懐石 日本料理
かぐらざか
Japanese Cuisine

かぐらざかの 料亭おせち

ご予約承り中

「かぐらざか」だからできる こだわり

年内は27日で営業を切り上げ、28日より食材の下準備…作りたてをお届けできるように、職人たちは、前日から徹夜にて最後の仕上げ調理…31日早朝から30名体制にて盛り込みを行います。

伝統×創作
継承から未来へ
おせち料理にも生きる
職人たちの技

料理長 早川 建一

高級食材を贅沢に…

近江牛 伊勢海老 あわび フォアグラ キャビア 数の子 いくら

プレミアム料亭おせち

限定20個

三段重 4~5人前 (22.5×22.5×6.2cm×3段) 50,000円(+税)

※三段重4~5人前には職人仕込のお雑煮セットをサービスいたします。

壱の重 伊勢海老、帆立貝、黒豆蜜煮、いくら正油漬け、田作り、本唐墨、キャビア、数の子、鮑酒煮し、栗甘き金箔蜜煮、鰤皇椎子、紅白蒲鉾、松葉姫結豆煮、黒豆等西京漬け、合鴨ロース、花麩かすみ梅、鴨八幡巻き、筑羽根、花麩飾り、鳥獣目の出世干寿、横綱干寿

弐の重 車海老芝煮、子持ち鮎甘露煮、厚揚竹煮、椎茸竹煮、鰊昆布巻き、玉三竹、高野巻き、ねじり高野、伊達巻、黄白錦玉、一口茶巾、結照り桃き、酢前桃、千鳥桃、古代麩、海老なごみ巻き、梅人参、絹さや

参の重 寒甘鯛若狭焼き、マナガツオ西京焼き、鰤照り焼き、焼き帆立、貝柱西京焼き、市松龍皮巻き、フォアグラソテー、菊花大根甘酢漬け、鳥獣サーモン錦糸巻き、近江牛のローストビーフ、鮑昆布メ、紅白麩、米酢、子持ち若芽、錦玉子、百合根蜜煮、翡翠のし梅、千し柿飾、巾き牛蒡、辛子蓮根、紅白花蓮根

料亭おせち

三段重 30,000円(+税)
4~5人前 (19.5×19.5×5.6cm×3段)

※三段重4~5人前には職人仕込のお雑煮セットをサービスいたします。

限定250個

三段重 2~3人前 20,000円(+税) (16.5×16.5×5.0cm×3段)

限定250個

壱の重(御祝儀着) 伊勢海老(4~5人前のみ)、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、鳥獣巻西京漬け、数の子、田作り、松葉姫結豆煮、いくら正油漬け、栗甘き金箔、花麩かすみ梅、伊達巻、鴨ロース、栗金団、鳥獣目の出世干寿、筑羽根

弐の重(御多寄合せ) 鰊鮑昆布、高野巻き、亀甲黄白椎茸、一口茶巾、鮭照り焼き、古代麩、ねじり高野、菊さよせ煮、海老なごみ巻き、松南京、鮭昆布巻き、海老芝煮、梅人参、梅酢、絹さや

参の重(御家喜物) 鰤たれ焼き、鮭西京焼き、帆立照り焼き、子持ち鳥賊、若狭八幡巻き、市松龍皮巻き、ばい貝旨煮、翡翠のし梅、鳥獣サーモン錦糸巻き、鯵昆布メ、芋子煮根、錦玉子、紅白なます、巾き牛蒡、菊花大根甘酢漬け

おせち料理とご一緒に

※この商品はおせちをご注文いただいたお客様のみ販売致します。

手づくり近江牛ローストビーフ
5,000円(+税)

祝い鯛
5,000円(+税)

※写真はイメージです。 ※内容については予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

ご予約承り中

早期予約特典!!

10月31日までに
ご予約いただいたお客様に限り!
(おせち料理1個につき)

上撰松竹梅
「祝彩」金箔入り
1本進呈

お申し込み方法:お電話又は、店頭カウンターでお申し込みください。

宅配無料

宅配専用フリーダイヤル 0120-928-640

お届けエリア

川西市・猪名川町・豊能町
能勢町・池田市・宝塚市
伊丹市・箕面市・豊中市

受付終了日12月23日(月)まで

(最終日の23日は受付を18:00までとさせていただきます。)
※限定数になり次第、受付を終了とさせていただきますので、お早めにお申し込みください。
職人の手造りですので数に限りがございます。ご予約はお早めに!

商品お届け日12月31日(火)9:00~19:00

ご来店にて引き取りのお客様にはお車代として
1,000円値引き いたします。