厳選

おせち

初春を慶ぶ豪華な品々

ご予約
承り中

12月25日(金)まで

2026年

生活のよりどころ
PLANT

迎春

初春を祝う食卓を華やかな彩りで飾る PLANT厳選のおせち料理

1

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。料理人の渡邉氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚介の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

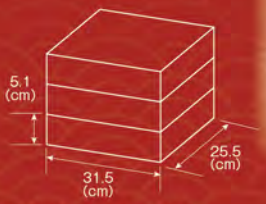
72品目 | 6～7人前 | 冷蔵

えび / かに / くるみ / 小麦 / 卵 / 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 30,000円

税込価格 32,400.00円



●和洋おせち三段重
【紙製】

京都祇園料亭『和山』監修

煌福

豪華食材を数多く使用し、上品な味わいに仕上げました。七十二品目を余すところなく盛り込みました。お正月を華やかに彩る、豪華なおせち料理です。

弐ノ重
紅蒲鉾／白蒲鉾／ピスタチオフロマージュ／紫芋テリーヌ／ごまめ／鳥賊明太子和え／さつま芋甘煮／ちりめん有馬煮／芝海老の蜜煮／伊達巻き／にしんバジル焼き／人参の彩り和え柚子風味／海老芝煮／鳥賊雲丹焼き松葉／サーモントラウト燻製／ライプオリーブ／オニオンマリネ／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／ローストビーフ／サーモントラウト西京焼き／金箔涙い包み抹茶羊羹／赤魚からすみ焼き／手毬海老／蟹爪新丈

参ノ重
栗甘露／クリームチーズ甘栗あずき／紅鮭昆布松前漬け／柚子みぞれなまこ／連子鯛黄金和え／金平糖和三盆（友禅）／合鴨の燻製／ぶり鳴門／海老雲丹和え／鮪漬紗焼き／若鶏からすみ風味／蟹甲羅盛り／雲丹新丈／高野豆腐含め煮／鱈甘露煮／松前辛子明太子／松前漬け／有頭大海老串／筍子旨煮／あわび旨煮／紅白餅玉串

壱ノ重
黒豆艶煮金箔／瀬戸内レモンのさつまいも新丈／鶏松風あおさ／渋皮栗甘露煮／さつまいも金団／豚肉香味焼き／ムール貝チーズ焼き／蟹柚子酢仕立て／紅白結巻き／紅白なます／ロブスター旨煮／シュリンプペッパーチーズ／ミートローフ／わかさぎの甘露煮／たこ柔らか煮／生湯葉生姜風味／数の子美味漬け／もずく煮／ほたるいか含め煮／たらこと昆布の佃煮／ばい貝旨煮／葉の花湯葉巻き／椎茸含め煮／いちごミルクオーロラ包み／紅白かんざし／人参含め煮

2

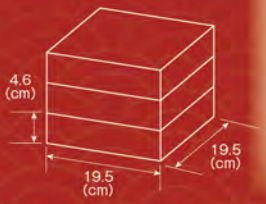
53品目 | 3～4人前 | 冷蔵

えび / かに / 小麦 / 卵 / 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●和風おせち三段重
【紙製】

京都祇園料亭『和山』監修

彩嘉

和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。なかでも活きたまま ふっくら炊き上げた鮑は極上の一品です。

参ノ重
若鶏からすみ風味／鳥賊明太子和え／紫芋テリーヌ／海老雲丹和え／にしんバジル焼き／人参の彩り和え柚子風味／サーモントラウト燻製／スタッドオリーブ／オニオンマリネ／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／ぶり布書煮／真鯛焼浸し／もずく煮／わかさぎの甘露煮／鳥賊雲丹焼き松葉／たこ柔らか煮／湯葉柚子煮／いんげん／梅麸

弐ノ重
黒豆艶煮金箔／クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ／渋皮栗甘露煮／さつまいも金団／合鴨の燻製／サーモントラウト西京焼き／蟹爪新丈／赤魚からすみ焼き／鳥賊白焼き／葉の花湯葉巻き／ほたるいか含め煮／筍子旨煮／椎茸含め煮／帆立若草焼き串／人参含め煮

壱ノ重
伊達巻き／ちりめん有馬煮／紅蒲鉾／白蒲鉾／柚子みぞれなまこ／海老芝煮／ばい貝旨煮／鮪漬紗焼き／いちごミルクオーロラ包み／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／数の子美味漬け／松前辛子明太子／松前漬け／蟹柚子酢仕立て／紅白結巻き／紅白なます／栗甘露

●予約期間 2026年12月25日（金）まで　●宅配日 12月31日（木）　全国無料配達

3

千賀屋謹製 彩華千

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

株式会社 千賀屋

『割烹料亭千賀』の味と意匠を受け継ぐ千賀屋は、料亭の味を大切に、長年培った技術で、全ての食材に妥協を許さず、彩り良く、高級感溢れるおせち料理を全国にお届けする、おせち料理の専門メーカーです。

参ノ重
子持鳥賊／鳥賊柚子ジュレ和え／くるみ煮／海老の黄身和え／紅鮭白醤油焼／こんにゃく旨煮／若桃甘露煮／牛肉ごぼう時雨煮／柚子鶏つくね／丹波黒大豆蜜煮／白とり貝と昆布の旨煮／とびうお松前漬／紅鮭の石狩漬／白身魚のエスカベッシュ／あんず蜜漬／長寿貝の中華風／寿高野豆腐／柚子くらげ／海老紅白奉書／紅白なます／ままかり酢漬け柚子風味

弐ノ重
魚の子旨煮／鰆西京焼／ハスノ芽梅酢／きつま芋甘露煮／肉団子／ブロッコリーのバジル和え／チーズインミート／紅白結び餅／海老とブロッコリーのテリーヌ／祝い海老／紅白祝袋／あわび旨煮／貝雲丹和え／海老マリネ／ごまさつま／蛸小倉煮／海老マヨ／紫芋金団／野菜入りミートパテ

壱ノ重
手毬餅まんじゅう／酢牛蒡／梅真丈／栗金団／伊達巻／穴子八幡巻／赤魚南蛮漬／白花豆／田作り／ロブスター／新緑ふくさ／湯葉旨煮／たら旨煮／錦玉子／昆布巻／烏賊魚卵射込／蛸生姜／数の子鼈甲漬／あかね真丈／さざしの昆布〆

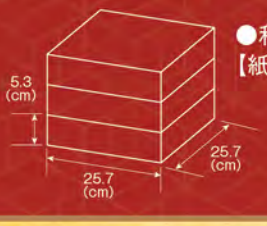
61品目　4～5人前　冷蔵

えび　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 23,000円

税込価格 24,840.00円



●和洋折衷三段重
【紙製】

4

千賀屋謹製 吉寿千

一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目もの献立を凝縮しました。蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です。

参ノ重
たら旨煮／錦玉子／紅白結び餅／くるみ煮／手毬餅まんじゅう／白とり貝と昆布の旨煮／穴子八幡巻／ローストサーモン／松前漬／湯葉旨煮／あかね真丈／寿高野豆腐／紅鮭白醤油焼／こんにゃく旨煮

弐ノ重
紅白なます／紅白錦糸巻／ままかり酢漬け柚子風味／白身魚のエスカベッシュ／昆布巻／柚子くらげ／梅真丈／柚子鶏つくね／牛肉ごぼう時雨煮／若桃甘露煮／本ずわい蟹爪幽庵焼／鳥賊松笠白焼／紫芋金団／新緑ふくさ

壱ノ重
ごまさつま／酢牛蒡／金柑甘露煮／丹波黒大豆蜜煮／渋皮付き栗金団／蛸小倉煮／長寿貝の中華風／伊達巻／祝い海老／紅白祝袋／あわび旨煮／白花豆／田作り／数の子鼈甲漬／梅かんざし

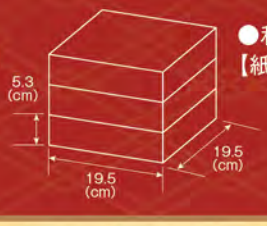
43品目　3～4人前　冷蔵

えび　かに　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 16,000円

税込価格 17,280.00円



●和風三段重
【紙製】

5

京都祇園料亭『和山』監修 祥雲

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした三十九品目の料理をぎっしり盛りこみ、素材本来の良さを引き立たせる上品な味付けで仕上げました。

弐ノ重
スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け／金平鰊和三盆（友禅）／赤魚からすみ焼き／筍子旨煮／穴子やわらか煮／芝海老の蜜煮／椎茸含め煮／菜の花湯葉巻き／烏賊白焼き／紅白餅玉串／彩手毬／人参含め煮

壱ノ重
黒豆艶煮金箔／渋皮栗甘露煮／さつまいも金団／海老雲丹和え／土佐にしん／蟹爪新丈／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／海老芝煮／祝梅（紅）／祝梅（白）／栗甘露

参ノ重
数の子美味漬け／真鯛焼浸し／もずく煮／帆立若草焼き串／人参の彩り和え柚子風味／若鶏からすみ風味／蟹柚子酢仕立て／紅白結巻き／紅白なます／わかさぎの甘露煮／ほたるいか含め煮／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／ぶり奉書煮／梅麩

39品目　2～3人前　冷蔵

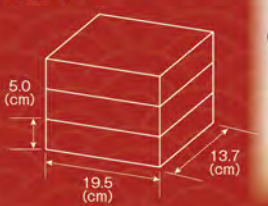
えび　かに　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 12,000円

税込価格 12,960.00円

●和風おせち三段重
【紙製】



6

京都祇園『ぷらむ』監修
輝宝

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。古都　祇園で味との語らいを楽しむ。疲れも 怒りも 悲しみも、すべてが幸せに変わる… そんな特別な時間がそこにあります。お料理は、その時々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

壱ノ重・弐ノ重

栗甘露／さつまいも金団／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／海老黄金／黒豆飽煮金箔／海老芝煮／紅蒲鉾／赤魚からすみ焼き／彩手毬／数の子美味漬け／帆立若草焼き串／もずく煮／真子旨煮／椎茸含め煮／いんげん／人参含め煮／鳥賊白焼き／生湯葉生姜風味

参ノ重

ミートローフ／クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ／蟹柚子酢仕立て／紅白なます／若鶏ディアブル風／スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け／ローストビーフ／紫芋テリーヌ／にしんバジル焼き／海老のテルミドールボルチーニ仕立て／いちごミルクオーロラ包み／抹茶金時オーロラ包み／合鴨の燻製／スタフドオリーブ／人参の彩り和え柚子風味／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／菜の花湯葉巻き／姓たるいか含め煮／ぶり奉書煮／ドライトマト／人参含め煮（重複）

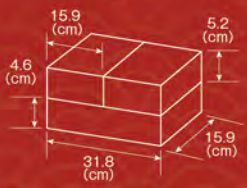
40品目　2〜3人前　冷蔵

えび　かに　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 **17,000円**

税込価格　18,360.00円



●和洋おせち変形三段重
【紙製】

7

中谷本舗「ねざさ」監修
吉野

おせちと奈良の伝統料理「柿の葉寿司」を一度に両方味わえる贅沢なおせち料理です。「蒸し柿の葉寿司」は加熱してお召し上がりください。

中谷本舗『ねざさ』

創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えております。

弐ノ重

淡皮栗甘露煮／さつまいも金団／オレンジチーズ新丈／芝海老の蜜煮／黒豆飽煮金箔／ぶり照り焼き／海老黄金／赤魚からすみ焼き／手毬海老／「蒸し柿の葉寿司焼さば」／「蒸し柿の葉寿司炙りさけ」／「蒸し柿の葉寿司えび」／「蒸し柿の葉寿司金目鯛」／「蒸し柿の葉寿司あなご」

壱ノ重

菜の花湯葉巻き／柚子みぞれなまこ／いちごミルクオーロラ包み／穴子柏庵焼き／紅鮭昆布松前漬け／海老芝煮／栗甘露／わかさぎの甘露煮／鳥賊雲丹焼き松葉／若鶏からすみ風味／鮑酒蒸し／高野豆腐含め煮／数の子美味漬け／松前辛子明太子／松前漬け／蟹柚子酢仕立て／紅白結び／紅白なます／紅白餅玉串

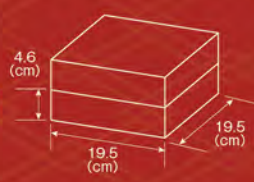
33品目　2〜3人前　冷蔵

えび　かに　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 **15,000円**

税込価格　16,200.00円



●和風おせち二段重
【紙製】

8

千賀屋謹製
舞千

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。

二折共通

田作り／昆布巻／たら旨煮／伊達巻／手毬餅／紅鮭白醤油焼／穴子八幡巻／蛸照焼／錦玉子／若桃甘露煮／紅白なます／丹波黒大豆蜜煮／栗金団／くるみ煮／酢牛蒡／結縁ふくさ／紅白錦糸巻／あかね真丈／ままかり市松／小鯛塩焼／祝い海老／鳥賊松笠白焼／数の子竈甲漬／鶴照焼／柚子鶴つくね／梅真丈

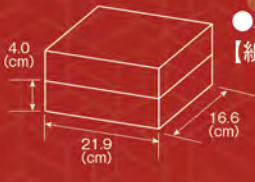
一折26品目　2人前　冷蔵

えび　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 **13,000円**

税込価格　14,040.00円



●和風おせち二折
【紙製】

●予約期間 2026年12月25日(金)まで　●宅配日 12月31日(木)　全国無料配達

9

京都祇園「ぷらむ」監修

翔鳳

伊達巻き/豚肉香味焼き/瀬戸内レモンのさつまいも新丈/クリームチーズ柚子風味ビスタチオのせ/ミートローフ/ドライトマト/サーモントラウト燻製/オニオンマリネ/黒豆艶煮金箔/にしんバジル焼き/若鶏からすみ風味/栗甘露/さつまいも金団/金平糖和三盆(友禅)/海老芝煮/蟹柚子酢仕立て/紅白なます/真鯛ポワレ/シュリンプペッパーチーズ/ムール貝オイル漬け/赤魚からすみ焼き/数の子美味漬け/もずく煮/蟹爪新丈/帆立の燻製/紫キャベツの彩りマリネ/人参の彩り和え柚子風味/海老のテルミドールポルチーニ仕立て/抹茶金時オーロラ包み/いちごミルクオーロラ包み/紅白餅玉串/彩手毬/スタフドオリーブ

祇園「ぷらむ」ならではの洋風にアレンジしたこだわりの料理を盛り込みました。いつもと違ったお正月を楽しみたい方にぴったりなおせちです。

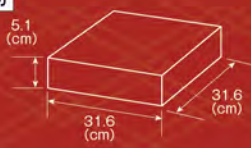
33品目　2～3人前　冷蔵

えび　かに　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●洋風おせち
一段重
【紙製】

10

千賀屋謹製

月華千

伝統的な祝い肴を大切に守りつつ、お子様にも人気の献立をバランス良く取り入れた三段重。ご家族が同じ重箱を囲み、笑顔で新年を祝うシーンに最適な、親しみやすさを追求した一品です。

参ノ重
牛肉ごぼう時雨煮/梅真丈/くるみ煮/チーズインミート/鶏肉と彩り野菜のトマト煮/ごまさつま/昆布巻/新緑ふくさ/寿高野豆腐/栗金団/鰆マリネ/紅白なます

弐ノ重
黒酢肉団子/ブロッコリーのバジル和え/さつま金時/柚子鶴つくね/海老マヨ/海鮮サラダ/サーモンスモーク風味/野菜入りミートパテ/紅白結び餅/紅鮭白醤油焼/こんにゃく旨煮/錦玉子/松前漬

壱ノ重
長寿貝の中華風/酢牛蒡/若桃甘露煮/白花豆/田作り/丹波黒大豆蜜煮/手毬餅まんじゅう/祝い海老/伊達巻/烏賊魚卵射込/真鱈子旨煮/数の子醤甲漬/あかね真丈

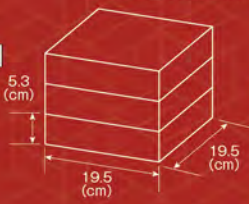
38品目　3人前　冷蔵

えび　かに　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



●和風おせち
三段重
【紙製】

11

カネハツ

彩鶴

厳選した食材三十二品目を使用し、丹精込めて作り上げた三段重です。

参ノ重
たこ照焼/金ごま田作り/厚焼玉子/こんにゃく煮/流星くらげ/サーモントラウトローズ/たけのこ煮/れんこん煮/しいたけ煮/六角里芋煮/花形人参

弐ノ重
長崎県産ぶりの照焼/たたき牛蒡/手まり湯葉/鹿児島県産黒豚の肉団子/にしん入り昆布巻/寿高野煮/さつまいも甘煮/豚角煮/味付数の子/さわら西京焼/宇治抹茶金箔羊かん/花餅

壱ノ重
紅白かまぼこ/紅白生酢/丹波産黒豆/なると金時栗きんとん/有頭海老/たらこ煮/くるみ砂糖がけ/あい鴨スモーク/伊達巻

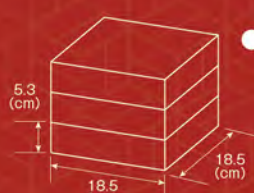
32品目　4人前　冷蔵

えび　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●和風おせち
三段重
【紙製】

12

カネハツ

初梅

海の幸、山の幸の縁起物を二十八品目盛り込んだ二段重です。

弐ノ重
たたき牛蒡/長崎県産ぶりの照焼/流星くらげ/花形人参/豚角煮/味付数の子/厚焼玉子/たこ照焼/サーモントラウトローズ/たらこ煮/にしん入り昆布巻/手まり湯葉/たけのこ煮/しいたけ煮/れんこん煮/寿高野煮/六角里芋煮/こんにゃく煮

壱ノ重
紅白かまぼこ/紅白生酢/丹波産黒豆/なると金時栗きんとん/有頭海老/宇治抹茶金箔羊かん/金ごま田作り/くるみ砂糖がけ/あい鴨スモーク/伊達巻

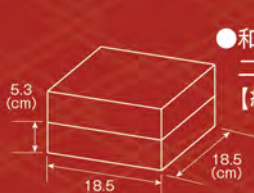
28品目　2～3人前　冷蔵

えび　くるみ　小麦　卵　乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



●和風おせち
二段重
【紙製】

ご注文承り期間 12月25日(金)まで

宅配日 12月31日(木)

全国無料配達

2種類のご予約方法

ご予約方法 1 PLANT公式WEBから

決済方法

PLANT Pay / 各種クレジットカード（ゲスト購入の場合はクレジットカードのみ）

QRコードを読み込んでいただくか、左記URLにアクセスしてご覧ください。

https://www.plant-co.jp/net_order.html

- 会員登録なしでもご予約できます
- おうちでゆっくりといつでも選んでいただけます

または

ご予約方法 2 専用端末に入力

総合案内所にて、専用端末にご入力ください。
（ご予約表へのご記入は不要です）

- タッチパネル操作により、店頭でカンタン入力
- 手書き入力スピーディ

お客さまの個人情報の取扱いについて
総合案内所またはWEBにてご確認の上お申し込みください。
https://www.plant-co.jp/privacy/about_customer.html

※数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください

※ご記入いただいた個人情報は、商品のご予約・お渡し及び関連するお問い合わせにのみ使用させていただきます。 ※ご注文の変更、キャンセルは12月25日(金)までです。期限を過ぎた場合の変更、キャンセルはお受けいたしかねます。予定数量に達した商品は予約期間内でも受付終了とさせていただきます。 ※天候、交通事情によっては、配送が遅れたり、ご指定の日に配送できなくなる場合がございます。 ※商品の配送については、お届け時間のご指定ができません。 ※写真は全てイメージです。
※パンフレットに記載されているアレルゲンは特定原材料8品目のみです。
※各商品のアレルゲン情報は弊社WEBサイトに掲載しています。https://www.plant-co.jp/net_order/online-order/osechi_allergen_2026.pdf