

令和八年

紀州の食材とお大師さまゆかりの味を楽しめる

和洋折衷の祝い膳

天風てらすおせち

新しい年を

聖地高野山の

恵みとともに

若女将
こだわりの食材を
詰め込みました！



ご予約
特典

「紀州漆器塗り箸」を
一膳プレゼント！

紀州の天然木に本漆を塗り、
漆器職人が丹念に仕上げた
塗り箸です。

※写真はイメージです。

28,000円 (税込)

3～4名様用 送料別

早割りがお得！

超 早 割

令和7年10月31日(金)まで **10%割引**

早 割 り

令和7年11月30日(日)まで **5%割引**

お申込期限

令和7年12月20日(土)まで

厳選食材 全32品

和食・洋食 [冷凍]

重箱サイズ

[2段] 約26×26×17.5(高さ)cm

商品お届け日

令和7年12月29日(月)～30日(火)

※天候などの影響によりお届け日に配達できない場合がございます。

▶ ご注文は公式オンラインサイト、もしくはFAXにて承ります。



天風てらす
TEMPU TERRACE

公式オンラインサイトよりご注文 天風てらすオンラインサイトはこちら

Fax 0736-56-3408 (一の橋天風) 専用のFAX申込用紙にて承ります。

〒648-0211 和歌山県伊都郡高野町高野山53-3 Tel 0736-25-6012





天風てらすおせち

TEMPU TERRACE Osechi

6つの恵み

前菜から、メイン、
デザートまでをご用意。
ご家族皆さまで楽しんでいただけます。



和歌山名産 金山寺味噌漬け焼き
ブリの味噌漬け焼き

脂ののった国産の出世魚、ブリをお大師さまゆかりの金山寺味噌に漬け込み香ばしく焼き上げました。



黒毛和牛のローストビーフ
赤ワインソース

お大師さまの故郷・香川県発祥のオリブ牛を使い、とろけるほど柔らかく旨みのある食感に。



筍の旨煮
和歌山産ぶどう山椒風味

出汁で炊き上げた筍を和歌山名産ぶどう山椒で風味豊かに仕上げました。



和歌山産干し柿入り
柿なます

和歌山名産の柿を入れた
まろやかな甘みの紅白なます。



スモークサーモンのローズ仕立て
野菜入りサワークリーム
和歌山産じゃばらジャム添え

“邪を祓う”縁起の良い和歌山の柑橘じゃばらを添えて爽やかに。



イカと茸のアヒージョ
和歌山産ぶどう山椒入り七味仕立て

オリーブオイルで洋風に仕上げ、ぶどう山椒入り七味でピリッとアクセントを。

※写真はイメージです。商品の特性により、商品の色合い、
具材の大きさ等が異なる場合がございます。
※おせちは、重箱に盛り付けた状態でお届けとなります。
※冷凍でのお届けです。冷蔵庫にて約24時間解凍後、お召
し上がりください。

別添

梅型ミニお赤飯(3個)

- ・スモークサーモンのローズ仕立て 野菜入りサワークリーム 和歌山産じゃばらジャム添え
- ・イカと茸のアヒージョ 和歌山産ぶどう山椒入り七味仕立て
- ・エビと春菊、パプリカのイタリア風マリネ
- ・芋きんとんムースとりんごのキャラメリゼ
- ・アスパラのムース オレンジ風味
- ・豚肉と白インゲン豆の煮込み
- ・レアチーズケーキ ラズベリーマカロン
- ・黒毛和牛のローストビーフ赤ワインソース
- ・ホタテ燻製グリルほうれん草ムース添え

式の重 洋食

- ・黒豆・椎茸の旨煮・梅人参
- ・筍の旨煮 和歌山産ぶどう山椒風味
- ・いんげん煮
- ・和歌山産干し柿入り 柿なます
- ・国産サバのきずし
- ・トラウトサーモンとカレイの市松高菜巻き
- ・伊達巻・梅の甘露煮
- ・有頭海老の旨煮・アワビの旨煮
- ・たたき牛蒡胡麻和え・数の子・昆布巻
- ・和歌山名産 金山寺味噌使用 ブリの味噌漬け焼き・田作り
- ・紅白かまぼこ・高野豆腐の煮物

壹の重 和食

和洋折衷 32 品目

