

# 守り続けたいものがある。

夢や願いを託し、新年の門出を祝う大切な日。この日を彩るおせち料理は、日本の伝統として千年の永きに渡り受け継がれてきました。先人達が築いたこの食文化を守り続ける気持ちと新年への願いを込めて、一品一品お重詰めにしたためた一富士のおせちで、特別な日をお迎えください。

燐

- 笹団子
- 胡麻和えたなき牛蒡
- 伊达巻
- かつおクラム
- ひよこ豆
- 海老姿煮
- 鮭西京焼
- 田作り
- いくら醤油漬
- 数の子
- 抹茶ふくさ焼
- ローストビーフ(スライス)
- 豚角煮
- てまり餅

定番の和風おせち料理に  
洋風の料理を加えた全37品。  
若い方にも喜ばれる  
バラエティおせち。

19,440円(税込)



- レザンデルタット
- 海老の3つのアーモンド
- 鶏もも肉のトマト＆バジル
- ロースチードラム
- パストラミビーフ
- ピクルス
- サーモンのチリリース
- 塩ボウケタン
- 北海道産バーブロール
- ひよこ豆
- 海老姿煮
- 鮭西京焼
- 田作り
- いくら醤油漬
- 数の子
- 抹茶ふくさ焼
- ローストビーフ(スライス)
- 豚角煮
- てまり餅

重箱寸法  
19.8×19.8×4.6cm(3段)



重箱寸法  
22×22×5cm(2段)

- 松葉梅ゼリー
- 紅白生酢
- 丹波黒豆
- 紅白かまぼこ
- 金時人参焚
- 紅白生酢
- 丹波黒豆
- 紅白かまぼこ
- 金時人参焚
- いわどり青菜巻
- 納豆ふんにゃく
- しいたけ焚
- ふき焚
- 芽付くわい六角焚

- れんこん焚
- 昆布巻
- 箸焼
- かつおクラム
- てまり餅
- 鮭の旨煮
- 若桃の甘露煮
- 鮭西京焼
- 酢さじ
- 海老姿煮
- いくら醤油漬
- 田作り
- ロースチードラム(スライス)
- てまり餅
- しいたけ焚
- ふき焚
- 芽付くわい六角焚

富士

伝統を活かした全29品。  
お酒に合う料理もふんだんに詰め  
しつらえました。

12,960円(税込)