

おせち料理
11011



日本橋 ゆかり



三代目 野永喜三夫 監修

親子三代にわたり、宮内庁への出入りを許された和食の名門「日本橋ゆかり」。伝統の美味にモダンな空気を取り入れ、“今”の日本料理の真髄を提供する。そんな三代目野永喜三夫のしなやかなセンスと技は高く評価され、『料理の鉄人2002』では見事総合優勝。2003年にはニューヨークタイムズ紙「日本を代表する5人の若手料理人」にも選ばれています。また、海外での和食プロモーションやフードイベントに参加するなど、世界に目をむけて積極的に日本食文化をPR。外国の食材提案や食材アドバイザーなど幅広く活躍中です。

老舗の味を伝える祝い肴三種、
口取りや焼き物と、
技が冴えるおせち料理に
三代目の斬新なアイデアを融合。
まさに洗練の極みがここに開花します。

彩蘭

和風二段重



お客様の声

● 昨年は、別のところのおせちを頼んだのですが、今回は、彩蘭さんを注文し、家族皆で「美味しい」とすぐに売切れてしまいました。来年も是非購入したいと思っておりますので、品質がおちないようによろしくお願いいたします。ごちそう様でした。
..... 40歳 男性

● 一つひとつが大変美味しかったです。おせちが美味しいものだとして初めて感じました!!種類も豊富で、色も味も本当に楽しめて、正月が盛り上がりました。
..... 48歳 男性

- 一の重
- 田作
 - 丁呂木
 - 合鴨スモークスライス
 - しいたけ煮
 - こんにやく煮
 - 紅かまぼこ
 - 白かまぼこ
 - 伊達巻
 - 紅鮭小川巻
 - 煮だこ
 - いか松笠
 - 味付数の子
 - 青桃甘露煮
 - 子持鮎甘露煮
 - 帆立煮
 - 味付いくら
 - 和三盆糖入黒豆

- 二の重
- 栗きんとん
 - たけのこ煮
 - 鶏肉旨煮
 - ねじり梅人参煮
 - 六角里芋煮
 - レーズン入松風
 - さわら西京焼
 - にしん巻
 - 穴子八幡巻
 - 龍皮巻
 - 寿マロンフランドー漬
 - 味付海老
 - 黒あわび旨煮

しゆんえん

春宴

京風二段重

- 一の重
- 田作
 - 海老芋煮
 - しいたけ煮
 - たけのこ煮
 - ねじり梅人参煮
 - 紅白生酢
 - 重ねわらび
 - 小豆れんこん
 - 錦糸巻かに風味
 - 牛肉二色巻

- 有頭海老
- 紅かまぼこ
 - 白かまぼこ
 - 龍皮巻
 - 伊達巻
 - えび陣笠
 - 味付数の子
 - 真だらうま煮
 - 味付いくら

- 二の重
- 栗きんとん
 - たたき牛蒡
 - 紅鮭昆布巻
 - 松笠くわい煮
 - 網笠柚子
 - 丁呂木
 - 姫鯛西京焼
 - さわら胸焼
 - 海老の錦てまり
 - 紅鮭小川巻

- 穴子八幡巻
- 松風
 - 金時生姜
 - 金柑甘露煮
 - 寿マロンフランドー漬
 - 子持鮎甘露煮
 - いか松笠
 - 帆立煮
 - ぶり照焼
 - 和三盆糖入黒豆

いわいつづみ

祝鼓

京風三段重

- 一の重
- 栗きんとん
 - 田作
 - 重ねわらび
 - 丁呂木
 - 合鴨スモークスライス
 - 紅かまぼこ
 - 白かまぼこ
 - 伊達巻
 - 海老の錦手まり

- 味付数の子
- 小蛤
 - 金柑甘露煮
 - 寿マロンフランドー漬
 - 帆立煮
 - 和三盆糖入黒豆

- 二の重
- 海老芋煮
 - しいたけ煮
 - こんにやく煮
 - たたき牛蒡
 - 紅鮭昆布巻
 - ねじり梅人参煮
 - 紅かまぼこ
 - 紅白生酢
 - 小豆れんこん

- 子持昆布
- えび陣笠
 - 紅鮭小川巻
 - 穴子八幡巻
 - 松風
 - 子持鮎甘露煮
 - 真だらうま煮
 - 味付いくら

海老芋や小豆れんこん、さわら幽庵焼など、“京料理の匠”が生み出す繊細で奥深い味わい。春の宴にふさわしい喜びが溢れます。



お客様の声

●とてもおいしかったです。他で購入した時は辛くて食べられなかったことが多かったのですが、久しぶりにヒットと言う感じです。

..... 55歳 女性

●いつも初梅などをたのんでいましたが、今年初めて春宴を注文しました。値段が高い分、メニューがこっていてよかったです。

..... 45歳 女性

吟味を尽くした食材を、心を込めて、丹念に。姫鯛西京焼や牛肉の二色巻、豪華さも満足のいく一品です。



三の重

たけのこ煮
ねじり梅人参煮
網笠柚子
錦糸巻かに風味
牛肉二色巻
たらこ煮
有頭海老
龍皮巻
もちこ甘露煮
金時生姿
いか松笠
ぶり照焼
黒あわび旨煮

京料理
花かがみ
麻生 繁

麻生 繁 監修

京都・清水寺近くに店を構える「京料理 花かがみ」。大勢の観光客でにぎわう場所柄、日本食の伝統を守り、旬の食材をふんだんに使った京料理にこだわり続けて、舌の肥えた多くの地元客からも愛されています。その店主が京料理界の重鎮、麻生繁。17歳で料理人を目指し、京都、大阪などで修業。(株)大和屋グループである「京都坂口」で料理長を務め上げ、1988年には通産大臣表彰状受賞、94年滋賀県知事表彰受賞、98年四条司家料理故実御調所顕彰「惣料匠」受賞と数々の荣誉に輝いています。現在、日本調理師協会会長として後進の育成に尽力。

お客様の声

●今まで、毎年、いろいろなおせちを買いましたが、今回のおせちが一番良かった。さすがに京料理店の監修品です。見た目特に上品だと家族全員満足です。

..... 65歳 男性

●毎年、御社のおせちを購入していますが、今年は「祝鼓」を選択しましたが、「味のグレードの高さ」「献立の工夫」を感じました。また来年も購入します。

..... 37歳 男性