

# おせち料理

成城石井自家製

## 和食三段重

121-00118B 50,000円(+税)

約5人前(22.0×22.0×H19.5cm)

限定  
20個



**巻の重**  
伊達巻  
栗きんとん金箔添え  
錦玉子  
合鴨ロース焼  
かまぼこ紅白  
いくら  
田作り  
穴子しんじょう  
活車海老旨煮

**式の重**  
鮑の旨煮  
甘鯛雲丹焼  
黒毛和牛アスパラ巻  
菊花かぶ  
数の子  
自家製松前漬

のし梅  
寒鯛幽庵焼  
はじかみ  
鮮昆布  
黒豆  
千代呂木  
裏白椎茸  
サーモン生酢

**参の重**  
海老芋  
絹さや  
梅人參  
手鞠麩  
松茸  
牛蒡  
蒟蒻  
蓮根  
蛸  
帆立しぐれ煮  
椎鯛  
鱈昆布巻

### 和食 こだわりの一品

(和食一段・二段・三段重共通)

**1 活車海老旨煮**  
活車海老にレモンを加え、色鮮やかに仕上げました。

**2 甘鯛雲丹焼**  
白皮甘鯛を雲丹とともに漬け込み、滋味豊かに焼き上げております。

## 和食二段重

121-00125B 32,000円(+税)

約3人前(22.0×22.0×H13.5cm)

限定  
80個

## 和食一段重

121-00132B 18,000円(+税)

約3人前(25.0×25.0×H5.5cm)

限定  
390個

## 和食お好み一段重

121-00149B 8,000円(+税)

約2人前(21.7×21.7×H4.8cm)

限定  
360個

商品券プレゼント対象外



**式の重**  
海老芋  
絹さや  
梅人參  
穴子しんじょう  
黒毛和牛アスパラ巻  
筍  
松茸  
牛蒡

**参の重**  
栗きんとん金箔添え  
伊達巻  
錦玉子  
かまぼこ紅白  
黒豆  
千代呂木  
田作り  
のし梅  
甘鯛雲丹焼  
寒鯛幽庵焼  
鮮昆布  
裏白椎茸  
自家製松前漬  
菊花かぶ

手鞠麩  
鮎昆布巻  
鮑の旨煮  
合鴨ロース焼  
蓮根  
蛸  
帆立しぐれ煮

生酢  
ままかりばら子  
かまぼこ紅白  
錦玉子  
いくら  
栗きんとん金箔添え  
黒豆  
千代呂木  
サーモン砵巻  
合鴨ロース焼  
田作り  
伊達巻  
菊花かぶ  
活車海老旨煮

数の子  
海老芋  
絹さや  
梅人參  
手鞠麩  
松茸  
牛蒡  
蒟蒻  
蓮根  
蛸  
帆立しぐれ煮

栗きんとん  
穴子八幡巻  
合鴨ロース焼  
かまぼこ紅白  
鮎昆布巻  
いか射込みからすみ  
甘鯛雲丹焼  
海老旨煮  
牛蒡  
田作り  
数の子  
蓮根

梅人參  
絹さや  
生酢  
ままかりばら子  
黒豆  
千代呂木  
のし梅  
蒟蒻  
手鞠麩

### ご予約のご案内

※ご予約時点でお支払いとさせていただきます。  
※オードブルのキャンセルはお引き渡し日の3日前正午までとさせていただきます。  
※おせちのキャンセルは承りかねます。ご了承ください。  
※おせちの配達は成城店、青葉台店、成瀬店、市ヶ尾店、美しが丘店、東京ドームラクーア店、柿の木坂店、等々力店、浜田山店、芦花公園店、自由が丘店の周辺地域のみ承ります。詳細は各店係員までお問合せください。  
このリーフレットに掲載されている自家製のおせち、オードブルは東京都が定めた基準に基づく衛生管理を行っている「東京都食品自主管理制度」の認証施設で製造されています。

※このリーフレットの商品は全てご予約商品となっております。  
※数量には限りがございますのでお早めにご予約ください。  
※諸事情により一部商品の内容が変更になる場合もございます。  
※商品の性質上、お取替え、ご返金はご容赦ください。  
※ご自宅では冷蔵保管をお願いいたします。(ローストチキン・ローストターキー・太巻きといいの盛合わせを除く)



# 中華二段重

123-00211B 37,000円(+税)  
約5人前(25.0x25.0xH11cm)

限定  
30個

# 中華一段重

123-00235B 17,000円(+税)  
約3人前(25.0x25.0xH5.5cm)

限定  
140個

# 洋食一段重

122-00139B 17,000円(+税)  
約3人前(25.0x25.0xH5.5cm)

限定  
180個



## 式の重

蒸鮑の花盛り  
つぶ貝の塩味煮込み  
帆立貝柱の醤油煮込み  
活車海老と老酒の香り炒め  
帆立貝柱の香漬け  
黒毛和牛の黒胡椒牡蠣油炒め  
地鶏レバーとレッドチェダーの中華風ミートローフ  
甘酢胡瓜  
海月の酢の物  
魚麩の姿煮込み  
さしみ湯菜の醤油煮  
竹の子と海老卵の炒め  
数の子の紹興酒漬け  
椎茸の煮込み  
蟹爪の鱈場蟹付け蒸  
国産豚肉と海老すり身の玉子巻  
豚肩ロースの焼き豚  
国産合鴨の甘味噌香味

## 老の重

活車海老と老酒の香り炒め  
蒸鮑の花盛り  
つぶ貝の塩味煮込み  
帆立貝柱の醤油煮込み  
椎茸の煮込み  
竹の子と海老卵の炒め  
豚肩ロースの焼き豚  
蟹爪の鱈場蟹付け蒸  
辣白菜  
甘酢胡瓜  
海月の酢の物

国産黒毛和牛のアンクルート  
フォアグラムース  
スモークサーモン  
自家製レバーパテ  
国産黒毛和牛のローストビーフ  
オマール海老のテリリーヌ  
ヴァンブランソース添え  
帆立のムースカラスミ添え

# 中華 こだわりの一品

(中華一段・二段重共通)

- 1 帆立貝柱の醤油煮込み  
厳選された生食用の大きめの帆立を1時間煮込み、1日漬け込んで味をしっかりとしみ込ませました。
- 2 活車海老と老酒の香り炒め  
国産活車海老をサツと揚げた上で、老酒をふんだんに使い香ばしさを加えました。
- 3 蒸鮑の花盛り  
4時間蒸して、極上の柔らかさに仕上げられています。



# 和洋中三段重

122-00115B 48,000円(+税)

約5人前(25.0x25.0xH16.5cm)

限定  
100個

## 和食

生酢  
ままかりばら子と和え  
かまぼこ紅白  
鱈昆布巻  
錦玉子  
いくら  
黒きんとん金箔添え  
千代目呂木  
サーモン 砵巻  
合鴨ロース焼  
伊達巻  
田作り  
菊花かぶ  
活車海老旨煮  
数の子  
松茸  
梅人參  
蓮根  
絹さや  
牛蒡  
手鞠麩  
甘鯛雲丹焼  
鯖西京焼  
のしめ  
はじかみ  
海老芋  
蛸桜煮  
筍  
蒟蒻



## 洋食

国産黒毛和牛のアンクルート  
フォアグラムース  
スモークサーモン  
自家製レバーパテ  
自家製黒毛和牛のローストビーフ  
オマール海老のテリリーヌ  
ヴァンブランソース添え  
帆立のムースカラスミ添え

# 洋食 こだわりの一品

- 1 国産黒毛和牛のアンクルート  
国産黒毛和牛を使用。フランス産パイシートとフレッシュマッシュルームで包みこみ、丁寧な火入れで仕上げました。
- 2 オマール海老のテリリーヌ  
ヴァンブランソース添え  
フレッシュオマール海老を使用。自身魚のすり身でテリリーヌに仕上げました。上質な白ワインを使ったヴァンブランソースを添えて。
- 3 自家製レバーパテ  
国産フレッシュ豚肉を使用しています。



## 中華

活車海老と老酒の香り炒め  
蒸鮑の花盛り  
つぶ貝の塩味煮込み  
帆立貝柱の醤油煮込み  
椎茸の煮込み  
竹の子と海老卵の炒め  
豚肩ロースの焼き豚  
蟹爪の鱈場蟹付け蒸  
辣白菜  
甘酢胡瓜  
海月の酢の物