



祇おん江口



伊達板、ぶり照焼、たたき牛蒡ごま和え、紅白市松蒲鉾、紅白なま酢、いくら醤油漬、ボイルロブスター、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、パイ貝旨煮、金柑さわやか煮、黒豆(あしらい金箔)、田作り(13品目)



飛竜頭、彩り根菜の煮しめ、スナッペンエンドウお浸し、椎茸旨煮、梅麩シロップ漬、にしん昆布巻、おさつ甘露煮、松前漬、味付数の子、爪付カニしんじょう、紫キャベツのマリネ、合鴨スモーク、切干大根煮、焼海老、九条葱入焼鳥つくね(15品目)



チーズ入り一口かまぼこ、阿波すだち鶏照焼、青桃甘露煮、わらび餅(きな粉)、にしん親子甘酢漬、ちりめん山椒、牛肉と筍のしぐれ煮、味付小梅人参、海老のぶりぶりサラダ、たこ彩り甘酢和え、たこ照焼、京王生菜と柚子のちぎり天、ごまボテ、蓮根柚子マリネ(14品目)
(合計42品目、約3名用)

祇おん江口監修
「葵」(三段重)

幅19.5×奥行19.5×高さ18.2cm

11/15以降にご注文の価格	11/14までの早期割引価格
21 税込価格 17,280円	221 税込価格 16,500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)

卵 乳 小麦 えび かに いか いくら 牛肉 冷凍 重箱に盛り付けた状態でお届けします。

※正月飾りは商品に含まれません。



おせちの定番献立と
ロブスターを1尾盛り込んだ、
おめで華やかな
三段重おせちです。



江口大将の思いが込められたおせちで、家庭的な味を表現しながらも京都割烹らしいメニューで、様々なお味を楽しみながら、新年をお祝いいただけます。

重箱に盛り付けた状態でお届けします。

※正月飾りは商品に含まれません。



羽二重奉書、花餅 手まり、蝦夷あわび姿煮、紅白蒲鉾、いか黄金焼、たたき牛蒡ごま和え、ボイルロブスター、田作り、たこ照焼、穴子八幡巻、青桃甘露煮、黒豆(あしらい金箔)、金柑さわやか煮、ちりめん山椒、紅白なま酢、いくら醤油漬、照焼帆立(17品目)



伊達板、一口昆布巻、京人参なますごま風味、合鴨スモーク、おさつ甘露煮、赤魚西京焼、ぶり照焼、祝い飾り串、焼海老、あかにし生姜味串、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮(12品目)



松前漬、味付数の子、阿波すだち鶏照焼、金ごま一口いわし、チーズ入焼蒲鉾、お多福豆、出汁まき玉子、にしん親子甘酢漬、牛肉と筍のしぐれ煮、松麩シロップ漬、菜の花おひたし、一口焼き湯葉巻、梅麩シロップ漬、彩り根菜の煮しめ、飛竜頭、スナッペンエンドウお浸し、椎茸旨煮、花こんにゃく赤、花こんにゃく白(19品目)



キャロットオニオンサラダ、スモークシュリンプ、スタッフドオリーブ、ブラックオリーブ、紫キャベツのマリネ、ローストビーフ、コルニッションピクルス、スモークサーモン、ブロッコリーのバジル和え、チーズズインズパイシーミート、ドライトマトの赤ワイン煮、豚のリエット、プチテリーヌカニ三色、くるみ砂糖がけ(黒糖入)、ラム風味あんず、パンケットチキングリーン、蓮根柚子マリネ(17品目)
(合計65品目、約4名用)

新商品

祇おん江口監修
「慶雲」(与段重)

幅19.5×奥行19.5×高さ21.2cm

11/15以降にご注文の価格	11/14までの早期割引価格
22 税込価格 30,240円	222 税込価格 30,000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)

卵 乳 小麦 えび かに くらみ あわび いか いくら 牛肉 冷凍 重箱に盛り付けた状態でお届けします。

このページに掲載されている商品のお届け日は12月20日(土)・21日(日)・22日(月)となりますので、
P15「おせち・かに申込書」を使用して申し込んでください。

繊細でジューシーな味わいが
特長の「本ずわいがに」。
獲れたて鮮度そのままにボイルし
急速冷凍しました。



ボイルずわいがに1kg

1kg(4~5両)
(ずわいがに:ロシア・カナダ産)

11/15以降にご注文の価格
23 税込価格 10,800円

11/14までの早期割引価格
223 税込価格 10,000円

■賞味期間:冷凍60日

かに 冷凍



ボイルしたズワイガニの脚部を
剥き身にし、解凍して
食べられるようにしました。
サラダや手巻き寿司等に
お使いいただけます。



パケットボイルずわいがに棒肉

400g(ずわいがに:カナダ産)

11/15以降にご注文の価格	11/14までの早期割引価格
24 税込価格 11,000円	224 税込価格 10,600円

かに 冷凍

冬の定番!
ずわいがに