

千賀屋

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐ
おせち料理で愛されて35年。
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



割烹料亭 千賀 株式会社 千賀屋
創業者 千賀信明氏



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みません。

選ぶ楽しさが最後まで続く61品目という圧倒的な品揃えで、
伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。
三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、
ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。



【壺の重】

手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、烏賊魚卵射込、蛸生姜、数の子鱈甲漬、あかね真丈、さごしの昆布

【20品目】



【貳の重】

魚の子旨煮、鯖西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、ごまかつま、蛸小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ

【19品目】



【参の重】

子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、丹波黒大豆蜜煮、白とり貝と昆布の旨漬、白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味

【22品目】

合計61品目、4〜5人前

おすすめ食材

【ロブスター】

身がよく詰まった大きめのロブスターを、新鮮な内にボイルしました。見た目にも華やかな一品です。



【丹波黒大豆蜜煮】

丹波黒大豆を、皮が破れないようふっくらと艶やかに炊き上げました。口に含むとやさしい甘みが広がります。



千賀屋謹製 彩華千 和洋折衷三段重

幅25.7×奥行25.7×高さ18.5cm

10/31以降にご注文の価格

税込価格 24,300円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

12月31日
木曜
お届けです

10/30までの早期割引価格

税込価格 23,400円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

合計45品目、4〜5人前



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みません。



【壺の重】

紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、洗皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鱈甲漬、あかね真丈、紅白結び餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮

【15品目】



【貳の重】

ごまかつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花生、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立

【14品目】



【参の重】

牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、酢牛蒡、くるみ煮、烏賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼

【16品目】

合計45品目、4〜5人前

伝統的な和の献立をベースに、長方重ならではのゆとりのある盛り付けで、
視覚的な美しさと満足感を追求しました。
ご家族で囲む祝宴にふさわしい、
気品漂う正統派の三段重です。

おすすめ食材

【あわび旨煮】

あわびを、魚介のエキスや醤油でふっくらと炊きあげました。おせちを彩る華やかな一品です。



【いくら醤油漬】

粒ぞろいのいくらを塩味・甘みのバランスがよい特製ダレに漬け込みました。子孫繁栄の象徴です。



千賀屋謹製 天寿千 和風三段重

幅19.6×奥行25.7×高さ18.5cm

10/31以降にご注文の価格

税込価格 19,980円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

10/30までの早期割引価格

税込価格 19,300円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

壺の重に伝統、貳の重に彩り、参の重に滋味。
一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、
標準的なサイズながら43品目の
献立を凝縮しました。
蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、
新春の「食の宝箱」です。

おすすめ食材

【本ずわい蟹爪幽庵焼】

かに爪の殻ごと調味液に漬け込み焼きあげること、本ずわい特有の旨みをしっかり閉じ込めています。



【ローズサーモン】

脂ののったサーモントラウトを、華やかな薔薇の形に盛り付けました。見た目でも味でも楽しめる一品です。



千賀屋謹製 吉寿千 和風三段重

幅19.5×奥行19.5×高さ18.5cm

10/31以降にご注文の価格

税込価格 16,524円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび かに くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

10/30までの早期割引価格

税込価格 16,000円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび かに くるみ あわび いか 牛肉 さけ さば せりしめ 大豆 鶏肉 豚肉 もも やわいも ごま

P.12『おせち・かに申込書』を使用して申し込んでください。

