

加賀屋

# おせち料理

味覚の宝庫能登、贅を尽くした  
加賀屋ならではの祝い膳

「福幸」  
福から始まる2025年が  
幸多き一年になることを願い、  
総料理長厳選の素材を贅沢に使用し、  
心を込めてご用意させていただきます。



加賀屋総料理長 宇小藤雄之挨拶



## 和風三段重 きらめき

(御重サイズ 19.6cm×19.6cm×5.0cm)

三段重(全48品)

38,880円税別

本体価格  
36,000円

(送料は加賀屋が負担いたします)



※写真はイメージです。  
酒類は付属品ではございません。

- （おしながき）  
龍宮肴かぶら寿司  
絶うま煮  
柿餅子  
金箔漬物  
かじき昆布ノ  
赤魚の唐漬し  
よもぎ結びすだれ巻  
伊達巻  
若菜シロップ漬け  
合鴨のくんせい  
手まり餅  
肌立のくんせい  
いか巻丹朥き
- ◎式の重  
ローストシーフ  
なまこ酢  
干し林檎  
鯛照り焼し  
五郎島金時芋のさんじん  
ぼたろいかにしる風味朥き  
白えび甘酢漬け  
豚肉の塩焼朥き  
くるみ甘栗煮  
田作り煮  
大根と人参の紅白なます  
味付け子持り昆布  
野茶マリネ  
ぶりのカマリネ  
昆布甘酢漬け  
黒豆煮 金粉餅り  
れんこん山菜風味
- ◎参の重  
龍宮肴とごま味噌漬（風味）  
寒白巻煮  
早稲煮  
鶏の松風  
牛肉八幡巻  
あんころ巻  
味付け数の子  
真鱈の目煮  
たこ山椒煮  
鹿茸煮  
巻き湯葉煮（しる風味）  
金時草焼すし（風味）  
れんこん煮（しる風味）  
餅こんにゃく目煮  
竹の子煮  
ふき煮  
人参煮

詳しくはホームページをご覧ください

“世界農業遺産能登”の里山里海が育んだ恵みをちりばめた至高のおせちをご用意いたしました。

<p>【能登肴かぶら寿司】</p> <p>かぶらに鯛を巻いたおせちの寿司です。</p>	<p>【能登のいしる】</p> <p>能登で古くから伝わるおせち料理です。</p>	<p>【赤魚の唐漬し】</p> <p>子どもにも食べやすいおせち料理です。</p>	<p>【なまこ酢】</p> <p>コリコリとした食感を残しつつ柔らかく仕上げ、さっぱりと酢和えいたしました。</p>	<p>【寒白牡丹煮】</p> <p>大寒肉厚で香りの高い寒白牡丹魚のすり身と調味料で仕上げました。</p>	<p>【能登産とごま味噌漬】</p> <p>石川県産の大粒のさざえを加賀屋独自の調理方法で丁寧に仕上げた逸品です。</p>
---	---	---	--	---	---

毎年ご好評の加賀屋の「おせち料理」です。ご贈答にもお薦めの御品です！

- ◆添付申込書にご記入の上、FAX または eメールで YKK ツーリストへお申し込みください！
- ◆お受取り：ご希望の場所へ直送いたします ◆配送日：12月31日(時間指定不可) ◆なくなり次第終了
- ◆お支払い：YKK ツーリストでお支払いまたは配達時に現金でお支払い(送料・代引き手数料はかかりません)

お申込み、お問合せはお気軽に **YKK ツーリスト** まで！メールでも受付けております。  
TEL0765-54-8686 fax0765-56-8069 Mail : ykktourist.jpn@ykk.com

