

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(木)まで

2025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

牛山



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。料理人の渡邊氏は、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、魚貝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。

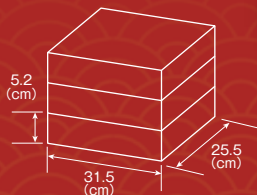
72品目 6〜7人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 30,000円

税込価格 32,400.00円



●三段重 【紙製】

式ノ重

紅蒲鉾／白蒲鉾／若鶏チーズ焼き／伊達巻き／黒豆艶煮金箔／さつまいも金団／渋皮栗甘露煮／トラウトサーモン燻製／ライブオリーブ／オニオンマリネ／さつま芋甘煮／にしんバジル焼き／海老芝煮／ローストビーフ／蟹甘露煮／帆立若草焼き串／鮭塩麹焼き／赤魚からすみ焼き／紅白詰巻き／真鯛松焼／ちりめん馬鹿／芝海老の蜜煮／手毬海老／梅麩



参ノ重

紅鮭昆布松前漬／海老雲丹和え／金平糖 和三盆（友禅）／烏賊昆布ゼリー／ムール貝燻製オイル漬け／ぶり鳴門／合鴨の燻製／瀬戸内レモンのさつまいも新丈／いちごミルクオーロラ包み／ごまめ／蟹甲羅盛り／雲丹新丈／高野豆腐含め煮／生湯葉生姜風味／酢ごぼろ／松前辛子明太子／真子旨煮／有頭大海老串／あわび旨煮／金柑／紅白餅玉串

巻ノ重

チェダーシュリンプサラダ／クリームチーズ甘栗あずき／栗甘露／紫芋テリーヌ／鶏松風あおき／帆立香草オイル漬け／ドライトマト／豚肉香味焼き／ムール貝チーズ焼き／鮭昆布ゼリー／いくら露油漬／紅白なます／ロブスター旨煮／金箔祝い包み抹茶羊羹／銀箔祝い包み小倉羊羹／シュリンプベーパーチーズ／ミートローフ／節椒紗焼き／数の子美味漬け／松前漬／ぼたろい含め煮／たらこ昆布佃煮／はい貝旨煮／菜の花湯葉巻き／椎茸含め煮／彩手毬／人参含め煮

煌福

牛山

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。

京都祇園料亭『和山』監修

2

牛山



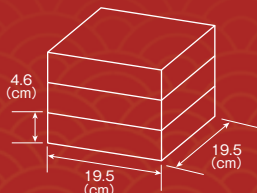
53品目 3〜4人前 冷蔵

えび 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●三段重 【紙製】

式ノ重

紅蒲鉾／白蒲鉾／ムール貝燻製オイル漬け／柚子と檸檬のクリームチーズ／紫芋テリーヌ／にしんバジル焼き／トラウトサーモン燻製／スタッドオリーブ／オニオンマリネ／節椒紗焼き／穴子西京焼き／ぼたろい含め煮／菜の花湯葉巻き／椎茸含め煮／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／紅白かんざし／シュリンプベーパーチーズ／人参含め煮



参ノ重

黒豆艶煮金箔／合鴨の燻製／烏賊昆布ゼリー／いくら露油漬／さつまいも金団／渋皮栗甘露煮／鮭塩麹焼き／紅鮭昆布松前漬／赤魚からすみ焼き／真子旨煮／はい貝旨煮／真鯛焼浸し／ぶり大根／梅麩／金柑

巻ノ重

伊達巻き／鶏松風あおき／さつまいも亀甲焼き／ちりめん馬鹿／海老芝煮／栗甘露／若鶏ディアル風／いちごミルクオーロラ包み／ごまめ／土佐にしん／数の子美味漬け／松前辛子明太子／松前漬／海老雲丹和え／鮭昆布ゼリー／紅白詰巻き／紅白なます／帆立若草焼き串／紅白餅玉串

彩嘉

牛山

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。なかでも活かしたままふくら炊き上げた鮑は極上の一品です。

京都祇園料亭『和山』監修

●予約期間 2025年12月25日(木)まで

●宅配日 12月31日(水) 全国無料配達

3

千賀屋謹製

彩華千

和の食材を中心に
大きなお重へ彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな三段重です。



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

柚子鶏つくね／鶏の三色巻／こんにゃく
旨煮／紅鮭白醬油焼／若桃甘露煮／
湯葉旨煮／新緑ふくさ／長寿貝の中華
風／ままかり酢漬／柚子風味／紅白結
び餅／紅白なます／いくら醤油漬／金
箔黒豆／紅鮭の石狩漬／松前漬／
チーズインミート／牛肉ごぼう時雨煮／
柚子くらげ／海老紅白奉書／椎茸旨煮
／寿高野豆腐／鰯西京焼／柚子オー
ロラ



式ノ重

味付け肉団子／鶏塩麹焼／さつま芋甘露煮／くるみ煮
／白身魚のエスカベッシュ／ごまざつま／祝い海老／紅白祝
袋／あわび旨煮／貝雲丹和え／魚の子旨煮／紫芋金団
／烏賊のモーク風味／鰻マリネ／鰯小倉煮／海老マヨ

壱ノ重

穴子八幡巻／赤魚南蛮漬／栗金団／昆布巻／烏賊袖
子ジュレ和え／手毬餅まんじゅう／烏賊魚卵時込／白花
豆／田作り／ロブスター／数の子鰻甲漬／あかね真丈
／梅真丈／たら旨煮／錦玉子／酢牛蒡／伊達巻／海老
マリネ／贈生菱／さごしの昆布バ

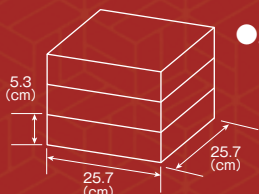
59品目 4～5人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 23,000円

税込価格 24,840.00円



●三段重 【紙製】

4

千賀屋謹製

華千歳

伝統の和の重・味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

参ノ重

黒酢肉団子／長寿貝の中華
風／合鴨モーク／若桃
甘露煮／蟹プリ／ごまだ
んご／柚子くらげ／ふかひ
れ姿煮／あわびのオイス
ターソース煮／中華風ロブ
スター



式ノ重

バストラミビーフ／チーズインミート
／海老マヨ／紫キャベツのピクル
ス／ブロッコリー／白身魚のエスカ
ベッシュ／海老とブロッコリーのテ
リース／豚ロースりんごソース煮
／海鮮サラダ／サーモンスモーク風
味

壱ノ重

昆布巻／紅鮭白醬油焼
／金箔黒豆／数の子鰻甲漬
／たら麹漬／いくら醤油漬
／梅真丈／酢牛蒡／紫芋
金団／祝い海老／手毬餅ま
んじゅう／伊達巻



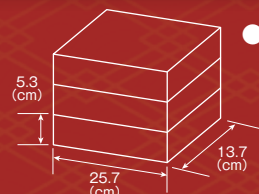
32品目 2～3人前 冷蔵

えび かに 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 16,000円

税込価格 17,280.00円



●三段重 【紙製】

5

参ノ重

若鶏ディアブル風／紅蒲鉾／白蒲鉾／シュリンプベーパーチーズ
／鰯塩麹焼／旗子旨煮／菜の花湯葉巻／ほたるいかめ煮／椎
茸め煮／あわび旨煮／高野豆腐め煮／真鯛焼浸し／梅鮓／い
ちごミルク オーロラ包み



式ノ重

伊達巻／金平糖和三盆(友禅)／土佐にしん／金柑／ぶり大根
／数の子美味漬け／はい貝旨煮／松前漬／酢ごぼう／松前辛子明
太子／紅鮭昆布漬焼／穴子西京焼／帆立若草焼き串／紅白か
んざし



壱ノ重

さつま芋鰻甲焼／烏賊昆布
バ／いくら醤油漬／ムール貝燻
製オイル漬／黒豆艶煮金箔
／鰯昆布バ／紅白鮓巻／海
老雲丹和え／紅白なます／海
老芝煮／栗甘露／紅白餅玉串



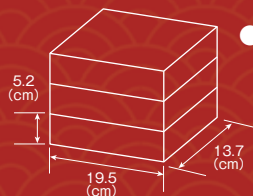
40品目 2～3人前 冷蔵

えび 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 12,000円

税込価格 12,960.00円



●三段重 【紙製】

祥雲

味山

京都祇園料亭『和山』監修

海鮮から肉料理まで
工夫を凝らした四十品目の
料理をぎゅっと盛りこみ、
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。

6

巻ノ重・式ノ重

黒豆艶煮金箔／いくら醤油漬／紅白なます／栗甘
露／さつまいも金団／赤魚からすみ焼き／彩手巻
／海老芝煮／紅蒲鉾／土佐にしん／生海菜生差風
味／人参含め煮／数の子美味漬／帆立若草焼き
串／祝梅(紅)／松前漬／真子旨煮／椎茸含め煮
／いんげん／酢嫩紗焼き／はい貝旨煮

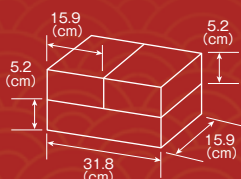
40品目 2〜3人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 17,000円

税込価格 18,360.00円



●変形三段重 【紙製】



参ノ重

ミートローフ／柚子と檸檬のクリームチーズ／ムール貝燻製オイル漬け／海老黄金／スモークサーモンオープンオイル
漬け／ローストビーフ／紫芋テリーヌ／若鶏ディアブル風／開き海老嫩紗焼き／金箔祝い包み抹茶羊羹／鶏のホル
チーニパイ包み／台鴨の燻製／スタッドオリブ／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／菜の花湯葉巻き／ほたるいか含め
煮／紅鮭昆布漬焼き／ドライトマト

輝宝



和の重では縁起の良いおせち料理を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つ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。

7

巻ノ重

さつまいも亀甲焼き／ミートローフ／穴子幽
庵焼き／ごまめ／紅鮭昆布松前漬／海
老芝煮／菜の花湯葉巻き／土佐にしん／い
ちごミルク オーロラ包み／若鶏黄金焼き
／鮑酒蒸し／高野豆腐含め煮／数の子美
味漬／松前漬／烏賊昆布べいくらのせ
／鮭昆布／紅白鮭巻き／紅白なます／紅
白餅玉串



式ノ重

栗甘露／さつまいも金団／黒豆艶煮金箔
／柚子と檸檬のクリームチーズ／真鯛枯
庵焼き／海老黄金／赤魚からすみ焼き／
手巻海老／蒸し柿の葉寿司そば／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

中谷本舗「るぎさ」監修

中谷本舗
『るぎさ』

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。



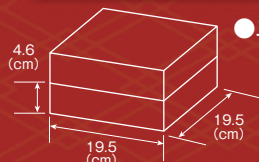
32品目 2〜3人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●二段重 【紙製】

8

二折共通

田作り／昆布巻／たら旨煮／新緑ふくさ
／穴子八幡巻／焼き帆立／紅鮭白濁油焼
／島蔵松笠白焼／伊達巻／手巻餅／くるみ煮
／紅白なます／いくら醤油漬／栗金団／丹
波黒大豆煮／酢牛蒡／海老紅白奉書
／紅白錦糸巻／錦玉子／若鶏甘露煮／祝
梅老／数の子愚甲漬／小鯛塩焼／鶏照焼
／柚子鶏つくね／梅真丈



千賀屋謹製 舞千

千賀屋
三河せんがや

懐石の世界観を、二人に二つの折箱で
繊細に美しく表現しました。

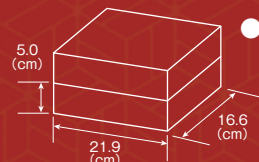
一折26品目 2人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 13,000円

税込価格 14,040.00円



●二折 【紙製】

●予約期間 2025年12月25日(木)まで

●宅配日 12月31日(水)

全国無料配達

9

トマトとほうれん草の根紗焼き／シリアルベーパーチーズ／瀬戸内レモンのさつまいも新丈／帆立香草オイル漬け／ドライトマト／ミートローフ／黒豆艶煮金箔／合鴨の煙製／若鶏雲丹焼き／ごまめ／栗甘露／紫芋テリーヌ／洗皮栗甘露煮／さつまいも金団／海老芝煮／トラウトサーモン煙製／オニオンマリネ／ライブオリーブ／にしんバジル焼き／彩り野菜オリーブオイル漬け／海老雲丹マヨソース／ムール貝煙製オイル漬け／赤魚からすみ焼き／真鯛焼浸し／クリームチーズ(いちご＆クランベリー)／数の子美味漬け／豚肉香味焼き／彩り蒟蒻きぬた／いくら醤油漬／紅白なます／鶏のポルチーニパイ包み／煙製帆立貝柱／いちごミルクオーロラ包み

翔鳳

しやうほう

京都祇園「ふらむ」監修

祇園「ふらむ」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。



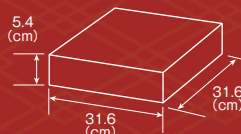
33品目 2〜3人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●一段重
【木製】

10

金箔黒豆／紅白なます／紅白錦糸巻／新緑ふくき／海菜旨煮／酢牛蒡／昆布巻／牛肉ごぼう時雨煮／柚子鶏つくね／梅真丈／あかね真丈／祝い海老／紅白祝袋／数の子燗甲漬／あかにし貝旨煮／いくら醤油漬／梅かんざし／白花豆／田作り／伊達巻／たら旨煮／錦玉子／紅鮭白醤油焼／焼き帆立／紫芋金団

お正月には欠かせない
山海の恵みを、大きな折箱に
優美に盛り込みました。

千寿

せんじゅ

千賀屋謹製



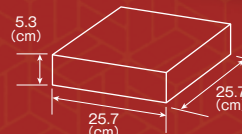
25品目 2〜3人前 冷蔵

えび 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 12,000円

税込価格 12,960.00円



●一段
【紙製】

11

厳選した食材
三十三品目を
使用し、丹精
込めて作り上げた
三段重です。

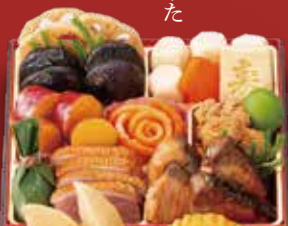
彩鶴

あやつる

カネハツ

参ノ重

れんこん煮／しいたけ煮／六角里芋煮／花形人参／寿高野煮／さつまいも甘煮／サーモントラウトローズ／たらこ煮／若桃甘露煮／笹よもぎ餅／あい鴨スモーク／長崎県産ぶりの照焼



式ノ重

厚焼玉子／金ごま田作り／こんにやく煮／たけのこ煮／花形人参／たたき牛蒡／にしん入り昆布巻／味付いくら／紅白生酢／鹿児島県産黒豚の肉団子／花餅／味付数の子／たこ照焼

巻ノ重

伊達巻／流星くらげ／紅白かまぼこ／丹波産黒豆／有頭海老／くるみ砂糖がけ／豚角煮／手まり湯葉／なると金時栗きんとん

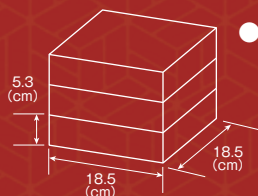
33品目 3〜4人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●三段重
【紙製】

12

海の幸山の幸の縁起物を
三十品目盛り込んだ二段重です。

初梅

はつうめ

カネハツ

式ノ重

れんこん煮／しいたけ煮／花形人参／六角里芋煮／たたき牛蒡／たけのこ煮／こんにやく煮／寿高野煮／厚焼玉子／金ごま田作り／味付いくら／手まり湯葉／鹿児島県産豚の肉団子／笹よもぎ餅／花餅／たこ照焼／長崎県産ぶりの照焼／味付数の子／紅白生酢



巻ノ重

伊達巻／流星くらげ／紅白かまぼこ／にしん入り昆布巻／たらこ煮／有頭海老／くるみ砂糖がけ／丹波産黒豆／あい鴨スモーク／若桃甘露煮／なると金時栗きんとん

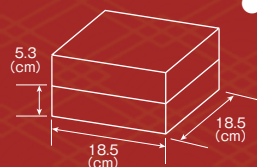
30品目 2〜3人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2026.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



●二段重
【紙製】



ご注文
承り期間

12月25日(木)まで

宅配日

12月31日(水)



掲載の商品は **PLANT** の
公式WEB <https://www.plant-co.jp>
からのご予約が便利です。

2種類のお支払い方法

Pay PLANT Pay

CREDIT CARD 各種
クレジットカード

全国無料配達

お申し込み方法

- ①公式WEB
- ②店頭でのタブレット入力
- ③お申込書

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



お申込書

申込書での受付をご希望の際は、こちらへご記入いただき代金とともに総合案内所へお持ちください

●受付日

月

日

●受付者

お代金

済み(

)

No.	商品名	価格	数量	No.	商品名	価格	数量
1	京都祇園料亭「和山」監修 煌福	本体価格 30,000円		7	中谷本舗「あざさ」監修 吉野	本体価格 15,000円	
		税込価格 32,400.00円				税込価格 16,200.00円	
2	京都祇園料亭「和山」監修 彩嘉	本体価格 18,000円		8	千賀屋謹製 舞千	本体価格 13,000円	
		税込価格 19,440.00円				税込価格 14,040.00円	
3	千賀屋謹製 彩華千	本体価格 23,000円		9	京都祇園「ぶらむ」監修 翔鳳	本体価格 15,000円	
		税込価格 24,840.00円				税込価格 16,200.00円	
4	千賀屋謹製 華千歳	本体価格 16,000円		10	千賀屋謹製 千寿	本体価格 12,000円	
		税込価格 17,280.00円				税込価格 12,960.00円	
5	京都祇園料亭「和山」監修 祥雲	本体価格 12,000円		11	カネハツ 彩鶴	本体価格 18,000円	
		税込価格 12,960.00円				税込価格 19,440.00円	
6	京都祇園「ぶらむ」監修 輝宝	本体価格 17,000円		12	カネハツ 初梅	本体価格 14,000円	
		税込価格 18,360.00円				税込価格 15,120.00円	

2025 CATALOG

差出人		お届け先		差出人と同じ	<input checked="" type="checkbox"/>
●お名前		●お名前			
様		様			
●お電話		●お電話			
-		-			
〒	ご住所	〒	ご住所		

※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(木)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。
※各商品のアレルギー情報は弊社WEBサイトに掲載しています。 https://www.plant-co.jp/net_order/online-order/osechi_allergen_2025.pdf