

毎年改善を重ね続けた、かぐらざかの料亭おせち

そのすべてに自信あり!!

愉快 日本料理
かぐらざか Japanese Cuisine

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 健一



壺の重



弔の重



参の重

「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。

かぐらざかの 料亭おせち

ご予約承り中

料亭
おせち

限定
250個

限定
20個

限定
250個

三段重 2~3人前

20,000円（税別）
（16.5×16.5×5.0cm×3段）

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

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
高級食材を贅沢に...

プレミアム 料亭おせち

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

おせち料理と一緒に

※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。



※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。

壺の重(御祝儀者)
伊勢海老(4~5人前のみ)、紅白蒲鉾、黒豆煮、萬年等西京漬け、
数の子、田作り、松笠葱揚げ、いくら正油揚げ、栗付き金柑、花餅かすみ梅、
伊達巻、鶴の舞、栗全団、鳥取の山椒干菜、筑前牛券
弔の重(御多喜合せ)
椿餅、高野巻、亀甲栗白煮、一口茶巾、箱照り焼き、古代巻、おじり高野、
伊達巻、餅合ませ、海老なごみ巻、松茸京、鯛尾巻、海老芝巻、
梅人参、梅巻、おきや
参の重(御家喜物)
鯛たれ焼き、鮭西京焼き、鯛照り焼き、子持ち鳥腹、若鶏八幡巻、市松
龍皮巻、はい貝煮、翡翠のし梅、鳥取サーモン、鯛尾巻、鱈尾巻、
赤子巻、鯛玉、紅白なます、明き牛券、菊花大根甘酢漬

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



※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。

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

受付終了日12月23日(水)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!

商品お届け日12月31日(木) 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。



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