2024年 サカガミの大人気おせち料理

東京・築地 味の浜藤 AJI-NO-HAMATOH

●味の浜藤のおせちは消費期限1月1日迄です。
12月31日13時頃より店頭お渡しとなります。

[202-D]浜藤　締切日 12/20

銀鱈西京焼おせち和風二段

24,000円（参考税込）25,920円
22.6×22.6×高さ12.8cm

【壱之重】 浜藤蒲鉾(紅・白)、伊達巻、こはだ粟漬、にしき玉子、栗きんとん、黒豆煮金粉のせ、なます、ごぼう煮、椎茸煮、人参煮、梅麸煮、里芋煮、竹の子煮、たづな蒟蒻煮、田作、塩いくら、葉付きんかん、あわび煮【弐之重】えび鬼がら焼、銀だら西京焼、子もち鮎甘露煮、にしん甘露煮、味付かずの子、たら子旨煮、ほたて燻製、日向夏あみ笠、たこ酢漬、スモークサーモン、紅鮭昆布巻、紫花豆煮、若桃甘露煮、ごまくるみ、小鯛笹漬(以上34品)
●アレルギー表示:小麦、卵、えび、あわび、さけ、いくら、さば、大豆、もも、くるみ、ごま

銀鱈は程よい食感と細かい身質が好まれ、くせがなく、脂ものっています。味噌は三百年以上の伝統を持つ京都の白味噌を使用。ふっくら艶やかな焼き上がりと、ひろがる白味噌の上品な香り。味の浜藤の自慢の一品。

大正14年創業の味の浜藤が、素材を丹念に吟味しひとつひとつ丁寧に調理した焼物、煮物など海産物を中心とする和風おせち料理です。中でも半世紀以上にわたり造り続けている西京焼は自慢の逸品です。
味と品質にこだわり、合成保存料・合成着色料・化学調味料を使用していないおせちを提案致します。

締切日 12/20

[202-C]浜藤

銀鱈西京焼おせち和風一段

12,000円（参考税込）12,960円
22.6×22.6×高さ7.6cm

【壱之重】浜藤蒲鉾(紅・白)、伊達巻、黒豆煮金粉のせ、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なます、味付かずの子、銀だら西京焼、えび鬼がら焼、竹の子煮、梅麸煮、ごぼう煮、椎茸煮、人参煮、田作、こはだ粟漬、にしん甘露煮（以上18品）●アレルギー表示:小麦、卵、えび、さけ、さば、大豆

■お代金のお支払いは、ご予約時にお願いいたします。
■ご予約品はすべて、各割引対象外です。

■サカガミ店舗■　※別途、「ご予約承り票」をご用意中。その用紙をご利用下さい。

●サカガミ本部	東京都豊島区駒込6-26-16	☎03-3918-5255
●駒込店	東京都豊島区駒込6-35-1	☎03-3918-5355
●野方店	東京都中野区野方6-4-4	☎03-3330-4321
●清瀬店	東京都清瀬市元町1-4-23	☎042-491-3725
●南大沢店	東京都八王子市南大沢1-308-B-301	☎042-670-5211
●豊洲店	東京都江東区豊洲5-5-1-113	☎03-3531-5355
●赤坂店	東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ内	☎03-3239-3416

※写真はすべてイメージです。

2024年 サカガミの大人気おせち料理

ご予約承りは12月20日迄。消費期限は1月1日迄です。12月31日13時頃より店頭お引き渡しです。

サカガミがふだんから大切に育てている厳選品のみを少量ずつお詰め致しました。味・品質・価格のバランスに優れたお薦めおせちです。

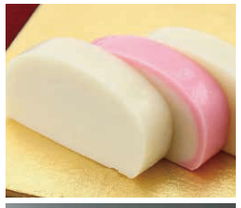
※予定台数になり次第予約を締め切らせていただきます。人気の品です。お早めに

[919-A]サカガミオリジナル　締切日 12/20

和風おせち『匠』一段重

15,000円（参考税込）16,200円
19×19×高さ4.5cm

全店計 限定100台



サカガミオリジナル小田原蒲鉾(紅・白) 生のグチを使用、食感が違います。紅はめでたさと喜びを表し、白は神聖を表すものとされています。
国産丹波黒豆 …… 国産の丹波黒豆をふっくらと炊き上げました。『まめ』と言う言葉は丈夫・健康を意味する言葉として使われていました。
国産とこぶし煮 …… 厳選されたとこぶしを薄味に仕上げました。
伊達巻 …… 『伊達』には華やかさの意味があります。伊達者が着ていたドテラに似ていることから伊達巻と呼ばれるようになりました。
昆布巻 …… 『よろこぶ』は『養老昆布』で、お祝いと不老長寿の願いが込められ、巻は『結び』を意味する縁起の良さ。
田作り …… 豊作を願い小魚を田畑に肥料として撒いたことから名付けられました。
味付け数の子 …… 二親(にしん)から多くの子が出るのを好き事とし古くからおせちに使われています。
有頭海老 …… 長い髭を生やし腰が曲がるまで長生きすることを願っておせちに用いられます。
国産栗きんとん …… 黄金に輝く財宝に例えて、豊かな1年であるようにという願いが込められています。栗も芋も国産を使用しました。
北海道産味付けいくら …… 北海道産の形の良いいくらだけを選び、上品な味付けに仕上げました。
紅白なます …… お祝いの水引をかたどったもの。国産原料で作りました。
国産ぶり …… 国産のブリを使用、出世魚の代表格。
埼玉県産里芋煮 …… 子孫繁栄を願い埼玉県産の里芋を使用、粘りが違います。
千葉県産古代れんこん …… サカガミでも人気の古代れんこんを使用。未来の見通しが出来る縁起物として。
国産飾り人参 …… 国産人参を花形にして薄味に仕立てました。
国産椎茸煮 …… 国産原料にこだわり薄味に仕立て上げました。
国産筍煮 …… 素材を京都産に限定!味と食感にこだわりました。
●アレルギー表示:小麦、大豆、乳、卵、海老、やまいも、ゼラチン、いくら

[919-B]サカガミオリジナル

ミニおせちセット　締切日 12/20

4,500円（参考税込）4,860円

全店計 限定100台

田作り、国産丹波黒豆、サカガミオリジナル小田原蒲鉾(紅・白)、伊達巻、有頭海老艶煮、国産栗きんとん、紅白なます、埼玉県産里芋煮、千葉県産古代れんこん、国産飾り人参、国産椎茸煮、国産筍煮、ほたて煮、花餅紅白(以上16品)
●アレルギー表示:小麦、大豆、乳、卵、海老、やまいも、ゼラチン
●当日の交通事情により、多少遅れることがあります。

●おせち類はすべて当日の交通事情により、多少遅れることがあります。お渡し時間は店舗により異なります。
※すべてのおせちで、飾りもの(オーナメント)が変更になる場合があります。

練馬 圓照院 泉竹 IZU-CHIKU

泉竹おせちは消費期限1月1日です。
12月31日13時頃より店頭お渡しとなります。

[202-H]泉竹　締切日 12/20

泉竹おせち三段重 ⇨

60,000円（参考税込）64,800円
21×21×高さ18cm

【壱之重】　小鯛笹漬け、絹太巻、もろこ南蛮漬け、竜飛巻、青竹釜（いくら）、青竹釜（なまこ）、色紙数の子、海老黄身寿司、伊勢海老黄金焼【弐之重】　ねじ梅人参、合鴨ロース、真子玉〆、黒豆ぶどう煮、寒干大根昆布巻き、射込堀川牛蒡、棒鱈旨煮、花百合根、日の出筍、海老芋含め煮【参之重】う巻玉子焼、さわら西京焼、博多うなぎ、海老ぽたん揚、甘鯛うに焼き、あわび雲丹焼、二見からすみ、渋皮栗洋酒煮、羽子板海老、（28品目･約6人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、いくら、鮭、鮑、蟹、イカ、鶏肉、山芋、胡麻

[202-J]泉竹　締切日 12/20

⇩ 泉竹おせち二段重 42,000円（参考税込）45,360円
21×21×高さ12cm

【壱之重】射込堀川牛蒡、合鴨ロース、日の出筍、ねじ梅人参、真子玉〆、松笠くわい、べっこう床節、渋皮栗洋酒煮、あみ笠柚子、黒豆ぶどう煮、寒干大根昆布巻き、棒鱈旨煮、海老姿煮【弐之重】　う巻玉子焼、さわら西京焼き、寿なまこ、博多うなぎ、海老ぽたん揚、甘鯛うに焼、絹太巻、竜飛巻、もろこ南蛮漬、はじかみ、小鯛笹漬け、いくら、色紙数の子、二見からすみ、はさみ椎茸（28品目･約4人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、いくら、鮭、イカ、鶏肉、山芋、胡麻

[202-K]泉竹　締切日 12/20

⇩ 泉竹おせち一段重 22,000円（参考税込）23,760円
21×21×高さ6cm

黒豆ぶどう煮、う巻玉子焼、色紙数の子、さわら西京焼き、海老姿煮、松笠くわい、博多うなぎ、射込堀川牛蒡、べっ甲床節、日の出筍、ねじ梅人参、寒干大根昆布巻き、羽子板海老、合鴨ロース、海老ぽたん揚、あみ笠柚子、渋皮栗洋酒煮、もろこ南蛮漬、竜飛巻、絹太巻（20品目･約3人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、いくら、鮭、イカ、蟹、山芋、胡麻

[202-L]泉竹　締切日 12/20

泉竹おせち迎春重詰 ⇨

14,000円（参考税込）15,120円
21×21×高さ5cm

色紙数の子、真子の玉〆、鶏龍眼煮、黒豆ぶどう煮、かになます、お多福豆、渋皮栗洋酒煮、海老姿煮、う巻玉子焼、さわら西京焼き、合鴨ロース、博多うなぎ、松笠くわい、寿真如、海老ぽたん揚げ、海老椎茸、竜飛巻、もろこ南蛮漬け、絹太巻（19品目･約2人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、鮭、イカ、蟹、鶏肉、山芋、胡麻

[202-M]京都･泉竹

泉竹国産食材おせち一段 ⇩

24,000円
（参考税込）25,920円
21×21×高さ6cm

国産食材一段重【壱之重】うなぎ出汁巻き玉子、真鯛百合根包み焼き、南瓜カステラ、鰆西京焼き、庄内麸の八幡巻、車海老艶煮、花百合根、平目龍飛巻、小鯛笹漬け、菊かぶら、渋皮栗の洋酒煮、粽麸、編み笠柚子、色紙数の子、新ふき信田巻き、海老芋旨煮、ぜんまい豆富、蓮根小倉煮、宝来豆富、梅金時人参、黒豆ぶどう煮、合鴨ロース、いくら（22品目･約2人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、鮭、いくら、イカ、蟹、鶏肉、山芋、胡麻

[202-N]京都･泉竹

⇩ 泉竹精進料理おせち一段

24,000円（参考税込）25,920円
21×21×高さ6cm

精進料理一段重【壱之重】庄内麸の八幡巻、南瓜かすてら、甘露梅ワインゼリー、黒豆ぶどう煮、ちまき麸、百合根団子、渋皮栗洋酒煮、絹巻人参、松風慈姑、菊かぶら、龍飛巻、あみ笠柚子、白酢和え、三色湯葉巻、雪輪堀川牛蒡、ぜんまい豆富巻、海老芋含め煮、宝来豆富、寒干大根の昆布巻き、新蕗信田巻、ねじ梅人参、二身椎茸、うどべっこう煮、湯葉焼豆富、蓮根小倉煮、銀杏の挽茶揚げ、六条麸（27品目･約2人前）●アレルギー:卵、小麦、乳、大豆、海老、山芋、胡麻、ゼラチン

ご自宅へ直送! 萬谷おせちは12月31日のみの宅配お届けです。

※宅配おせちには、お届先住所をお願いいたします。消費期限1/1迄。※時間指定不可。

おりょうり京町 萬谷 MAN-TANI

北陸越前の地で、京の風情を感じながらおいしいお料理に舌鼓を打てる老舗料亭。ゆったりとした雰囲気の中、日本料理の繊細な味わいと美しさを心ゆくまで楽しめる「おりょうり京町 萬谷」の他、料亭オーベルジュ萬谷や、「京町屋 萬會（まんかい）」、隠れ家のような空間の中、最高の美食と和やかな宴でもてなすモダンな和婚スタイルを実現する「萬谷 RYOU-TEI Wedding」を鋭意営業中です。

[202-E]直送おせち　締切日 12/20　宅配

萬谷おせち和風二段 ⇩

27,000円（参考税込）29,160円
19.5×19.5×高さ13.2cm

和風二段重
【壱之重】鰤の照り焼き、かぶらずし、合鴨ロース、炙りからすみ、数の子、手まり餅、紅白かまぼこ、つくばね、柿バター、煮さば寿司、あまだい寿司、鯛寿司、サニモン押し寿司、添加物
【弐之重】海老雲丹焼き、蒸しあわび、子持ち鮎有馬煮、豚角煮、いくら醤油漬け、昆布巻き、玉子焼き、栗甘露煮、黒豆煮、酢蓮根、きんかん
（約3～4人前）
●アレルギー表示:海老、卵、鮭、小麦、大豆、さば、ゼラチン

料亭オーベルジュ 萬谷 MAN-TANI

[202-G]直送おせち　締切日 12/20　宅配

萬谷おせち和洋一段 ⇧

18,500円（参考税込）19,980円
20×26×高さ12cm

和風一段重
【壱の重】ロブスター、さばの昆布巻、鰤の照り焼き、甘鯛松笠揚げ、鮑柔煮、ローストビーフ、ローストビーフのソース、干し柿バター、炙りからすみ、数の子、イクラ醤油漬け、生ハム、チェダーチーズ（13品目･1～2人前）
●アレルギー表示:　えび、小麦、乳、あわび、いくら、大豆

[202-F]直送おせち　締切日 12/20　宅配

萬谷おせち洋風二段 ⇨

37,000円
（参考税込）39,960円
20×26×高さ12cm

洋風二段重
【壱の重】ロブスター、フォアグラ、鰤の照り焼き、甘鯛笠松揚げ、セイコ蟹グラタン、ローストポーク、ローストビーフ、ローストビーフソース、蒸しあわび、スモークサーモン、数の子
【弐之重】黒豆煮、フォアグラ、雲丹バター、生バター、レーズンバター、りんごのコンポート、えびのガーリック焼きキャビア添、生ハム、チェダーチーズ、最中、抹茶ムース、柿バター、いくら醤油漬け、ソーセージパテ（約3～4人前）●アレルギー表示:海老、いか、卵、小麦、鶏肉、乳、いくら、鮭、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン

※すべてのおせちで、飾りもの（オーナメント）が変更になる場合があります。