

2027

おせち

家族で囲む、晴れやかなお正月。

すぎのや本陣



ご購入特典

お食事代 **15%割引券**

大好評につき **2枚プレゼント!**

すぎのやのおせち
お申し込み締め切り

11月29日(日)

早割
でお得に



早割締め切りは

11月15日(日)

全品 送料無料



晴れの日を彩る、味わい豊かなおせち。

日本橋OIKAWA監修

お手軽に本格おせちをお楽しみいただけるよう、
コンパクトなお重に、色とりどりの料理
41品を盛り込みました。

約2人前

お重内寸サイズ
143mm×143mm×41mm



春望

三段重



ご購入特典

お食事代 **15%割引券**
大好評につき **2枚プレゼント!**

日本橋OIKAWA監修



春望

～しゅんぼう～
三段重 全41品目

お重内寸サイズ：143mm×143mm×41mm

本体価格 **16,800円**(税込)

早割
で
お
得
に

11月15日(日)までのご予約で

14,800円(税込)

壹の重

田作り
たたき牛蒡
北海道黒豆
味付小梅人參
爪付カニしんじょう
赤魚西京焼
伊達巻
牛蒡時雨麩包み
海老とん
きんとん
栗甘露煮
味付数の子
松前漬

貳の重

飛竜頭
たこ照焼
にしん昆布巻
松麩シロップ漬
赤蒲鉾
白蒲鉾
鶏肉の梅塩だれ
紅白なます
いくら醤油漬
椎茸旨煮
菜の花おひたし
出汁まき玉子
合鴨スモーク
キャロットゴニオンサラダ
穂先旬旨煮
青桃甘露煮

参の重

海老のぶりぶりサラダ
紫キャベツのマリネ
スモークサーモン
パプリカのピクルス
菜の花と柚子のつみれ揚げ
牛肉と筍のしぐれ煮
梅麩シロップ漬
鶏肉と彩り野菜のトマト煮
リンゴとバターのひみつ
ドライトマト
人參と豆のハニーマスタードドレペ
赤魚南蛮漬

赤魚西京焼

白味噌に3日以上漬け込み、しっとりとした食感の中にしっかりと味噌の風味を感じられる逸品。

牛肉と筍のしぐれ煮

牛肉に筍を加える事によりあっさり食べやすい味付けに仕上げました。

鶏肉と彩り野菜のトマト煮

鶏肉と野菜をバランスよく混ぜ合わせ、洋風に仕上げました。

特定原材料 乳成分 ● 小麦 ● そば ● えび ● かに ● 落花生 ● くるみ

新年の食卓に、ひととき贅沢な味わいを。

新春の食卓を華やかに彩る、贅沢な味わいを心ゆくまで。
こだわりの料理を一品一品、彩り豊かに詰め込んだ、
晴れの日のための、特別なおせち。

日本橋OIKAWA監修

宴

三段重

約3~4人前

お重内寸サイズ
219mm×219mm×41mm



日本橋OIKAWA監修



宴

～うたげ～
三段重 全58品目

お重内寸サイズ：219mm×219mm×41mm

本体価格 **31,800円**(税込)

ご購入特典

お食事代 **15%割引券**
大好評につき **2枚プレゼント!**

早割
でお得に



11月15日(日)までのご予約で

28,800円(税込)

式の重

合鴨入モーク
チースライスパイシート
バンケットチキングリーン
鶏肉と彩り野菜のトマト煮
オロラ包み
かに甲羅グラタン
ブロッコリーのバジル和え
ドライトマトの赤ワイン煮
キノコのオイルマリネ
ローストビーフ
コルニッシュシケルス
味噌アミクラスのポークラゲ
パプリカのピクルス
スモークシユリンフ
リンゴとバターのみみつ
ネーブルオレンジ
海老とほうれん草のテリーヌ
フチテリーヌカニ三色
いか彩り甘酢和え
ブラックオリーブ



蝦夷あわび煮貝

エゾアワビを濃口醤油と薄口醤油を合わせた調味液で味付けし、低温調理で柔らかく仕上げました。



ローストポーク

鹿児島産豚もも肉を秘伝だれに、3日間漬けて込み直火で焼き上げました。

壹の重

伊達巻
バイ貝旨煮
菜の花と柚子のつみれ揚げ
ぶり照焼
金柑さわやか煮
紅白市松蒲鉾
焼海老
蝦夷あわび煮貝
一口昆布巻
たこ照焼
青桃甘露煮
紅白なます
いくら醤油漬
北海道黒豆
鳴門金時芋きんとん
渋栗甘露煮
にしん親子甘酢漬
松前漬
味付数の子
田作り
花餅 紅梅
花餅 紅梅
味付小梅人参

参の重

スモークチキン中華
レモン酢くらげ
爪付カニしんじょう
ごまボテ
くるみ砂糖かけ(黒糖入)
いか松笠白
ごまわかめ
ローストポーク
山くらげ中華味
エビチリソース
赤魚南蛮漬
錦糸玉子包み
花餅 もも
ピリ辛小きゅうり
麻辣椎茸