

福を招く伝統のおせち

神様に一年の豊作を感謝するためのお供えをし、一年の幸せを祈りながら、みんなで食べるおせち料理。

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>海老 縁起物の王様
腰が曲がるまで長生きできるという縁起物。</p> | <p>黒豆 丈夫で健康に
まめに働き、まめに丈夫で元気で暮らせるように。</p> | <p>なます 平和の願い
紅白なますとも呼ばれるように、大根と人参の色合いがお祝いの水引の紅白であることから、平安や平和の願いが込められています。</p> | <p>数の子 子孫繁栄を願う縁起物
ニシンの子なので「二親健在」に通じる。</p> |
| <p>伊達巻 知性の象徴
巻物に似ていることから、学問成就や文化の繁栄を願う。</p> | <p>寒鱈西京焼 代表的なお祝いの魚
さわらは「魚」へんに「春」と書くので、新春にふさわしい魚。</p> | <p>金柑 金運上昇
「金冠」に通じ、金や宝などの財宝を意味しています。また「ん」が「運」に通じ、運を重ねるという意味もあります。</p> | <p>田作り 豊作祈願
イワシが畑の肥やしに使用できるほど多く取れたため、五穀豊穡を願う料理。</p> |
| <p>子持ち鮎
子孫繁栄を願う縁起物。</p> | <p>昆布巻
よろこぶという語呂あわせで縁起物。</p> | <p>くわい
子株がたくさんつく様子から子孫繁栄を願う。</p> | <p>いくら(自家製)
子宝に恵まれるように
おせちを華やかに彩るいくらには、「子宝に恵まれるように」という願いが込められています。おいしく仕上げる為に、原料は北海道で獲れた新鮮で元気な若い秋鮭のみを使用しています。赤身が薄く照りがあり、自然に溶けていく食感が別格です。</p> |

海座・絵馬型 一段重に含まれる内容です

『海座のおせち』
ご注文方法

ネットでの
注文は
こちらから



店舗での注文
でもご注文
いただけます

おせち受付用紙に記入

店頭にてお支払い

送料無料

ご予約締切日 12月8日(木)まで

※すべて宅配便でお届けします

◆お届け日
12月30日(金)

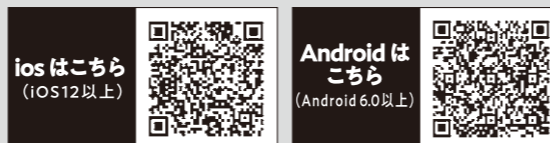
- ・掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。
- ・実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。
- ・海座・絵馬型 一段重は限定販売のため、予約数に達し次第、締切とさせていただきます。
- ・割引対象外商品です。
- ・(配送に関して)北海道・沖縄・離島・一部地域は追加送料がかかる場合がございます。
- ・おせちの種類により配達時間が異なります。



電話注文はこちらから

すし処 海座 本店	0749-21-5166
近江八幡店	0748-31-3066
八日市店	0748-20-5815
長浜店	0749-68-3401
栗東大宝西店	077-516-4481
福井開発店	0776-54-1605

最新情報やお得なクーポンは公式アプリから!



ご予約承り中

ご予約締切日
12月8日(木)

早期特典

11月30日(水)までのご注文で

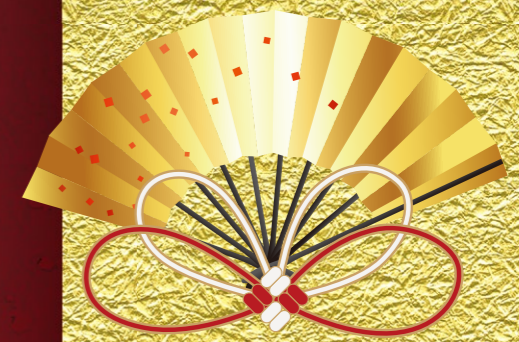
海座・絵馬型 一段重が

10%OFF

14,310円(税込)



150個限定
海座・絵馬型 一段重〈全38品〉
(重箱サイズ285×246×72mm)
15,900円(税込) セーフティフローズン(冷凍流通)
◆お届け日 / 12月30日(金)



おせち

海座の

感謝の気持ちを添えて
新春のごちそうを
お届けします。

一段重 全38品

海座自家製いくらを使用し、和・洋をバランスよく楽しめるよう食材を厳選した本格おせちの一段重

和洋折衷

早期特典

11月30日(水)までのご注文で

海座・絵馬型 一段重が 10%OFF

150個限定

海座・絵馬型 一段重 (全38品)

(重箱サイズ285×246×72mm)

15,900円 (税込)

11月30日(水)までのご注文で

14,310円 (税込)

セーフティフローズン (冷凍流通)

◆お届け日 / 12月30日(金)



- | | | |
|-----------|----------------|--------------|
| 1 寿かまぼこ | 8 自家製いくら醤油漬け | 15 もち玉すだれ |
| 2 寒鰯西京焼 | 9 漬もみじ | 16 海老の旨煮 |
| 3 子持鮎甘露 | 10 南高梅白板巻 | 17 若桃甘露 |
| 4 姫くわい松笠 | 11 陣笠しいたけ | 18 子宝刻み昆布 |
| 5 メープルくるみ | 12 さつま芋のレモン煮 | 19 味付け数の子 |
| 6 味付海老新丈 | 13 パイ包みトライアングル | 20 寿昆布扇子 |
| 7 たこ照焼 | 14 干柿ホワイトチョコ | 21 オーロラカスタード |
| | | 22 サーモンかんざし |

- | | |
|-------------|---------------|
| 23 金柑 | 31 生ハマンゴームス |
| 24 紅鮭昆布巻 | 32 カニ爪冷製マヨネーズ |
| 25 鮑旨煮 | 33 カニ爪冷製オーロラ |
| 26 糸昆布美味酢炊き | 34 若鶏醤油チーズ焼き |
| 27 田作り煮 | 35 黒糖ローストポーク |
| 28 伊達巻 | 36 レモンシロップ漬 |
| 29 源平なます | 37 キャロットラペ |
| 30 かに水車巻 | 38 金箔松葉 |

個食重

全21品



彩 個食重 (全21品)

(重箱サイズ146×146×63mm)

4,900円 (税込)

セーフティフローズン (冷凍流通)

◆お届け日 / 12月30日(金)

お一人ずつ おせちを味わえる個食重

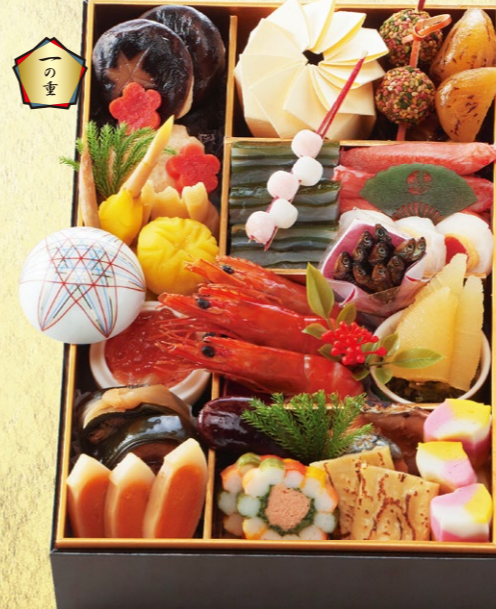
- | | |
|--------------|-----------|
| 1 金柑ロールカスター | 11 黒豆煮 |
| 2 サーモンかんざし | 12 金柑 |
| 3 若鶏醤油チーズ焼 | 13 穂付箱 |
| 4 シーフードテリーヌ | 14 椎茸旨煮 |
| 5 かに爪冷製マヨソース | 15 海老の旨煮 |
| 6 柿市松 | 16 姫くわい松笠 |
| 7 合鴨ワイン煮 | 17 昆布巻 |
| 8 うにチーズ酒肴寄せ | 18 味付子持昆布 |
| 9 伊達巻 | 19 田作り煮 |
| 10 虎柄栗甘露煮 | 20 重ね鯛昆布 |
| | 21 源平なます |

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。 ※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

二段重

全56品

56品盛り込んだ味の バリエティ豊かな和洋折衷の二段重



味百華 二段重 (全56品)

(重箱サイズ179×269×132mm)

長方形 お品書き

21,800円 (税込)

セーフティフローズン (冷凍流通)

◆お届け日 / 12月30日(金)

一の重

- | | |
|-----------|--------------|
| 1 陣笠しいたけ | 11 いか印籠焼 |
| 2 金時人参 | 12 黒豆煮 |
| 3 海老新丈 | 13 彩り胡麻きんとん串 |
| 4 穂付箱 | 14 虎柄栗甘露煮 |
| 5 姫くわい六方 | 15 メープルくるみ |
| 6 姫くわい松笠 | 16 重ね鯛昆布 |
| 7 黄金くわい | 17 糸昆布甘酢炊き |
| 8 鱒いくら醤油漬 | 18 餅玉串 |
| 9 もみじ漬 | 19 かに風味土佐酢漬 |
| 10 にしん昆布巻 | 20 寿昆布扇子 |

和洋折衷

二の重

- | | |
|-----------------|--------------------|
| 32 かに風味新丈 | 44 クランベリーとチキンのテリーヌ |
| 33 ロブスター冷製 | 45 若鶏醤油チーズ焼 |
| 34 パプリカマリネ | 46 鶏のジェノベーゼ |
| 35 金柑ワイン風味 | 47 レモンシロップ漬 |
| 36 若桃ピクルス | 48 サーモンかんざし |
| 37 かに爪冷製マヨソース | 49 シーフードテリーヌ |
| 38 かに爪冷製オーロラソース | 50 金柑ロールカスター |
| 39 スモークシュリンプ | 51 合鴨ワイン煮 |
| 40 サーモン錦糸巻 | 52 クリーム包み |
| 41 キャロットラペ | 53 ブロッコリーコンソメ味 |
| 42 鶏のチリソース | 54 塩メロンのパイ包み |
| 43 塩トマト | 55 うにチーズ酒肴寄せ |
| | 56 生ハマンゴームス |

四段重

全54品

晴れの日にはふさわしい最高珍味のからすみを盛り込んだ豪華な四段重



一の重

- | |
|-----------|
| 1 本からすみ |
| 2 金柑 |
| 3 焼海苔柚香巻 |
| 4 射込み牛蒡 |
| 5 焼帆立 |
| 6 蛤糖紗焼 |
| 7 若桃甘露煮 |
| 8 鮑ふっくら煮 |
| 9 糸昆布甘酢炊き |
| 10 海老の旨煮 |
| 11 田作り大和煮 |

二の重

- | |
|---------------|
| 12 味付子持昆布 |
| 13 子宝刻み昆布 |
| 14 金柑百合市松 |
| 15 うにチーズ酒肴寄せ |
| 16 紫花豆 |
| 17 博多焼チーズ風味寄せ |
| 18 寿昆布扇子 |
| 19 数の子小川巻 |
| 20 黒豆煮 |

三の重

- | | |
|--------------|--------------|
| 21 赤海老直七風味 | 29 日の出海老うに新丈 |
| 22 牛肉小袖巻 | 30 紅鮭昆布巻 |
| 23 メープルくるみ | 31 てまりきんとん串 |
| 24 百合根甘露煮 | 32 虎柄栗甘露煮 |
| 25 南高梅白板巻 | 33 鱒いくら醤油漬 |
| 26 はちみつ入り伊達巻 | 34 もみじ漬 |
| 27 餅玉串 | 35 ふぐぼん酢 |
| 28 干柿月冠 | |

四の重

- | | |
|---------------|------------|
| 36 キングサーモン西京焼 | 46 海老新丈 |
| 37 日向夏網笠 | 47 寿金時人参 |
| 38 鮎柚子煮 | 48 たこ煮付け |
| 39 蓮根煮 | 49 豚角春巻 |
| 40 姫くわい六方 | 50 合鴨ワイン煮 |
| 41 陣笠しいたけ | 51 豚の西京焼 |
| 42 栗麩 | 52 重ね鯛昆布 |
| 43 蓬麩 | 53 サーモン錦糸巻 |
| 44 穂付箱 | 54 源平なます |
| 45 梅型金時人参 | |

味百華 四段重 (全54品)

(重箱サイズ197×197×207mm)

6.5寸 お品書き

28,500円 (税込)

セーフティフローズン (冷凍流通)

◆お届け日 / 12月30日(金)

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。 さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。 ※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお召し上がりください。