## 日本橋 OIKAWA

紅白なま酢、いくら醤油漬、あかにし生姜味串、いか黄金焼、 ぶり照焼、花餅手まり、たこ照焼、たたき牛蒡、 ボイルロブスター、松葉梅、にしん昆布巻、青桃甘露煮、 田作り、伊達巻、蝦夷あわび煮貝、黒豆(あしらい金箔)、 金柑さわやか煮(17品目)



赤魚西京焼、くるみ飴炊き、おさつ甘露煮、花餅紅梅、 彩り根菜の煮しめ、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅蒲鉾、 白蒲鉾、バイ貝旨煮、海老艶煮、花餅白梅、 合鴨スモーク、牛肉と筍のしぐれ煮、 ドライトマトの赤ワイン煮、スナップエンドウお浸し、 味付小梅人参(17品目)



ごまポテ、小えびの佃煮、筍土佐煮、 菜の花おひたし、真だら子うま煮、松麩シロップ漬、 鳴門金時芋きんとん、渋栗甘露煮、ローストビーフ、 紫キャベツのマリネ、松前漬、味付数の子、 しその実ちりめん、梅麩シロップ漬、 蓮根柚子マリネ、京人参なますごま風味、 阿波すだち鶏照焼(17品目) (合計51品目、約4名用))

日本橋OIKAWA監修 「宴」

幅19.5×奥行19.5×高さ15.9cm 11/15以降にご注文の価格 11/14までの早期割引価格

5 税总 22,680円 ■賞味期限:冷凍2026年1月31日

(解凍後お早めにお召し上がりください)

29.30日

冷凍 重箱に盛り付けた状態でお届けします。





たたき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、 赤魚西京焼、牛時雨麩笹包み、伊達巻、海老艶煮、 きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、 青桃甘露煮、味付小梅人参(14品目)

至お誇日伝 福正り本統

味のきの技

の月

わ祝

高橋の

和丁と



湯葉八幡巻、穂先筍旨煮、にしん昆布巻、 松麩シロップ漬、とり皮ポン酢和え、出汁まき玉子、 紅白なま酢、いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、松前漬、 合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、 おさつ甘露煮、味付小梅人参(14品目)



京壬生菜と柚子のちぎり天、椎茸旨煮、 菜の花おひたし、にしん親子甘酢漬、 ラム風味あんず、牛肉と筍のしぐれ煮、 梅麩シロップ漬、海老のぷりぷりサラダ、 金ごま一口いわし、たこ彩り甘酢和え、 わらび餅(きな粉)(11品目) (合計38品目、約2名用))

日本橋OIKAWA監修 「春望」

幅15.0×奥行15.0×高さ14.5cm

11/15以降にご注文の価格 11/14までの早期割引価格 

■消費期限:冷蔵2026年1月2日



重箱に盛り付けた状態でお届けします。

まねき

若详 重 详 男三段話 男 0 各 0 問重 め 献 b



さわら西京焼、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、穴子八幡巻、 伊達巻、田作り、焼海老、厚焼玉子焼、黒豆煮(金箔添え)、 大根なます、いくら醤油漬、椎茸煮、味付数の子(13品目)



玉ねぎマリネ(紅えび添え)、味噌焼チキン、紫キャベツのピクルス、 はかた地どりのテリーヌ、蒲鉾、華やかマリネ(いくら添え)、 スモークドチキンベーコン巻、海老くるみ佃煮、 リンゴと野菜のパウンドケーキ、 バジルチキンサラダ (10品目)



豚ばら炙り焼き、紅白蒲鉾、鶏肉野菜巻、 梅酢蓮根の芽、芝海老煮、 生帆立オニオン和えゆず皮のせ、 海老入り湯葉巻、さば南蛮漬、 若竹月冠、あさり佃煮、胡麻ポテト、 たたき牛蒡(12品目) (合計35品目、3~4名用)



限定130

まねき 和・洋おせち三段重

幅21.0×奥行21.0×高さ16cm







味噌焼チキン、洋風味付ブロッコリー、胡麻ポテト、鳴門芋きんとん、 栗甘露煮、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、焼海老、 黒豆煮(金箔添え)、飛騨花餅、鮭ルイベ漬、スモークドチキンベーコン巻、 豚ばら炙り焼き、酢蓮根、スナップエンドウの醤油漬、鶏肉炭火焼、 さわら西京焼、胡瓜のゆずマリネ、味付数の子、大根なます、いくら醤油漬、 伊達巻、宇治抹茶金箔ようかん、貝照焼き松葉串、秋刀魚柚庵焼、 厚焼玉子焼、射込み高野豆腐煮、椎茸煮、味付人参、たたき牛蒡、 さつま芋レモン煮、魚卵煮付、田作り(33品目) (合計33品目、2~3名用)

新商品

1231日 水曜お届けです

まねき 和風おせち一段重

幅32.2×奥行22.0×高さ5.2cm 11/15以降にご注文の価格 11/14までの早期割引価格

8 機能 16,200円 208 機能 16,000円

■消費期限:冷蔵2026年1月1日 



重箱に盛り付けた状態でお届けします。