

四季の恵みを
丁寧に仕立てた
伝統の味わい。
新しい年の
食卓に、
彩りと笑顔を
お届けします。

清河園 × 虫鈴亭 おせち料理

— 伝統をつなぎ、未来へ —

大切な人に
幸せなひとときを



※写真はイメージです。

一の重

- ◆ 栗きんとん(最中の皮付き)
- ◆ 味噌くるみ
- ◆ あんぼ柿バターラム酒漬け
- ◆ 珈琲煮豆
- ◆ 万願寺唐辛子甘辛煮
- ◆ たこ照り焼き
- ◆ 牛肉射込みこんにゃく
- ◆ うずらの卵醤油漬けと西京漬け
- ◆ 鶏肝松風
- ◆ 伊達板新丈
- ◆ 子持昆布あおさ和え
- ◆ 富有柿と大根の胡麻酢和え
- ◆ 牛蒡とくらげの梅肉和え
- ◆ ふぐ旨辛和え
- ◆ 貝柱数の子わさび和え
- ◆ 迎春杉板包み
- ◆ クリームチーズサーモン茶巾
- ◆ 蟹淡雪新丈
- ◆ 合鴨のロースト
- ◆ あさりの燻製オイル漬け
- ◆ 牛蒡利久煮
- ◆ 鶴かまぼこ
- ◆ 蓮の芽梅酢漬け
- ◆ 唐墨

二の重

- ◆ 子持鮎甘露煮
- ◆ 煮込み麩すだれ巻き
- ◆ 黒毛和牛八幡巻き
- ◆ 烏賊柚子麴和え
- ◆ 紅鮭麴漬けといくら
- ◆ 鮑の旨煮
- ◆ 帆立の燻製醤油漬け
- ◆ 干椎茸万年煮
- ◆ 手まり湯葉オランダ煮
- ◆ 笹巻き鯉昆布巻き
- ◆ サーモン青じそ明太焼き
- ◆ 銀鱈西京焼き
- ◆ 沖目鯛粕漬け
- ◆ ワインらっきょう
- ◆ はじかみ
- ◆ 昆布

大

(3~4人前)

税込 43,200円

小

(2~3人前)

税込 30,240円



クール便での発送も可能です
鮮度そのまま、安心してお届けいたします。



ご自宅用にも、ご贈答にも
新年のご挨拶や大切な方への贈り物に。