

一の重



一の重



二の重

二の重



三の重



一の重



全25品 19.5cm×19.5cm、2人用

鮑柔煮
車海老艶煮
唐墨
数の子べっこう漬
黒豆煮
田作り
鰯昆布巻
ローストビーフ
鰯味噌醤油焼
合鴨燻製
梅人參
菊花蕪甘酢漬
絹さや

あら玉

一の重

全32品 19.5cm×19.5cm、4人用

鮑柔煮
車海老艶煮
唐墨
数の子べっこう漬
黒豆金箔
田作り
塩いくら
蓮根甘酢漬
合鴨燻製
梅人參
菊花蕪甘酢漬
栗きんとん
胡桃蜜煮
紅白蒲鉾
蒟蒻辛煮
伊達巻
菜の花
六方くわい

福

一の重

二の重

四三、二〇〇円

全48品 18.2cm×21.7cm、6人用

あん肝ゼリー寄せ
ずわい蟹の塩茹で
甘海老塩麹和え
帆立塩麹和え
穴子鳴門煮
平目生寿司
菊花蕪甘酢漬
海老芋揚煮
二見椎茸

三の重

甘鯛塩麹焼
鱈柚庵焼
鰯味噌醤油焼
鰯味噌漬
鰻八幡巻
車海老艶煮
牛肉時雨煮

二の重

伊勢海老土佐酢漬
鮑柔煮
数の子べっこう漬
いくら醤油漬
田作り
唐墨
細魚一夜干し
天上昆布
焼板

鰯旨煮
鰯昆布巻
叩き牛蒡
筍白煮
絹さや
さごし生寿司
へ別添え
黒豆煮
栗きんとん

烏賊雲丹巻
合鴨燻製
一寸豆蜜煮
うど梅酢漬
千車塔味噌漬
干子

鯛味噌
花蓮根甘酢漬
松笠くわい
絵馬丸十
このわた
鮑肝松風
梅人參
菜の花
柚子釜（紅白なます
水前寺海苔）

大和屋重

一八三、六〇〇円

二一、六〇〇円

敬白

至福を念じつつ

今年も おんもと様の こよなき

華やぎのお料理で お祝い下さい

初春にふさわしい

心を込めてお届けします

元旦の節会を 大和屋が

日本古来のしきたり

あら玉の 歳の始めのおん寿
目出度く申し納め候

おせち

大和屋の

お申込みのご案内

◆お申込みについて

◆承り期間 / 2026年12月20日(日)迄。

◆承り場所 / 最寄の店舗にて承ります。(下記をご参照下さい。)

◆商品の数には、限りがございますので、お早めにご注文下さい。
売り切れの際は、ご了承願います。

◆配送について

◆12月31日(木)に、ご希望の配送先へお届けいたします。

※配送料は料金に含まれております。

※お届けは12月31日(木)のみとなります。(時間帯指定可)

但し、気象・交通事情により多少お届け時間がずれる場合がございます。

配送は一部お届け出来ない地域がございますので、各店舗にてご確認ください。

※お客様の責による誤配送等につきましては、当店は責任を負いかねますので、あらかじめご了承下さい。

◆お持ち帰りご希望の場合は、12月31日(木)の13時以降で御指定下さい。
(御予約店舗にてお渡し)

◆お支払い方法について

◆商品代金は12月25日(金)迄にお申し込み店舗窓口
若しくは、銀行振込にてお支払いをお願いします。

お振込み先 三井住友銀行 梅田支店
普通預金口座 9448970
カ) キシサンゲン

※誠に恐れ入りますが、振込手数料はお客様ご負担にて
お願いいたします。

※12月25日(金)迄にご入金頂けない場合は、ご注文をお取り消しと
させていただきます。

※お申込み後の商品のご変更、キャンセルは12月20日(日)迄と
させていただきます。

お取扱店舗一覧

大和屋 さんげん 大阪梅田店

〒530-0001

大阪市北区梅田 2-2-2 ヒルトンプラザウエスト 5階

TEL / 06-6450-8015 FAX / 06-6450-8013

大和屋 横浜店

〒220-8510

横浜市区高島 2-18-1 そごう横浜店 10階

TEL / 045-465-5958 FAX / 045-465-5957

一の重



個食おせち

10,800円

全33品 20.5cm×20.5cm

鮑柔煮 海老艶煮 数の子べっこう漬 黒豆煮 田作り 鰯昆布巻 ローストビーフ 鰯味噌醤油焼 さごし生寿司 合鴨燻製 青梅蜜煮 梅人參 蟹つみれ 菊花蕪甘酢漬 絹さや 栗きんとん 紅白蒲鉾

紅白なます 蒟蒻辛煮 鮭柚庵焼 笹巻麩 筍白煮 蛸柔煮 伊達巻 トマト蜜煮 鳥つくね煮 鳥ロール煮 菜の花 花百合根 松笠烏賊 丸十レモン煮 六方くわい 六方里芋