

二〇一九年
すし
寿司岩 謹製

おせち

寿司職人が吟味した確かな食材。

伝統の味で、華やぎ溢れるお正月を。

一の重



二の重



三の重



四の重



特選
四段重

栄寿 えいじゅ

冷蔵チルド配送

全35品

32,000円 (税込)

【一の重】 本からすみ

【二の重】 十勝ハーブ牛のローストビーフ、ズワイ蟹爪、昆布メたらこ、海老の旨煮

【三の重】 鳴門金時レモン煮、たたき牛蒡、たこ酢漬、鶏チーズソース焼、手まり餅、メープルくるみ、松前漬、鮑旨煮、穴子小袖巻、たらこ昆布巻、子持昆布、合鴨スモーク、黄金くわい煮、焼帆立、梅麩

【四の重】 若桃甘露煮、寿高野、豚角煮、筍旨煮、金柑、銀鱈西京焼、帆立貝柱、数の子、海老の錦てまり、紅蒲鉾、白蒲鉾、きんとん、渋皮栗甘露煮、いくら醤油漬、黒豆 金箔飾り

【重箱サイズ：19.7×19.7×22.6cm】

※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ (11:00~18:00/日・祝日除く)

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更することがございます。
※演出小物、陶器は商品に含まれません。

(株)大庄 フリーダイヤル 0120-408-869

築地
日本海
寿司屋の

おせち

煌 きらめき

三段重・全52品
28,000円(税込) 冷凍配送

- 【一の重】小鯛ひしお焼、サーモントラウト西京焼、杉板包み、鱈昆布ダマ、豚角煮、たらこ昆布巻、合鴨スモーク、金柑、丁呂木赤、丁呂木白、ロブスター、手まり餅、松前漬、わかさぎ南蛮漬、杏子煮、椎茸旨煮、焼帆立
- 【二の重】筍旨煮、の巻ほうれん草、の巻海老、子宝煮、紫花豆、バイ貝旨煮、金ごままぐろ、海老旨煮、鮑旨煮、焼き湯葉、梅麩、いか魚卵詰、錦玉子、蟹爪、穴子八幡巻、昆布巻、日の出きぬた巻
- 【三の重】ローストポーク、彩り子持昆布、数の子、かに風味蒲鉾、黒豆金箔飾り、紅蒲鉾、白蒲鉾、メープルくるみ、たたき牛蒡、鳴門金時レモン煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、こはだかぶら漬、さより彩り巻、たこ酢漬、若桃甘露煮、伊達巻、いか雲丹かんざし

【重箱サイズ 21.4×21.4×17.0cm】



団欒

だんらん

二段重・全52品
23,000円(税込) 冷凍配送

- 【一の重】鯖西京焼、白蒲鉾、紅蒲鉾、紅白なます日向夏風味、丁呂木白、丁呂木赤、メープルくるみ、鮎土佐煮笹包み、伊達巻、花餅白梅、花餅紅梅、きんとん、洗皮栗甘露煮、たらこ昆布巻、こはだかぶら漬、ロブスター、若桃甘露煮、焼き湯葉、黒豆金箔飾り、紅葉漬、いくら醤油漬、鱈昆布ダマ、芽若布生姜風味、鮑旨煮、松前漬、数の子、バイ貝旨煮
- 【二の重】わかさぎ南蛮漬、いか魚卵詰、梅麩、寿高野、椎茸旨煮、小鯛ひしお焼、金ごままぐろ、金柑、たたき牛蒡、たこ酢漬、さより彩り巻、の巻ほうれん草、の巻海老、豚角煮、海老旨煮、鳴門金時レモン煮、彩り子持昆布、筍旨煮、子宝煮、ローストポーク、手まり餅、焼帆立、合鴨スモーク、錦玉子、かに風味蒲鉾

【重箱サイズ 30.3×20.6×12.1cm】

新春

しんしゅん

一段重・全33品
16,000円(税込) 冷凍配送

- メープルくるみ、いか雲丹かんざし、鯖西京焼、手まり餅、錦玉子、椎茸旨煮、鳴門金時レモン煮、梅麩、筍旨煮、昆布巻、たたき牛蒡、芽若布生姜風味、鮑旨煮、いくら醤油漬、こはだかぶら漬、鮎土佐煮笹包み、金柑、海老旨煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、若桃甘露煮、伊達巻、たこ酢漬、鱈昆布ダマ、紅白なます日向夏風味、丁呂木赤、丁呂木白、数の子、焼帆立、かに風味蒲鉾、きんとん、洗皮栗甘露煮、黒豆金箔飾り

【重箱サイズ 27.2×27.2×7.6cm】



※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更することがございます。
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。
※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。
※上記掲載商品の解凍には、冷蔵庫でおおよそ24時間を要します。

ご予約・お問い合わせ (11:00~18:00/日・祝日除く)

(株)大庄 フリーダイヤル 0120-408-869