葵 三段重
祇おん江口監修

本格割烹の祇おん江口監修のおせち。産地や製法にこだわり、定番献立とロブスターを1尾盛り込んだお得で華やかな三段重です。

3段 3~4人前おせち 39品目 冷凍便 工場から直送

販売価格 15,660円（税込）

購入特典

特別ご優待券プレゼント!!

対象商品	早期ご予約(11/30㊋まで)
特別ご優待券 2枚	特別ご優待券 1枚

祝春 一段重
日本橋笈川監修

京風本格懐石の味をお楽しみいただける逸品。伝統のおせち食材のほか、トリュフやフォアグラ、ローストビーフを使用したおせちです。

※写真はイメージです。内容は原料事情等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

1段 2人前おせち 35品目 冷凍便 工場から直送

販売価格 11,340円（税込）

購入特典

特別ご優待券プレゼント!!

対象商品	早期ご予約(11/30㊋まで)
特別ご優待券 1枚	特別ご優待券 1枚

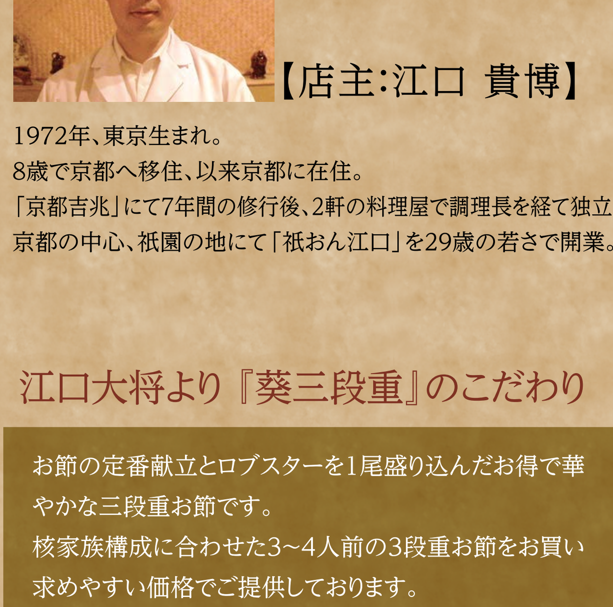
＼早めのご予約がオススメ!／

ご注文はコチラから

祇おん江口

良質の素材だけを用いた四季折々の旬が味わえる正統派割烹料理店。

食材は店主自らが厳選し、調理法や盛り付けに至るまで店主のこだわりが細部にまで行き渡っています。
職人技と心つくしのおもてなし
"京都割烹料理"をお楽しみ頂いております。



【店主:江口 貴博】

1972年、東京生まれ。
8歳で京都へ移住、以来京都に在住。
「京都吉兆」にて7年間の修行後、2軒の料理屋で調理長を経て独立。
京都の中心、祇園の地にて「祇おん江口」を29歳の若さで開業。

江口大将より『葵三段重』のこだわり

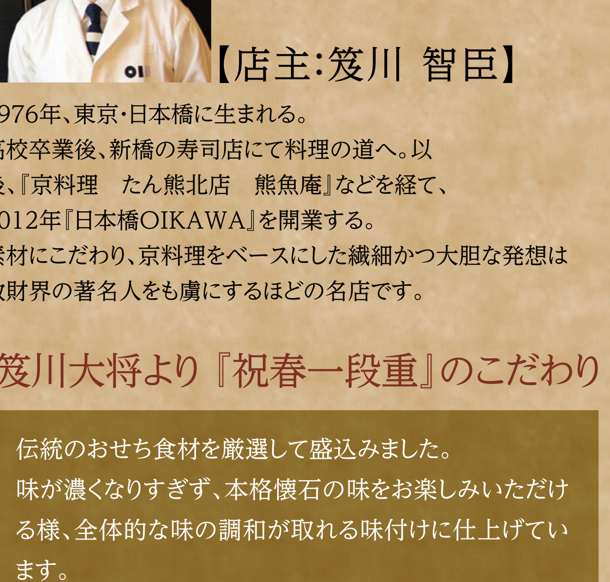
お節の定番献立とロブスターを1尾盛り込んだお得で華やかな三段重お節です。
核家族構成に合わせた3~4人前の3段重お節をお買い求めやすい価格でご提供しております。
代表的な献立は祇おん江口オリジナルの『ちりめん山椒』、産地・品種・製法にこだわりがある『帆立照焼』『鳴門芋きんとん』『ブリの照焼』『芋ようかん』等です。京都吉兆で修行した料理感に、家庭的な要素を加えて組み合わせたメニューで様々な味をお楽しみいただけます。

日本橋笈川

OI 日本橋 OIKAWA

東京・日本橋の中心で旬を吟味し、素材の個性すべてを最大限に引き出します。

伝統と現在が融合する街、東京・日本橋
都会の喧騒から離れ、昭和通りから
一本路地を入った場所に
【日本橋OIKAWA】は暖簾を掲げています。



【店主:笈川 智臣】

1976年、東京・日本橋に生まれる。
高校卒業後、新橋の寿司店にて料理の道へ。以後、『京料理　たん熊北店　熊魚庵』などを経て、2012年『日本橋OIKAWA』を開業する。
素材にこだわり、京料理をベースにした繊細かつ大胆な発想は政財界の著名人をも虜にするほどの名店です。

笈川大将より『祝春一段重』のこだわり

伝統のおせち食材を厳選して盛込みました。
味が濃くなりすぎず、本格懐石の味をお楽しみいただける様、全体的な味の調和が取れる味付けに仕上げています。
多くの種類を少しずつ楽しめるおせち料理として、1段の重に35品の豊富な献立構成で見た目にも鮮やかなおせち料理です。
和風の中に洋食の人気メニューのローストビーフ、高級食材:トリュフ、フォアグラを使用した献立を盛り込んでいるのは日本橋OIKAWAならでは。
和の中に洋の高級食材を組み込んだお節です

一の重

1. 味付数の子
2. 大粒黒豆
3. 紅白なま酢
4. ちりめん山椒
5. 鶏肉八幡巻
6. 鳴門芋きんとん
7. 栗甘露煮
8. ロブスター
9. 青桃甘露煮
10. 田作り
11. 合鴨スモーク
12. おさつ甘露煮
13. 市松錦玉子

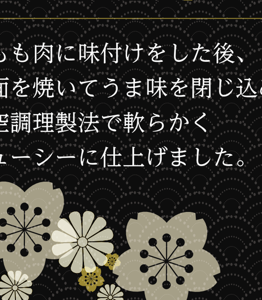
二の重

1. 鶏筑前煮
2. 爪付カニしんじょう
3. 飛竜頭
4. 梅麩シロップ漬
5. もっちりチーまる
6. 木の葉南瓜旨煮
7. 伊達巻
8. 紅蒲鉾
9. 白蒲鉾
10. ぶり照焼
11. 焼海老
12. 穴子青菜巻
13. にしん昆布巻

三の重

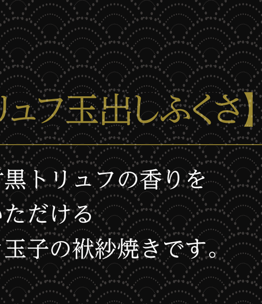
1. 淡路島産玉ねぎ薩摩平天
2. 松麩シロップ漬
3. たらこ旨煮
4. 照焼帆立
5. 牛タン入りソーセージ
6. 海老のぷりぷりサラダ
7. 松前漬
8. いくら醤油漬
9. 和風チキンサラダ
10. 芋ようかん
11. 宇治抹茶ブラウニー
12. たこ照焼
13. 出し巻玉子

こだわりの4品



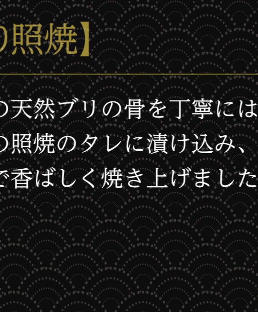
【伊達板新丈】

高級すし店の
『玉（ぎょく）／すり身入りの玉子焼き』
卵の風味を活かしつつ、フワフワ、
しっとり食感の中に程よい甘みが特徴です。



【ローストビーフ】

牛もも肉に味付けをした後、
表面を焼いてうま味を閉じ込め、
真空調理製法で軟らかく
ジューシーに仕上げました。



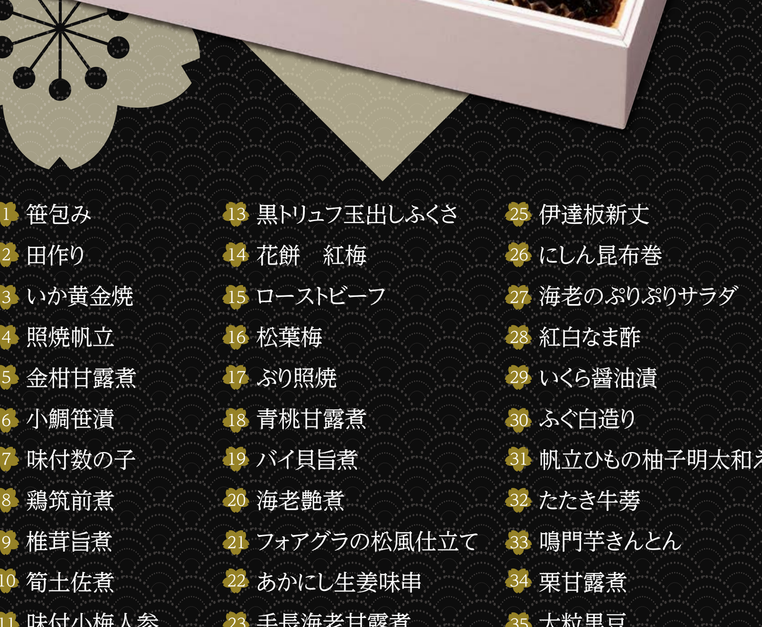
【黒トリュフ玉出しふくさ】

高級食材黒トリュフの香りを
ご堪能いただける
出汁巻き玉子の袱紗焼きです。

【ぶり照焼】

国産の天然ブリの骨を丁寧にはずし、
特製の照焼のタレに漬け込み、
直火で香ばしく焼き上げました。

祝春 一段重 お品書き 全35品



1. 笹包み
2. 田作り
3. いか黄金焼
4. 照焼帆立
5. 金柑甘露煮
6. 小鯛笹漬
7. 味付数の子
8. 鶏筑前煮
9. 椎茸旨煮
10. 筍土佐煮
11. 味付小梅人参
12. たこ照焼
13. 黒トリュフ玉出しふくさ
14. 花餅　紅梅
15. ローストビーフ
16. 松葉梅
17. ぶり照焼
18. 青桃甘露煮
19. バイ貝旨煮
20. 海老艶煮
21. フォアグラの松風仕立て
22. あかにし生姜味串
23. 手長海老甘露煮
24. 松麩シロップ漬
25. 伊達板新丈
26. にしん昆布巻
27. 海老のぷりぷりサラダ
28. 紅白なま酢
29. いくら醤油漬
30. ふぐ白造り
31. 帆立ひもの柚子明太和え
32. たたき牛蒡
33. 鳴門芋きんとん
34. 栗甘露煮
35. 大粒黒豆

＼早めのご予約がオススメ!／

ご注文はコチラから

極楽湯・RAKU SPA・祥楽の湯 店舗一覧

東北	極楽湯青森店　極楽湯富谷店(旧湯ったり苑)
関東	極楽湯宇都宮店　極楽湯水戸店　極楽湯柏店　極楽湯千葉稲毛店 極楽湯羽生温泉(旧湯ったり苑)　極楽湯幸手店　極楽湯和光店　極楽湯上尾店 極楽湯多摩センター店　RAKU SPA 1010神田　RAKU SPA 鶴見 極楽湯横浜芹が谷店
東海	極楽湯三島店　RAKU SPA Cafe 浜松　極楽湯豊橋店 RAKU SPA GARDEN 名古屋　極楽湯津店　祥楽の湯一宮店
甲信越・北陸	極楽湯女池店(旧湯ったり苑)　極楽湯松崎店(旧湯ったり苑) 極楽湯槇尾店(旧湯ったり苑)　極楽湯金沢野々市店　極楽湯福井店 祥楽の湯津幡店
近畿	極楽湯彦根店　極楽湯茨木店　極楽湯吹田店　極楽湯堺泉北店

各店舗の詳細はこちら

ECサイトおせちTOP▶