

野村佃煮

京都の伝統的で上品な味付けを守りながら、
独自製法を生かした家庭的なぬくもりあふれるおせちをご家庭でお楽しみください。



限定10セット

21 [34品目]
野村佃煮
ゆく年くる年(二段三重)

2人前 13.5cm×27.0cm×9.8cm

小麦 卵 乳 えび

本体価格 14,000円

税込価格 15,120円

ご予約締切日 12/14(木)

商品引渡し日 12/30(土)

※配送のみ承ります(送料込みの価格です)
※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント
140 ポイント

<1段目>

味付数の子 牛蒡にしめ 筍にしめ 祝海老 田作り 黒豆ふくませ 紅白蒲鉾 伊達巻 昆布巻 手まり和菓子 酢蛸 葉付金柑 笹巻きんとん入り麩 寿焼印栗甘露 丸たき牛蒡

<2段目>

貝柱のスマーク 殻付魚肉すり身のマヨネーズ風味焼 アーモンドチョコ 抹茶ブラウニー ひとこチーズ 若桃シロップ漬 ホワイトチョコ伊達巻 チキンマリネ 甘露いもれモン 焼き豚スライス 鶏のミートローフ 鯛の南蛮漬 レーズバターパン イカマリネバジル風味 海老のチリソース和え ドライマトのワイン煮 海鮮市松 鶏肉の甘辛揚げ サーモンとほうれん草のテリーヌ

22 [31品目]
野村佃煮
方丈(ほうじょう)
(二段重)

2~3人前
19.0cm×19.0cm×11.3cm×2段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 14,000円

税込価格 15,120円

ご予約締切日 12/14(木)

商品引渡し日 12/30(土)

※配送のみ承ります(送料込みの価格です)
※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

<一の重>

味付一口数の子 丸たき牛蒡 祝海老 栗甘露煮 黒豆ふくませ 紅白蒲鉾 伊達巻 昆布巻 鯛の西京焼き いかの魚卵和え 菓子くるみ 若桃シロップ漬 きんとん 豚肉の昆布巻 ごまめ

<二の重>

牛蒡にしめ 柚子入り生酢 鯛のうま煮 市松玉子 生椎茸ふくませ煮 てり焼き帆立 酢蛸 スマークサーモントラウトフラワー 葉付金柑 寿鶴人參味付け 青甘露梅 笹巻団子 うめ麩 こはだ栗漬 露にしめ 手まり麩



限定20セット

ご予約ポイント
140 ポイント

23 [39品目]
野村佃煮
平安(へいあん)
(三段重)

3~4人前 17.8cm×17.8cm×15.9cm×3段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 17,000円

税込価格 18,360円

ご予約締切日 12/14(木)

商品引渡し日 12/30(土)

※配送のみ承ります(送料込みの価格です)
※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

<一の重>

味付数の子 丸たき牛蒡 祝海老 鯛のうま煮 黒豆ふくませ てり焼き帆立 白梅餅 紅梅餅 寿焼印栗甘露 きんとん こはだ栗漬 海鮮市松 ごまめ

<二の重>

紅白生酢 焼き湯葉巻 伊達巻 いくら醤油漬 酢蛸 いかの魚卵和え 小鯛の酢漬 葉付金柑 紅鯉昆布巻 若桃シロップ漬 甘露いもれモン煮 豚の角煮

<三の重>

牛蒡にしめ 筍にしめ 栗甘露煮 紅白蒲鉾 昆布巻 生椎茸ふくませ煮 鯛の西京焼き 寿鶴人參味付け 菓子くるみ 鶏肉の西京焼き うめ麩 九条ねぎ入り玉子焼き 露にしめ 寿焼印高野豆腐



限定20セット

ご予約ポイント
170 ポイント

ヤマ食

創業125年の歴史を持つ料亭「味ま野」が監修し高級素材を厳選した
心と体を潤す食の贅沢創意工夫を凝らした心尽くしの御馳走お節です。



24 [57品目]
ヤマ食
『京料理 味ま野』監修 おせち平安(三段重)

4~5人前 21.3cm×21.3cm×5.8cm×3段

小麦 卵 乳 えび かに

本体価格 23,000円

税込価格 24,840円

ご予約締切日 12/8(金)

商品引渡し日 12/30(土)

※配送のみ承ります(送料込みの価格です)
※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

<壹の重>

紅白蒲鉾 黒豆 紅白なます 田作り いくら醤油漬 砂肝塩焼 和菓子(カスタード) 花餅(和菓子) 若桃の甘露煮 きんとん(いもあん) 栗甘露煮 波皮栗甘露煮 伊達巻

<貳の重>

ぶり照焼 海老とブロッコリーのテリーヌ 紅白テリーヌ さつま芋甘露煮 高野豆腐煮 鶏つくね串 海老煮 椎茸煮 露煮 蒟蒻煮 かわい人 人參煮 味付数の子 ボロニアソーセージ(ペッパー味) 若桃の甘露煮 たたきごぼう

限定3セット

