



京菜味のむら

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、これまで以上に京の食文化を発信しています。

新年の始まりに
こたわり



おせち



1

京菜味のむら

桂 かつら 和風 三段重

17,780円 (税込19,203円)

37品目 【3~4人前】約190mm×190mm×高さ46mm

お届け日限定
12/29(月)・30(火)
のいずれか

冷凍

アレルギー
小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

【一の重】

一口昆布巻、赤魚西京焼、合鴨コース、笹
麩(鳴門金時あん)、田作り、焼き湯葉煮、
黒豆がんと含め煮、お祝い海老、数の子醬
油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串

【二の重】

伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鯉くるみ、栗
きんとん、たたきごぼう、だし巻、豚角煮、蟹
爪袖焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【三の重】

椎茸旨煮、ごぼう煮、寿高野含め煮、まぐ
ろの角煮、金時人参入り生酢、いくら醬油
漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の
芽、彩り千切大根、国産鶏の焼つくね串、
餅巾着旨煮、梅型人参、松麩

2 京菜味のむら

八坂

やさか 和風 三段重

12,780円 (税込13,803円)

31品目 【2~3人前】約182mm×158mm×高さ43mm

冷凍

アレルギー
小麦・卵・乳成分・えび

お届け日限定
12/29(月)・30(火)
のいずれか

【一の重】

一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、
黒豆、梅餅、数の子醬油漬、笹団子、合鴨コース

【二の重】

田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひ
もの柚子和え、いくら醬油漬、金時人参
入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だ
し巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮

【三の重】

餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにゃ
く、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨
煮、ごぼう煮、筍煮、椎茸旨煮、松麩、梅型人参



福を願う縁起の美味を
お仲間、ご家族と一緒に。

ご予約締切日
12月16日火
まで

ご予約承ります。全国一律送料込み
おせちはすべて冷凍にてお届けいたします。

冷凍

お召上がりご予約日の前日までは、冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。

※解凍方法/冷蔵庫(10℃以下)で自然解凍をしてください。約17時間位で解凍致します。

※解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

- 代金は商品ご予約時にお支払いください。●締切日以降のキャンセルは出来ません。
- お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- 商品の価格表示は本体価格(税込価格)で表示しております。
- ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。
- 北海道・沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。
- 年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。
- 商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。
- 天候等の諸事情によりお届け時間がおくれる場合がございます。

藤三
FRESH FOODS MARKET

洋風と中華を
おしあわせ
お重の
楽しめる
和洋中
おせち

京都「きんや」の監修
品を取り揃えたお重の重は
魚や肉などを盛り込み
三の重はお子様から
大人の方まで楽しめる

数量限定

16 「ぎんや 満文」
迎春おせち 和洋折衷三段重
15,000円(税込16,200円)
62品目 【約3〜4人前】約258mm×258mm×高さ177mm(内寸)39mm/1段
冷凍 【一の重】
昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花生、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、渋皮栗甘煮、松前漬
【二の重】
ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソディカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン
【三の重】
ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、豚タン、ポロニアソーセージ、牛タンソーセージ、胡麻団子、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(宇治抹茶)、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、サラミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立香草焼

京都の名店
「祇園」で
修業した店主
堀田功雄氏が
監修したおせち
二段で
100品目を
詰合せた
豪華なおせち
です

数量限定

15 京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち 和洋折衷二段重
19,800円(税込21,384円)
100品目 【約3〜4人前】約285mm×380mm×高さ137mm(内寸)47mm/1段
冷凍 【一の重】
真鯛幽庵焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマス梅肉南蛮、のどろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、たたきごぼう、噛門金時レモン煮、黒豆煮(梅型百合根羊羹)、きんとん、栗甘煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、永昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、海老新丈、たら野菜つみれ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉菜、蟹とほうれん草の佃田煮、梅型蒟蒻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩り和え、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生煮和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鯖昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、短竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子のきめ煮、ホックつみれ、白花生、紫花豆煮、梅魁
【二の重】
錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾(チーズ風味)、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつま芋も胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どリアマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨パストラミ、ポロニアソーセージ、牛タンソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

1925年に東京・銀座に創業した
老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシラが
監修した洋風料理を
彩りよく盛り付けた
オードブルです。

数量限定

12 「銀座ローマイヤ」
オードブル 洋風一段重
9,300円(税込10,044円)
23品目 【約4人前】約214mm×316mm×高さ48mm(内寸)47mm
冷凍 【一の重】
野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーセージ、鶏肉と人参のテリーヌ、ポテトサラダ、カクテルシュリンプ、紫キャベツのラペ、ヴァイスブルスト、スペイン風オムレツ、きのこ野菜のマリネ、ローストポーク(カラフルマリネ添え)、キャロットラペ、蒸し鶏のバジル和え、ローストビーフ、ローストビーフソース、ショコラテリーヌ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、さつま芋のサラダ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、生ハム(ローズ)、キューブチーズ、かぼちゃのサラダ、チーズケーキアリュレ

神戸元町に
店を構える
「ステーキハウス縁」
木田総料理長監修の
オードブル。

数量限定

11 神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル 肉洋風二段重
7,800円(税込8,424円)
25品目 【約2〜3人前】約167mm×167mm×高さ135mm(内寸)38mm/1段
冷凍 【一の重】
ローストビーフ、若鶏明太巻、牛タンソーセージ、桜島どリアマリネチキン、帆立香草焼、ブルーベリーチーズソース寄せ、ドライフルーツのパイ包み、ドライトマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、サラミ風ソーセージ、キャロットラペ、ブラックオリーブ、豚タン
【二の重】
魚卵のサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチーズソースのテリーヌ、ポークソーセージ、くるみ甘露煮、レッドキャベツのラペ、生ハム、スモークサーモントラウト、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

伝統の和の重・
味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、
趣の異なる三段を
バランスよく
組み合わせました。

数量限定

18 千賀屋謹製
華千歳 和洋中三段重
和洋中 三段重 14,800円(税込15,984円)
32品目 【約2〜3人前】約137mm×257mm×高さ53mm/1段
冷凍 【一の重】
昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子塩甲漬、たら麺漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻
【二の重】
黒酢肉団子、長寿貝の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリ、ごまだんご、柚子くらげ、ふかひれ煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター
【三の重】
パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味

お酒のお供としてのセットになります。
彩り豊かに盛り込んだ膳。

数量限定

17 加賀 月うさぎの里 加賀 兎郷監修
味彩酒華膳 和洋一段
6,880円(税込7,431円)
32品目 【約2〜3人前】約180mm×235mm×高さ40mm/1段
冷凍 【一の重】
小松菜と揚げ煮物、パストラミベーコン、くるみ甘露煮、真鯛さき、柚子味噌田楽、味付高野(海老)、味付高野(ほうれん草)、たらこ旨煮、一口昆布巻、海老旨煮、月うさぎ(練きり)、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、丸穴子南蛮、糸昆布酢炊き、にしん黄金、ごまミルクティー、羽二重餅(くるみ抹茶)、椎茸煮、菜の花湯葉巻、オニオンマリネ、スモークトラウトサーモンスライス、鯖味噌焼、小鯛味噌焼、黒糖ローストポーク、ベーコンチーズドック、湯葉の有馬煮、田作り、若桃甘露煮、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、ぼろ白子旨煮、鶏団子

青山に本店を構える「KIHACHI」のシラが監修した
オードブルとキハチドライフルール®をイメージした、
フルーツとカスタードソースを合わせた
パフェアイスのセット。

数量限定

14 東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス
洋風&アイス一段重
9,800円(税込10,584円)
21品目+パフェアイス 【約2人前】約196mm×256mm×高さ57mm(内寸)39mm/1段
冷凍 【一の重】
伊達鶏の燗煮、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、モッツアレラチーズのオリーブオイル漬、スタフドオリーブ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリーブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、合鴨スモーク、くるみのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、豚タン、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どリアマリネチキン 【別添】パフェアイス95ml×2

銀座「花蝶」総料理長監修、
和洋折衷・創作おせち。
伝統的な和食にフレンチやイタリアンの
技法を駆使したおせちを
お楽しみいただけます。

数量限定

13 銀座「花蝶」
和洋おせち「ほのか」
和洋三段重
14,000円(税込15,120円)
38品目 【約2人前】約140mm×155mm×高さ145mm(内寸)50mm/1段
冷凍 【一の重】
田作り、紅白蒲鉾、海老の姿煮、鶏香味焼、数の子醤油漬、花人参、紅白なます、栗金団、若桃甘露煮、伊達巻、黒豆蜜煮
【二の重】
フルーツフロマージュ、セミドライトマト、モッツアレラのハーブオイル漬、グリーンオリーブのハーブオイル漬、杏子蜜煮、海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、海老風味のガランディース、ドライトマト(赤ワイン煮)、ドライブルー(赤ワイン煮)、人参のマリネ、海老のマリネ、白いんげん豆(トマト煮)
【三の重】
グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、ピザサラミ、ホワイトパストラミ、ローストビーフ、カリフラワーのピクルス、人参のピクルス、ヤングコーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、リオナソーセージ、カンパニョ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込