

和+洋極めた「逸品」! 匠の「技」が冴えるおせちの宝石箱!

かぐらのおせちで福来たる!

愉楽日本料理
かぐら



料理長 早川 健一

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

かぐらざかの

料亭おせち

数量限定

人気のおせち
リピーター
多数!

ご予約承り中

かぐらざかは一品一品、「作りたて」にこだわります。お届けするギリギリまで手間暇惜しみます手づくりされた料理は全て職人の「技」を感じるものばかりです。そのため数量限定でございます。お早めにお求めください。

プレミアム 料亭おせち 限定 20個



伊勢海老 あわび
黒毛和牛 キャビア
数の子 いくら
高級食材を贅沢に...
プレミアム三段重
4~5人前 (22.5×22.5×6.2cm×3段)
50,000円 (税込価格 54,000円)

料亭おせち 三段重 限定 各250個



4~5人前 33,000円 (税込価格 35,640円)
2~3人前 23,000円 (税込価格 24,840円)

※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。
伊勢海老、栗金団、黒豆蜜煮、いくら正油漬け、田作り、本唐墨、キャビア、数の子、鮑酒蒸、芯の重し、葉付き金柑蜜煮、網笠柚子、紅白蒲鉾、松笠慈姑旨煮、高宮等西京漬け、合鴨コース、花餅かすみ梅、鶏八幡巻き、筑羽根、花餅飾り、横綱牛蒡
車海老芝煮、子持ち鮎甘露煮、床錦旨煮、梅鯛旨煮、鱈昆布巻き、五三竹、高野巻き、ねじり蒟蒻、伊達巻、裏白椎茸、一口茶巾、蛸照り焼き、鰻胡麻、手鞠麩、古代巻、海老なごみ巻き、梅人参、絹さや
赤甘鯛若焼き、マナカツオ西京焼き、照り焼き、焼き帆立、貝柱西京焼き、市松龍皮巻き、鰻肝、参の重、茶ヶ子、菊花大根甘酢漬け、鳥賊サーモン錦糸巻き、和牛のローストビーフ、鮮昆布、紅白鮪、水輪、子持ち若芽、錦玉子、百合根蜜煮、翡翠のし梅、干し柿鮎、叩き牛蒡、辛子蓮根、紅白花蓮根

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。
手づくり和牛ローストビーフ 5,000円 (税込価格 5,400円)
祝い鯛 5,000円 (税込価格 5,400円)

※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。
芯の重 (御祝儀肴) 伊勢海老(4~5人前のみ)、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、萬宮等西京漬け、数の子、田作り、松笠慈姑旨煮、いくら正油漬け、葉付き金柑、花餅かすみ梅、伊達巻、鴨コース、栗金団、筑羽根
式の重 (御多喜合せ) 梅鯛旨煮、高野巻き、亀甲裏白椎茸、一口茶巾、蛸照り焼き、古代巻、ねじり蒟蒻、苟含ませ煮、海老なごみ巻き、松南京、鱈昆布巻き、海老芝煮、梅人参、梅麩、絹さや
参の重 (御家喜物) 鯛たれ焼き、鮮西京焼き、帆立照り焼き、子持ち鳥賊、若鶏八幡巻き、市松龍皮巻き、ばい貝旨煮、翡翠のし梅、鳥賊サーモン錦糸巻き、鮮昆布、辛子蓮根、錦玉子、紅白なます、叩き牛蒡、菊花大根甘酢漬け

食材の供給が不安定なため、内容を差し替える場合がございます。あらかじめご了承ください。

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 配達時間のご希望は午前、午後の指定のみお伺いいたします。
受付終了日12月19日(火)まで (最終日の19日は受付を18:00までとさせていただきます。)
商品お届け日12月31日(日) 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。
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!
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