懐石 日本料理
かぐらざか

厳選された食材を匠の技で最高の逸品に仕上げました

かぐらざかの

料亭おせち

かぐらのおせちで満福のお正月

ご予約承り中

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

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まず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ので、お早めにお求めください。

人気のおせち
リピーター多数!

数量限定

壱の重

弐の重

参の重

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）
55,000円（税込価格59,400円）

料亭おせち 三段重 限定各250個

4~5人前
36,000円
（税込価格38,880円）
（19.5×19.5×5.6cm×3段）

2~3人前
26,000円
（税込価格28,080円）
（16.5×16.5×5.0cm×3段）

寿おしながき

※プレミアム三段重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、寒金団、黒豆蜜煮、いくら正油漬け、羽衣巻、水培菊、キャビア、数の子、雅錦黒し、唐付き金柑蜜煮、縁笹柿子、紅白蒲鉾、松笠慈姑竹煮、菊花等百京漬け、合鴨ロース、花獅かすみ梅、鶴八橋巻き、筑羽根、花獅鶴亀、横綱牛蒡
弐の重	幸福老芝海、子持ち新甘露煮、歩留百度、梅酢百度、鮭昆布巻き、五三竹、高野巻き、松竹梅蒲、参道巻、黒白数寄、一口蒸し、鮑黒七福神、伊勢海老、古代鮑、松笠なごみ巻き、海人参、福助、昆ひや
参の重	赤百鯛香供焼き、マナガツオ西京焼き、鰤照り焼き、鯖生工、江石西京焼き、石松海苔巻き、鰯行スター、ケーキ、果花大福百形焼け、鳥獄サーモン鰯糸巻き、松牛のローストビーフ、酢芋芳ノ、紅白蒲、永遠、子持ち昆布、鯛玉子、百合根饅頭、錦笹の人鬼、すし結飯、明き千恵、辛子蓮根、紅白花蕪漬

※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（御祝儀肴）	伊勢海老（4~5人前のみ）、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、数の子、田作り、松笠慈姑竹煮、いくら正油漬け、唐付き金柑、花獅かすみ梅、伊達巻、鴨ロース、寒金団、筑羽根
弐の重（御多寄合せ）	雅錦旨煮、高野巻き、亀千歳白煎煮、一口蒸し、鮑照り焼き、古代鮑、松竹高菌、和合せ煮、松笠なごみ巻き、松前巻、鮭昆布巻き、松笠芝煮、海人参、福助、昆ひや
参の重（御家宝物）	鰤たれ焼き、鰆西京焼き、筑羽根、乳工照り焼き、子持ち昆布、百合八神巻き、石松海苔巻き、ばい貝甘煮、錦笹の人鬼、鳥獄サーモン鰯糸巻き、酢芋芳ノ、子持蓮根、鯛玉子、紅白なます、明き千恵、梅花大徳甘酢漬け

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）

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。

※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。

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20日（金）まで
（最終日の20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。

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