎茸のテリーヌ/スライスオリーブの塩
漬/スタッフドオリーブ/杏子のシロップ漬

一富士の和の技術と
人気の洋風料理を、
おふたり分のお重に
美しく盛り込んだ逸品です。



(装飾品は付属しません)

6

2人用

和洋二段重

6 うぐいす

14,040円

税込・送料込

32品目(祝い箸3膳付)

縦 19.8cm x 横 19.8cm x 高 4.6cm 2段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

【吉の重】鮭の旨煮/田作り/てまり餅/唐芋ごま甘露
煮/鮭西京焼/若桃の甘露煮/小海老の魚卵和え/有
頭海老煮/数の子/伊達巻/笹団子/鶏もも肉照焼
【貳の重】栗の甘露煮/きんとん/胡麻和えたたき牛蒡/
黒豆/紅白生酢/ひよこ豆/かつおくるみ/紅かまぼこ/
白かまぼこ/にしん昆布巻/魚卵の旨煮/しいたけ焼/
蛸旨煮/ミートローフ/豚角煮/松葉梅ゼリー/ローズ
サーモン/レザンアルメット/サーモンのテリーヌ/
パストラミビーフ

8.5寸のお重に和洋合わせて
全35品目の品揃え。
一段重でありながら
ボリュームも十分であると
評判のおせちです。



(装飾品は付属しません)

9

2~3人用



和洋一段おせち しょうもん

9 8.5寸重 笑門

17,960円

税込・送料込

35品目(祝い箸3膳・取り箸1膳・風呂敷付)

縦 25.5cm x 横 25.5cm x 高 5.5cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

【和風】あわびの醤油煮/有頭海老旨煮/数の子醤油漬/
紅かまぼこ/白かまぼこ/伊達巻/京風鱈いくら醤油
漬/黒豆煮/片口いわしの田作り/穂先巻の土佐煮/蓮根
山椒煮/椎茸醤油煮/にしん昆布巻/蛸塩焼/大根と人参
のなます/きんとん/ミニマロン/ニシンと小松菜の数
の子和え/網筈柚子/梅麩甘煮
【洋風】オマール海老のグラタン/ローストビーフ/サー
モンクリームチーズと二種ピクルス/合鴨のオレンジ
ソース煮/ポロニアソーセージ/チーズウィナーの
ペーコン巻/きのこのグレービー/豆のマスカルポーネ
/ペビーコーンの柚子マリネ/ブロッコリーのコンソメ
煮/クランベリーとクルミのシロップ煮/スタッフドオ
リーブ/紫芋のリンゴパイ/杏子のシロップ漬

3人用



和洋三段重

7 祝宴

20,520円

税込・送料込

36品目(祝い箸3膳付)

縦 19.8cm x 横 19.8cm x 高 4.6cm 3段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

【吉の重】鶏もも肉照焼/胡麻和えたたき牛蒡/伊達巻/
鮭西京焼/有頭海老煮/てまり餅/田作り/いくら醤油
漬/数の子/栗の甘露煮/きんとん
【貳の重】豚角煮/小海老の魚卵和え/若桃の甘露煮/
鶏もも肉のトマト&パジル/サーモンのテリーヌ/海
老とウニのテリーヌ/ミートローフ/パストラミビー
フ/ローストビーフ(ソース付き)/レザンアルメット/
マールチーズ
【参の重】しいたけ焼/紅かまぼこ/白かまぼこ/かつ
おくるみ/黒豆/ひよこ豆/唐芋ごま甘露煮/笹団子/
紅白生酢(なたまめの花添え)/栗付金柑/鮭の旨煮/
松葉梅ゼリー/昆布巻/鳴門金時芋煮

こだわりの国産天然黒あわびと
海鮮が好評の「海幸の重」と
ローストビーフ、牛タン、豚タンなど
お肉が充実した「山幸の重」。
海の恵みと大地の恵みに感謝を込めた二段重です。



(装飾品は付属しません)

10

3人用



和洋二段おせち

10 海幸・山幸

25,920円

税込・送料込

41品目(祝い箸3膳・取り箸2膳・風呂敷付)

縦 21.0cm x 横 21.0cm x 高 5.5cm 2段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

【海幸の重】蛸の刺身煮/穴子八幡巻/紅白子松蒲餅/
真鮭旨煮/くらの錦糸巻/数乃子/焼帆立/柔らかな
肝 鮎子酢/ジュレ/いくら醤油漬/鱈の照焼/鳥賊松笠
雲丹焼/スモークサーモンとケッパー/イカとサー
モンの日向夏マリネ/小海老のサラダ仕立て/貝ひも
の鱈子雲丹和え/昆布巻/有頭海老旨煮/鯛田作り/国
産天然あわびの醤油煮
【山幸の重】たたきごぼう/椎茸田舎煮/牡丹百合根/
寿羽子板箱/伊達巻/カスタードのオーロラ包み/
ショコラテリーヌ/栗のロースト/豚タンのシーズ
ニングロースト/生ハムチーズ串/花形紅白こんにゃ
く煮/日向夏なます/菊花煮/栗入りきんとん/かつお
くるみ/牛タンのシーズニングロースト/照焼チキン
ステーキ/ローストビーフ(ローズ・さいの目カット)/
黒豆松葉刺し/青梅甘露/梅麩甘煮/ロマネスコカリ
フラワーのバジル風味

若い方やお子様に人気の洋風食材と、
ご年輩の方に喜ばれる昔ながらの
和の食材をご用意しました。

(装飾品は付属しません)

7

兵庫



月光園 鴻臚館 游月山荘

兵庫県の有馬にある源泉掛け流しの旅館。四季折々の料理と歴史ある温泉をお楽しみいただけます。



11

有馬温泉の老舗旅館監修の御節料理。海鮮から煮物、和え物と伝統的具材をふんだんに盛り込みました。幅広い年代の方にお楽しみいただけます。

2~3人用

和風一段重

11 匠 20,520円 税込・送料込

35品目 (祝い箸3膳・佃煮元祖川上商店のちりめん山椒付)
縦 21.2cm x 横 27.8cm x 高 7.6cm 1段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

有頭海老艶煮/味付け数の子/殻付きあわび旨煮/黒豆甘露煮(金箔)/帆立しそ風味和え/いくら醤油漬(金箔)/紅白蒲鉾/つくね串/いか松笠白焼/牛しぐれ巻包み/焼き帆立/蛸煮付け/ふくさ焼/かぶらの甘酢漬/田作り/たらこ昆布巻/さつま芋甘露煮/梅人參旨煮/穂先旨煮/蓮根旨煮/椎茸旨煮/含ませ鉢(梅)/紅梅餅/白梅餅/手まり餅/栗きんとん/たたき牛蒡酢/海藻真丈/彩りきめた巻/紅白海老結び/味菜の花/里いも旨煮/銀鮭西京焼き/カラスガレイ西京焼き

兵庫



まねき食品

明治二十一年創業。幕の内駅弁の元祖として、駅弁・折詰弁当、姫路駅名物の「まねきのえきそば」などを展開しております。



14

和風食材を中心に少量多品種で盛りつけた、目にも楽しいおススメのおせちです。

2人用

14 和風一段重 16,200円 税込・送料込

32品目(祝い箸5膳付)
縦 21.6cm x 横 31.8cm x 高 5.2cm 1段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび

味噌焼チキン/洋風味付ブロッコリー/胡麻ポテト/栗甘露煮/鳴門芋きんとん/なごみ巻(海老)/なごみ巻(ほうれん草)/焼海老/黒豆煮 金箔添え/飛騨花餅/鮭リイベ漬/スモークドチキンペーコン巻/豚ばら炙り焼き/酢蓮根/スナッパエンドウの醤油漬/鶏炭火焼/さわら西京焼/胡瓜のゆずマリネ/味付け数の子/大根なます いくら添え/伊達巻/宇治抹茶金箔ようかん/貝照焼き松葉串/秋刀魚柚庵焼/厚焼玉子焼/射込み高野豆腐煮/椎茸煮/味付人参/たたき牛蒡/さつまいもレモン煮/魚卵煮/田作り

兵庫



奥城崎シーサイドホテル

「日本の渚百選」や「快水浴場百選」に選定された竹野浜海岸を望む。全室オーシャンビューの兵庫最北の宿。



12

定番のおせち料理を少人数でも。昆布巻旨煮・伊達巻・梅貝旨煮・紅白蒲鉾・数の子・海老の艶煮・梅花餅・蟹きんし巻・イクラ醤油漬など全39種類をお詰めしております。

1~2人用

特製 12 おせち一段重 16,500円 税込・送料込

39品目(取り箸1膳付)
縦 24.2cm x 横 24.2cm x 高 6.7cm 1段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

昆布巻旨煮/伊達巻/蒟蒻旨煮/さくら空豆/梅貝旨煮/鰯照焼/紅白蒲鉾/烏賊黄金焼/鶏松風/数の子/黒豆煮/栗付金柑/海老手毬寿司/蟹爪変り揚げ/海老とブロッコリーのテリーヌ/海老の艶煮/笹巻茶巾/丸十レモン煮/梅花餅/小芋旨煮/若鶏の八幡巻/筍土佐煮/蕎麦煮/梅人參/コハダあわ煮/蟹きんし巻/のどろ青菜巻/イクラ醤油漬/紅白なます/叩き牛蒡/海老真丈/蟹きり焼き/帆立貝照焼/チーズ蒲鉾巻/栗の甘露煮 芋きんとん/蛸旨煮/煮鮑/蟹テリーヌ/椎茸旨煮

和洋の各献立をバランスよくお重に詰めた和洋三段重。老若男女問わずおすすめのおせちです。



15

3人用

和洋折衷 15 おせち三段重 21,500円 税込・送料込

35品目(祝い箸5膳付)
縦 21.0cm x 横 21.0cm x 高 5.6cm 3段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

【吉の重】さわら西京焼/鳴門芋きんとん/栗甘露煮/穴子八幡巻/伊達巻/田作り/焼海老/厚焼玉子焼/黒豆煮 金箔添え/いくら醤油漬/大根なます/椎茸煮/味付け数の子
【貳の重】玉ねぎマリネ 紅えび添え/味噌焼チキン/紫キャベツのピクルス/はかた地どりのテリーヌ/蒲鉾/華やかマリネ いくら醤油漬のせ/スモークドチキンペーコン巻/海老くるみ佃煮/リンゴと野菜のパウンドケーキ/バジルチキンサラダ
【参の重】豚ばら炙り焼き/市松蒲鉾/鶏肉三色巻/梅酢蓮根の芽/芝海老煮/帆立オニオン和え ゆず皮のせ/海老入り湯葉巻/さば南蛮漬/若竹月冠/あさり佃煮/胡麻ポテト/たたき牛蒡

おせち料理に
こめられた家族の願い



お正月の朝、色とりどりのおせち料理を囲んで家族みんなで「いただきます！」という時間は、一年のはじまりにぴったりの風景ですね。おせち料理は、ただのごちそうではありません。ひとつひとつの料理に「新しい年が幸せになりますように」という願いがこめられています。

たとえば、「黒豆」。つやつやに煮た黒豆には「まめに(健康に、勤勉に)暮らせるように」という意味があります。学校や仕事、毎日の暮らしを元気にすごせますように、という気持ちでこめられているんですね。

「数の子」は、小さな卵がたくさん詰まっていることから、「家族が代々にぎやかに続いていきますように」という子孫繁栄の願いを表しています。

他にも、穴のあいた「れんこん」には、「一年の見通しが明るく開けますように」という願いがこめられていたり、「昆布巻き」は、「よろこぶ」という語呂合わせで使われる縁起物。中に魚を巻いて煮た昆布巻きは、見た目もかわいらしく、味わいもしっかりしています。「喜び」ことがたくさんありますように」という明るい気持ちでこめられています。

さらに「海老(えび)」は、曲がった背中が長寿を象徴していて、「腰が曲がるまで元気で長生きできますように」という願いが含まれています。年配の方への思いやりがこめられた料理なんですね。

このように、おせち料理はただおいしいだけでなく、日本人の暮らしの知恵や、家族を大切にしている文化がぎゅっと詰まった伝統料理です。重箱に料理を詰めるのも、「めでたさを重ねる」という意味があります。

家族みんなで囲むお正月の食卓で、「この料理にはどんな願いがこめられているのかな?」と話してみてもいいかもしれません。きっと、新しい一年のスタートが、もっとあたたかく、特別なものになることでしょう。

2~3人用

特製 13 おせち二段重 24,200円 税込・送料込

50品目(取り箸1膳付)
縦 20.3cm x 横 20.3cm x 高 5.6cm 2段
アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

【吉の重】蟹甲羅グラタン/蟹香り焼/若鶏モモ焼/蟹爪変り揚げ/蟹紅白テリーヌ/海老とブロッコリーのテリーヌ/サーモンムース/アスパラムース/大納言アルメット/りんごパウンドケーキ/オーロラカスタード/フルーツ串/トリュフガランティーヌ/ペーコンチーズドッグ/スモークサーモンローズ/ブロッコリー/香草ミートローフ/紅茶鴨スモーク/ローズトビーフ
【貳の重】紅白蒲鉾/黒豆煮/栗付金柑/伊達巻/鶏松風/昆布巻旨煮/鰯照焼/烏賊黄金焼/梅貝旨煮/海老真丈/帆立貝照焼/さくら空豆/海老の艶煮/蒟蒻旨煮/煮鮑/数の子/笹巻茶巾/梅花餅/菊かぶら/栗の甘露煮 芋きんとん/コハダあわ煮/海老手毬寿司/のどろ青菜巻/鮭小川巻/紅白なます/イクラ醤油漬/若鶏の八幡巻/蕎麦煮/梅人參/蛸旨煮/椎茸旨煮

13

おせち料理に欠かせない定番のお料理を詰め合わせました。蟹甲羅グラタン・蟹香り焼・蟹爪変り揚げ・サーモンムース・トリュフガランティーヌ・香草ミートローフ・ローズトビーフ・紅白蒲鉾・黒豆煮・伊達巻・昆布巻旨煮など全50種類をお詰めしております。

奈良

奈良パークホテル

古都奈良にて数少ない天然温泉と大和会席を存分に味わっていただくのが、当館流「食のおもてなし」です。昭和のなごりを残し、素材なめくもりに心細ませながら時の流れに身をまかせてください。

3~4人用

16

特撰創作
おせち二段重

30,000円

30品目

縦 23.0cm × 横 23.0cm × 高 7.5cm 2段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

16

【舌の重(優雅)】寿々子醤油漬け/大和柿の紅白なます/寒鰯佃煮/合鴨煮/紅白餅蓮根/大和牛ローストビーフ/慈姑オランダ煮/筍土佐煮/梅人参/焼海老/椿鰯旨煮/鰯照焼/笹餅/干し柿/たたき牛蒡/ミートローフパイ包み/ブロッコリーフィヨン煮

【式の重(宝来)】イセエビ木の芽焼/鮑旨煮/田作り/黒豆/伊達巻/紅白蒲鉾/数の子/栗金団と栗の甘露煮/鱧若草新丈/スモークサーモンローズ/烏賊の雲丹焼/金柑甘露煮/紅白玉餅

奈良らしさを出したお料理を提供している当館料理長おすすめの逸品は、奈良県ブランド牛「大和牛」を使用したローストビーフとぶりの身を木の芽の香りでご堪能いただくイセエビ木の芽焼きです。

島根

日本庭園 由志園

山陰最大級の池泉回遊式日本庭園を有する由志園の料亭にて、滋味豊かな郷土食材を使ったお料理を提供いたします。

4~5人用

17

和風おせち

35,640円

31品目(祝い箸5膳付)

縦 24.2cm × 横 24.2cm × 高 4.3cm 2段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・くるみ

17

【舌の重】島根和牛ローストビーフ/ロブスター黄金焼き/鮑柔らか煮/栄螺旨煮/奥出雲ポークの黒胡椒焼/紅白なます/大和えい/くら/鮎山椒煮/干支丸十/数の子土佐漬/酢花蓮根/赤貝旨煮/紅白蒲鉾

【式の重】鰯甲里芋/穂付筍旨煮/椎茸旨煮/海老朝日煮/渋皮栗甘露煮/青梅甘露煮/大和鯛松風/梅人参/黒豆金箔/田作り/叩き牛蒡/鰯柔らか煮/色紙南瓜/境港サーモン黄金巻/鰯酢メノくるみ甘露煮/厚焼玉子/銀鰯西京焼き/鰯ロース

「真心込めて」滋味豊かな郷土食材を使ったおせち料理を提供いたします。

広島

ホテル 鷗風亭

プロが選ぶ日本のホテル100選の料理部門連続入選で実績ある宿の創作おせち。また旅行業が選ぶ人気温泉旅館ホテル250選にも連続入選し、観光経済新聞主催の五つ星の宿の認定取得など広島で実力派の旅館。

2人用

18

おせち一段重

18,000円

23品目(祝い箸2膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

葉付金柑/鯛の味噌焼/栗甘露煮/梅枝蜜煮/黒豆金箔化粧/田作り/紅白柚香なます/鰯南蛮漬/蟹信田巻/鰯昆布巻き/穴子八幡巻/冬菇椎茸/海老鮑煮/味付け数の子/松葉蝦菜らか煮/紅白自家製蒲鉾/スモークサーモン/しょうゆ豆/ローストビーフ/グリーンオリーブ/百合根厚焼き/紅鮭いくら敷きとろろ/常節旨煮

古き良き伝統を受け継ぎながらも、彩り鮮やかな“本当においしいもの”だけを選びすぐったおせちが登場。大切な家族やお世話になった方への贈り物にもおすすめです。

3~4人用

19

コラボおせち三段重

37,000円

51品目(祝い箸4膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 3段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

19

【舌の重】伊達巻/紅白蒲鉾/パイ貝旨煮/ロブスターテール山吹和え/鶏味噌松風/鯛の鰻珍焼/烏賊の黄金焼/穴子の八幡巻き/紅鮭いくら敷きとろろ/三色錦玉子/紅白柚香なます/鯛の広島菜巻き/裏白椎茸/鯛の八幡巻き/鰯足やわらか煮/一口昆布巻/黒豆紅白干代呂木添え/金団・栗甘露煮

【式の重】鰯蒲鉾/合鴨スモーク/金時レモン煮/鰯の照焼/金柑蜜煮/百合根厚焼き/菜の花/桜海老丸/鰯やわらか煮/梅枝蜜煮/鯛の南蛮漬/カリフラワーと蓮の芽梅酢漬/田作り/味付け数の子/海老鮑煮/牛肉の鰻南蛮煮/蟹信田巻き

【参の重】鰯グリーンソース焼/ドライマトの赤ワイン煮/帆立柚子ドレッシング/鯛の香梅和え/ミートローフヤングコーンとアスパラ添え/鰯の角煮/青梗菜/ローストビーフ/グリーンオリーブ/海老そば真丈/スモークサーモン/ハーブチキン/錦糸団子/バストラムビーフ/烏賊と海老のマリネ/ブロッコリー添え/フランボアーズムース

鞆の浦の旅館“ホテル鷗風亭”・“景勝館連亭”・“汀邸遠音近音”の姉妹館3館が織りなすコラボおせち料理。定番の黒豆や数の子をはじめ、瀬戸内ならではのメニューを盛り込んだ、親子三代でも楽しめるボリュームたっぷりのおせち料理。

2人用

18

おせち一段重

18,000円

23品目(祝い箸2膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

葉付金柑/鯛の味噌焼/栗甘露煮/梅枝蜜煮/黒豆金箔化粧/田作り/紅白柚香なます/鰯南蛮漬/蟹信田巻/鰯昆布巻き/穴子八幡巻/冬菇椎茸/海老鮑煮/味付け数の子/松葉蝦菜らか煮/紅白自家製蒲鉾/スモークサーモン/しょうゆ豆/ローストビーフ/グリーンオリーブ/百合根厚焼き/紅鮭いくら敷きとろろ/常節旨煮

2~3人用

18

おせち一段重

18,000円

23品目(祝い箸2膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

葉付金柑/鯛の味噌焼/栗甘露煮/梅枝蜜煮/黒豆金箔化粧/田作り/紅白柚香なます/鰯南蛮漬/蟹信田巻/鰯昆布巻き/穴子八幡巻/冬菇椎茸/海老鮑煮/味付け数の子/松葉蝦菜らか煮/紅白自家製蒲鉾/スモークサーモン/しょうゆ豆/ローストビーフ/グリーンオリーブ/百合根厚焼き/紅鮭いくら敷きとろろ/常節旨煮

高知

土佐御苑

開業六十一年の老舗旅館。土佐の匠に認定された「渡邊晋一総料理長」プロデュースの新年を寿ぐ、厳選おせち料理を是非お楽しみください。

2~3人用

18

おせち一段重

18,000円

23品目(祝い箸2膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

葉付金柑/鯛の味噌焼/栗甘露煮/梅枝蜜煮/黒豆金箔化粧/田作り/紅白柚香なます/鰯南蛮漬/蟹信田巻/鰯昆布巻き/穴子八幡巻/冬菇椎茸/海老鮑煮/味付け数の子/松葉蝦菜らか煮/紅白自家製蒲鉾/スモークサーモン/しょうゆ豆/ローストビーフ/グリーンオリーブ/百合根厚焼き/紅鮭いくら敷きとろろ/常節旨煮

2~3人用

18

おせち一段重

18,000円

23品目(祝い箸2膳付)

縦 21.0cm × 横 21.0cm × 高 5.0cm 1段

アレルギー八品目 卵・乳・小麦・えび・かに

葉付金柑/鯛の味噌焼/栗甘露煮/梅枝蜜煮/黒豆金箔化粧/田作り/紅白柚香なます/鰯南蛮漬/蟹信田巻/鰯昆布巻き/穴子八幡巻/冬菇椎茸/海老鮑煮/味付け数の子/松葉蝦菜らか煮/紅白自家製蒲鉾/スモークサーモン/しょうゆ豆/ローストビーフ/グリーンオリーブ/百合根厚焼き/紅鮭いくら敷きとろろ/常節旨煮

お雑煮について

お雑煮の歴史は古く、平安時代からすでに食べられていたと言われています。当時、お餅は「ハレの日」に食べるおめでたい食べ物でした。

お雑煮の具には、お餅が欠かせませんが、これは正月に年神様をお迎えするために、前年に収穫したお米から作った餅をお供えし、そのお下がりとしてお雑煮を頂く、ということから始まったといわれています。

昔の人は、お雑煮を食べる際、旧年の農作物の収穫が無事であったことに感謝し、新年の豊作や家内安全を祈っていました。

このようにして、お雑煮は正月に欠かせない料理となり、農耕民族である日本の文化に、深く根付いていったのです。

里芋やにんじん、大根などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ若水(わかみず)と、新年初めての火で時間をかけて煮込み、元日に食べたのが始まりだと言われています。(諸説あり)さまざまに具材を煮合わせて、煮雑(にませ)たことが語源となり、お雑煮と呼ばれるようになったと言われています。

また、おせちやお雑煮を食べるときは、両端が細くなっている祝い箸というものを使いますが、これは一方を人が使い、もう一方を神様が使う「神人共食」を表す、新年の初めに使う、とても縁起の良い箸なのです。

お雑煮は地域によって、味つけも具材もお餅の形状もさまざまです。味噌ベースや醤油ベース、お餅も角餅だったり丸餅だったり、中にあるか入っているところも。

決まりがあるというわけではないので、大切な人と一緒に食卓を囲み、おせちと合わせてお楽しみください。