

厳選

おせち

初春を慶ぶ豪華な品々



ご予約
承り中

12月25日(水)まで

2024年



生活のよりどころ

PLANT

迎春

初春を祝う食卓を華やかな彩りで飾る PLANT厳選のおせち料理

1

和山



お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚貝の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

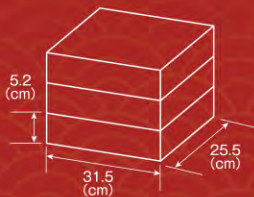
71品目 6~7人前 冷蔵

小麦 乳成分 卵 かに えび

※消費期限：2025.1.2

本体価格 **29,000円**

税込価格 31,320.00円



●三段重 【紙製】



参ノ重

紅蒲鉾/白蒲鉾/青梅蜜煮/伊達巻き/黒豆艶煮金箱/さつまいも金田/渡皮栗甘露煮/トラウトサーモン燻製/ライオンオーブ/オニオンマリネ/きつまつ甘煮/帆立の燻製/海老芝煮/ローストビーフ/鮮甘露煮/烏賊雲丹焼き松葉/鮭西京焼き/赤魚からすみ焼き/真鯛拓庵焼き/ちりめん有馬煮/芝海老の蜜煮/八参合め煮



参ノ重

紅鮭昆布松前漬け/えび雲丹和え/蟹柚子酢仕立て/紅白なます/烏賊昆布炙り/ムール貝燻製オイル漬け/金平箱 和三盆(友類)/合鴨の燻製/瀬戸内レモンのかつまいも新天/若鶏チーズ焼き/ごまめ/ぶり鴨門/黒胡麻豆腐 笹包み/数の子美味漬け/松前漬け/蟹甲羅盛り/蟹爪旨煮/いぐら醤油漬/帆立美味漬け/眞子旨煮/あわび旨煮/高野豆腐合め煮/金柑/八参合め煮(重複)/紅白かんざし



参ノ重

蟹風味チーズテリーヌ/クリームチーズ甘栗あずき/鮎南蛮漬け/鰯松風あおき/チェダーシュリンプサラダ/豚肉香味焼き/シュリンプベッターチーズ 鮭昆布炙り/紅白巻巻き 酢ごぼろ/ロブスター旨煮/金箔祝い包み 抹茶羊羹/銀箔祝い包み 小倉羊羹/にしんバジル焼き/ムール貝チーズ焼き/鮎軟炒焼き/手毬海老/蟹信田巻き/椎茸合め煮/菜の花湯葉巻き/ばい貝旨煮/穴子塩麹焼き/ほたるいか合め煮/生湯葉生姜風味/梅魁

煌福

和山

伝統的なおせち料理とオリジナルの洋風メニューを、バランス良く盛り込みました。七十品目を盛り込こんだ豪華なおせち料理です。

京都祇園料亭『和山』監修

2

和山



参ノ重

ムール貝燻製オイル漬け/柚子と檸檬のクリームチーズ/合鴨の燻製/芝海老の蜜煮/鮭西京焼き/紅鮭昆布松前漬け/鮎軟炒焼き/眞子旨煮/ばい貝旨煮/椎茸合め煮/あわび旨煮/高野豆腐合め煮/金柑/紅白かんざし/紅梅人參合め煮/いんげん/組さや



参ノ重

黒豆艶煮金箱/鰯松風あおき/帆立の燻製/さつまいも金田/栗甘露/赤魚からすみ焼き/トラウトサーモン燻製/スタッドオーブ/オニオンマリネ/にしんバジル焼き/ぶり鴨門/酢ごぼろ/松前辛子明太子/ほたるいか合め煮/穴子西京焼き/菜の花湯葉巻き/梅魁/海老雲丹クリームソース焼き

参ノ重

伊達巻き/にしん昆布巻き/さつまいも亀甲焼き/ちりめん有馬煮/海老芝煮/若鶏ディアル風/烏賊雲丹焼き松葉/土佐にしん/数の子美味漬け/烏賊明太子和え/松前漬け/蟹柚子酢仕立て/紅白巻巻き/紅白なます/金箔祝い包み 抹茶羊羹/梅市松寄せ

彩嘉

和山

和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。なかでも活きたまま、ふくらみ上げた鮑は極上の一品です。

京都祇園料亭『和山』監修

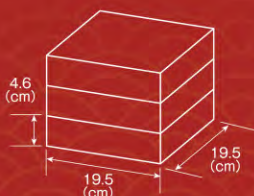
51品目 3~4人前 冷蔵

えび 小麦 卵 乳成分 かに

※消費期限：2025.1.2

本体価格 **18,000円**

税込価格 19,440.00円



●三段重 【紙製】

3



千賀屋 株式会社
千賀屋は創業から50余年「料亭の味をご家庭に」をコンセプトにおせち料理の製造をおこなっております。お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。

千賀屋謹製
彩華千
和の食材を中心に
大きなお重へ彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな三段重です。

参ノ重

鶏塩焼酎/ままかり酢漬け
柚子風味/鳥賊黄金焼/紅白
結び餅/椎茸旨煮/寿高野
豆腐/穴子八幡巻/貝雲丹
和え/金箔黒豆/あかにし貝
旨煮/いくら醤油漬/紅鮭の
石狩漬/松前漬/チーズイン
ミート/紫芋金団/こんにゃく
旨煮/紅鮭白醤油焼/牛肉
とごぼうしれ煮/たら旨煮
/錦玉子/柚子オーロラ



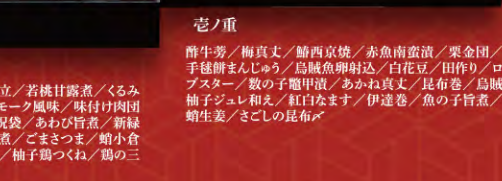
参ノ重

鶏塩焼酎/ままかり酢漬け
柚子風味/鳥賊黄金焼/紅白
結び餅/椎茸旨煮/寿高野
豆腐/穴子八幡巻/貝雲丹
和え/金箔黒豆/あかにし貝
旨煮/いくら醤油漬/紅鮭の
石狩漬/松前漬/チーズイン
ミート/紫芋金団/こんにゃく
旨煮/紅鮭白醤油焼/牛肉
とごぼうしれ煮/たら旨煮
/錦玉子/柚子オーロラ



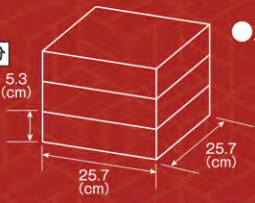
参ノ重

白身魚のエスカパッシュ/照焼帆立/若桃甘露煮/くるみ
煮/パストラミビーフ/鳥賊のスマーク風味/味付け肉団
子/海老マヨ/祝い海老/紅白祝袋/あわび旨煮/新緑
ふくさ/蟹紅白テリヌ/湯葉旨煮/ごまかつま/蛸小倉
煮/海老とブロッコリーのテリヌ/柚子鶏つくね/鶏の三
色巻/海老マリネ



60品目 4~5人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分
※消費期限: 2025.1.2
本体価格 21,000円
税込価格 22,680.00円



●三段重【紙製】

4

千賀屋謹製
華千歳
伝統の和の重味わい深い洋の重・
人々の中華の重と、趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

参ノ重

柚子くらげ/スモークチキ
ン/合鴨スモーク/トン
ボロー/金柑甘露煮/
黒酢肉団子/ごまだんご/
ふかひれ姿煮/あわびの
オイスターソース煮/中華
風ロブスター



参ノ重

昆布巻/金目鯛西京焼/
梅真丈/金箔黒豆/手毬
餅まんじゅう/伊達巻/酢
牛蒡/紫芋金団/祝い海
老/数の子煎甲漬/紅白な
ます/いくら醤油漬/梅か
んざし



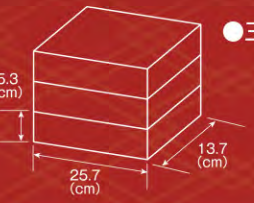
参ノ重

白身魚のエスカパッシュ/照焼帆立/若桃甘露煮/くるみ
煮/パストラミビーフ/鳥賊のスマーク風味/味付け肉団
子/海老マヨ/祝い海老/紅白祝袋/あわび旨煮/新緑
ふくさ/蟹紅白テリヌ/湯葉旨煮/ごまかつま/蛸小倉
煮/海老とブロッコリーのテリヌ/柚子鶏つくね/鶏の三
色巻/海老マリネ



32品目 2~3人前 冷蔵

えび かに 小麦 卵 乳成分
※消費期限: 2025.1.2
本体価格 15,000円
税込価格 16,200.00円



●三段重【紙製】

5

参ノ重
にしんバジル焼き/鳥賊雲丹焼き松葉/金平糖 和三盆(友誼)/若
鶏アオブル風/蟹柚子酢仕立て/紅白湯巻/いくら醤油漬/紅
白なます/眞子旨煮/鮎紙紗焼き/梅麩(重祿)/手毬海老

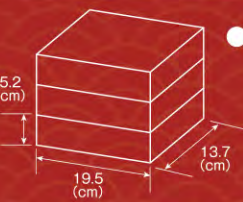


参ノ重
伊達巻/合鴨の煙製/金柑/紅鮭昆布漬焼き/海老雲丹クリ
ムソース焼き/穴子西京焼き/菓の花海菜巻/ぼたろいか含め
煮/いんげん/梅麩/椎茸め煮/芝海老の蜜煮/高野豆腐含
め煮/あわび旨煮/栗甘露(重祿)



40品目 2~3人前 冷蔵

小麦 乳成分 卵 かに えび
※消費期限: 2025.1.2
本体価格 12,000円
税込価格 12,960.00円



●三段重【紙製】

京 都 祇 園 料 亭 『 和 山 』 監 修
しょう 雲 うん
海鮮から肉料理まで
工夫を凝らした四十品目の
料理をぎつしり詰めこみ、
素材本来の良さを
引き立たせる上品な
味付けで仕上げました。

参ノ重

さつまいも亀甲焼き/紅鮭昆布
松前漬/紅蒲鉾/白蒲鉾/
にしん昆布巻/黒豆艶煮金箔
/金箔祝い包み 抹茶羊羹/数
の子美味漬/ばい貝旨煮/
松前漬/酢ごぼう/松前辛
子明太子/海老芝煮/栗甘露
/紅白かんざし

6

老ノ重・式ノ重

黒豆饅煮金箔／いくら醤油漬／紅白なます／栗甘露／さつまいも金団／鰯鱈炒焼き／菜の花湯葉巻き／海老芝煮／紅錦餅／土佐にしん／高野豆腐含め煮／数の子美味漬／鳥賊雲丹焼き松葉／松前漬／数子旨煮／椎茸含め煮／いんげん／あわび旨煮／祝梅(紅)／祝梅(白)

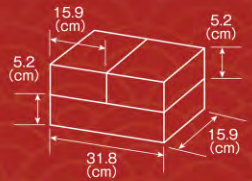
36品目 2〜3人前 冷蔵

小麦 乳成分 卵 えび くるみ

※消費期限：2025.1.2

本体価格 16,000円

税込価格 17,280.00円



●変形三段重 【紙製】



参ノ重

柚子と檸檬のクリームチーズ／伊達巻き／ムール貝燻製オイル漬／若鶏ディアブル風／紅芋月団／スモークサーモンオリブオイル漬／ローストビーフ／合鴨の燻製／帆立香草焼き／開き海老銀紗焼き／金箔祝い包み 抹茶羊羹／瀬戸内レモンのさつまいも新文／豚肉香味焼き／くるみの佃煮／赤魚からすみ焼き／スモークサーモンオリブ串

京都祇園『ふらむ』監修



京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。京都 祇園で味との語らいを楽しむ、疲れも怒りも悲しみも、すべてが幸せに変わる... そんな特別な時間がそこにあります。お料理は、その時々々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

和の重では縁起の良いおせち料理を同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

7

老ノ重

さつまいも亀甲焼き／合鴨の燻製／帆立の燻製／ごまめ／紅鮭昆布松前漬／あわび酒蒸し／高野豆腐含め煮／鮭ホトトギス／海老芝煮／菜の花湯葉巻き／金箔祝い包み 抹茶羊羹／土佐にしん／蟹柚子酢仕立て／紅白餅巻き／紅白なます／鳥賊雲丹焼き松葉／いくら醤油漬／数の子美味漬／松前漬／紅白かんざし



中谷本舗「おごさ」監修

おせちと奈良の伝統料理「柿の葉寿司」一度に両方味わえる。贅沢なおせち料理です。「蒸し柿の葉寿司」は加熱してお召し上がりください。

中谷本舗「おごさ」

創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えております。

式ノ重

栗甘露／さつまいも金団／黒豆饅煮金箔／柚子と檸檬のクリームチーズ／真鯛幽庵焼き／手毬海老／海老黄金和え／赤魚からすみ焼き／蒸し柿の葉寿司焼き／蒸し柿の葉寿司さけ／蒸し柿の葉寿司あなご／蒸し柿の葉寿司豚蒲焼／蒸し柿の葉寿司金目鯛



●二段重 【紙製】

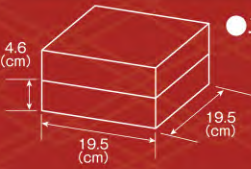
33品目 2〜3人前 冷蔵

小麦 乳成分 卵 かに えび

※消費期限：2025.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



8

老ノ重・式ノ重

田作り／昆布巻／たら旨煮／紅鮭白醤油焼／焼き帆立／錦玉子／若桃甘露煮／鶏照焼／柚子鶏つくね／梅真丈／くるみ煮／栗金団／紅白なます／いくら醤油漬／丹波黒大豆煮／伊達巻／手毬餅／祝い海老／六子八福巻／新緑ふくき／鳥賊松笠白焼／数の子鹽甲漬／酢牛蒡／海老紅白奉吉／紅白錦糸巻／梅かんざし



千賀屋謹製 舞千



懐石の世界観を、一人に二つの折箱で繊細に美しく表現しました。

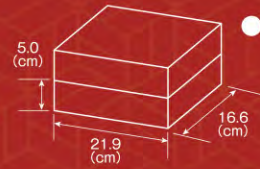
一折26品目 2人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2025.1.2

本体価格 12,000円

税込価格 12,960.00円



●二折 【紙製】

9



金沢迎賓館 金茶寮
酒肴おせち
一段重



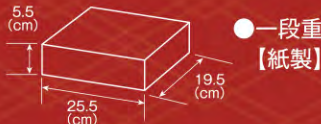
25品目 2~3人前 冷凍

小麦 卵 乳成分 えび かに

※消費期限：2025.1.31

本体価格 16,000円

税込価格 17,280.00円



●一段重
【紙製】

10



函館 五島軒
洋風おせち
一段重



15品目 2~3人前 冷凍

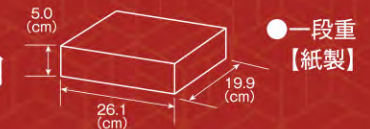
えび かに 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2025.1.31

本体価格 13,000円

税込価格 14,040.00円

ローストビーフ グレービーソース添え/ブロッコリーコンソメ煮/りんごきんとん シナモン風味/スパイスグリルチキン/ホタテのチリソース/豚挽肉のラタトゥイユソース添え/椎茸入りビーフシチュー/チリソースドカンパニュ/カジキのハニーマスタード/ドライマト赤ワイン煮/キャロットラペ/エビのバジルマヨソース/たこのマリネ バジル風味/オリーブのマリネ/鴨のスマーク



●一段重
【紙製】

11

黒豆鹽煮金箔/青梅のコンポート/赤魚からすみ焼き/紅芋月冠/帆立香草オイル漬け/クリームチーズ(いちご&クランベリー)/合鴨スモーク/トラウトサーモン燻製/オニオンマリネ/蜜柚子酢仕立て/彩り野菜オリーブオイル漬け/濃皮栗甘露煮/さつまいも金団/ライブオリーブ/瀬戸内レモンのさつまいも新丈/ムール貝燻製オイル漬け/ローストビーフ/からすみ/帆立の燻製/いくら醤油漬/開き海老銀紗焼き/くるみの船煮/蟹爪旨煮/ドライマト/豚肉香味焼き/鮭ホトトギス/栗甘露/金箔祝い包み 抹茶羊羹/銀箔祝い包み 小倉羊羹/黒豆チーズハイ包み

京都祇園「ふらむ」監修
翔鳳
一段重



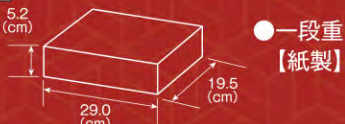
30品目 2~3人前 冷蔵

小麦 乳成分 卵 かに えび くるみ

※消費期限：2025.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●一段重
【紙製】

12

千賀屋謹製
千寿
一段重

お正月には欠かせない
山海の恵みを、大きな折箱に
優美に盛り込みました。



25品目 2~3人前 冷蔵

えび 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2025.1.2

本体価格 11,000円

税込価格 11,880.00円



●一段重
【紙製】



掲載の商品は **PLANT** の
公式WEB <https://www.plant-co.jp>
からもご予約いただけます。

2種類のお支払い方法

PLANT Pay

各種
クレジットカード

おせち ご予約表

下記の予約表に**必要事項(太線枠内)**をご記入の上、総合案内所にて代金を添えてお申し付けください。

●受付日

月

日

●受付者

全国無料配達

No.	商品名	価格	数量	No.	商品名	価格	数量
1	京都祇園料亭 和山監修 煌福	本体価格 29,000円		7	中谷本舗「あざさ」監修 吉野	本体価格 14,000円	
		税込価格 31,320.00円				税込価格 15,120.00円	
2	京都祇園料亭 和山監修 彩嘉	本体価格 18,000円		8	千賀屋謹製 舞千	本体価格 12,000円	
		税込価格 19,440.00円				税込価格 12,960.00円	
3	千賀屋謹製 彩華千	本体価格 21,000円		9	金沢迎賓館 金茶寮 酒肴おせち一段重	本体価格 16,000円	
		税込価格 22,680.00円				税込価格 17,280.00円	
4	千賀屋謹製 華千歳	本体価格 15,000円		10	函館 五島軒 洋風おせち一段重	本体価格 13,000円	
		税込価格 16,200.00円				税込価格 14,040.00円	
5	京都祇園料亭 和山監修 祥雲	本体価格 12,000円		11	京都祇園「ぷらむ」監修 翔鳳	本体価格 15,000円	
		税込価格 12,960.00円				税込価格 16,200.00円	
6	京都祇園「ぷらむ」監修 輝宝	本体価格 16,000円		12	千賀屋謹製 千寿	本体価格 11,000円	
		税込価格 17,280.00円				税込価格 11,880.00円	

お代金 済み()

宅配日

12月31日(火)

2024 CATALOG

差出人		お届け先	
●お名前		●お名前	
様		様	
●お電話		●お電話	
-		-	
ご住所	〒	ご住所	〒

ご注文
承り期間

12月25日(水)まで

お客様の個人情報の取扱いについて
総合案内所またはWEBにてご確認の上お申し込みください。
https://www.plant-co.jp/privacy/about_customer.html



※数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください

※ご記入いただいた個人情報は、商品のご予約・お渡し及び関連するお問い合わせにのみ使用させていただきます。 ※ご注文の変更、キャンセルは12月25日(水)までです。期限を過ぎた場合の変更、キャンセルはお受けいたしかねます。予定数量に達した商品は予約期間内でも受付終了とさせていただきます。 ※天候、交通事情によっては、配送が遅れたり、ご指定の日に配送できなくなる場合がございます。 ※商品の配送については、お届け時間のご指定ができません。 ※写真は全てイメージです。
※各商品のアレルギー情報は弊社WEBサイトに掲載しています。 https://www.plant-co.jp/net_order/online-order/osechi_allergen_2025.pdf