

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



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

煌福

京都祇園料亭『和山』監修

豪華な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。

1

牛山



式ノ重

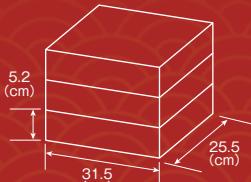
紅蒲鉾／白蒲鉾／若鶴チーズ焼き／伊達巻き／黒豆飴煮金箔／さつまいも金团／渡皮巻き／ラウトサーモン焼製／ラフオーリー／オニオンマリネ／さつまいも甘煮／にしんバジル焼き／海老芝煮／ローストビーフ／鯛肉露煮／帆立若草焼き串／鮭塩麹焼き／赤魚からすみ焼き／紅白巻き／真鰯祐庵焼き／わいめん有馬煮／芝海老の煮煮／手毬海老／梅鮓

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に併む創作割烹店。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】



参ノ重

紅鮭昆布松前漬け／海老丹波和え／金平糖 和三盆
(友蘭)／烏賀昆布〆／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／いちごミックスオーロラ包み／ごまめ／蟹甲羅盛り／雲丹新丈／高野豆腐合め煮／生湯葉生姜風味／酢ごぼう／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

壱ノ重

チエ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／紫芋テリース／鶏松風あおざ／帆立香草オイル漬け／トライマト／豚肉香焼／ムール貝チーズ焼き／鮭昆布〆／いくら醤油漬／紅白なます／ロブスター旨煮／金箔扱い包み抹茶羊羹／銀箔扱い包み小倉羊羹／シュリンプペッパーチーズ／ミートローフ／鮭根鈍焼き／包み子美味漬け／松前漬け／ほたるいか合め煮／たらこと昆布の佃煮／ばい貝旨煮／菜の花湯葉巻き／椎茸合め煮／彩手毬／人參合め煮

彩嘉

京都祇園料亭『和山』監修

牛山

2

牛山

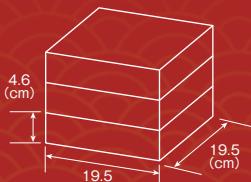
式ノ重

紅蒲鉾／白蒲鉾／ムール貝燻製オイル漬け／袖子と桜鶴のクリームチーズ／紫芋テリース／にんばジル焼き／トラウトサーモン燻製／スマートオーロープ／オニオンマリネ／鮭根鈍焼き／穴子西京焼き／ほたるいか合め煮／菜の花湯葉巻き／椎茸合め煮／あわび旨煮／高野豆腐合め煮／紅白かんざし／シュリンプペッパーチーズ／人參合め煮

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



参ノ重

黒豆飴煮金箔／合鴨の燻製／烏賀昆布〆／いくら醤油漬／さつまいも金团／渡皮栗甘露煮／鮭塩麹焼き／赤魚からすみ焼き／真子旨煮／ばい貝旨煮／真鰯燻浸し／ぶり大根／梅麩／金柑

壱ノ重

伊達巻き／鶏松風あおざ／さつまいも亀甲焼き／わいめん有馬煮／海老芝煮／栗甘露／若鶴ディップ風／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／松前漬け／海老丹波和え／鮭昆布〆／紅白砧巻き／紅白なます／帆立若草焼き串／紅白餅玉串

●三段重 【紙製】

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1品です。

●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

株式会社
千賀屋



和の食材を中心
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。

千賀屋謹製
彩華千

『割烹亭千賀』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／紅鮭白醤油焼／若桃甘露煮／湯葉旨煮／新緑ふくさ／長寿巻の中華風／まろかき醤油漬け袖子風味／紅白結び餅／紅白なます／いくど醤油漬／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5時雨煮／柚子ぐらげ／海老紅白春巻／椎茸旨煮／寿高野豆腐／鮭西京焼／柚子オーロラ



式ノ重

味付け団子／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／ごまさつま／祝い海老／紅白祝袋／あわび旨煮／貝雲丹和え／魚の旨煮／紫芋金團／烏賀のスマート風味／鰯マリネ／蛸小倉煮／海老マヨ

壱ノ重

穴子八幡巻／赤魚南蛮漬／栗金團／昆布巻／烏賀袖子ジュレ和え／手毬餅まんじゅう／烏賀魚卵卵込／白豆／田作り／ロブスター／数の子醤油漬／あかね真丈／梅真丈／たら旨煮／鯛玉子／酢牛蒡／伊達巻／海老マリネ／蛸生姜／さごしの昆布〆

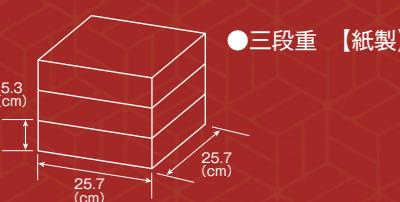
59品目 4~5人前 冷蔵

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

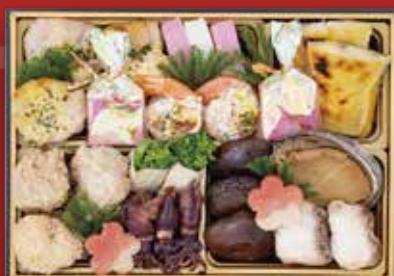
税込価格 24,840.00円



5

参ノ重

若鶏デアブル風／紅蒲鉾／白蒲鉾／シリンプベッパーチーズ／鮭根紗焼き／眞子旨煮／菜の花湯葉巻き／ほたるいか含め煮／椎茸含め煮／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／真鯛焼浸し／梅魅／いちごミルク／オーロラ包み



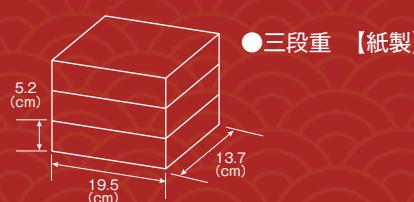
40品目 2~3人前 冷蔵

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



4

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重・
バランスよく組み合わせました。

華千歳

千賀屋謹製

千賀屋



参ノ重

黒酢肉団子／長寿巻の中華風／合鴨スマーカー／若桃甘露煮／蟹フラン／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

バスクラミビーフ／チーズインミート／海老マヨ／紫キャベツのピクリス／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／豚ローストリンゴソース煮／海鲜サラダ／サーモンスマート風味



壱ノ重

昆布巻／紅鮭白醤油漬／金箔黒豆／数の子醤油漬／たら鮎漬／いくら醤油漬／梅真丈／酢牛蒡／紫芋金團／祝い海老／手毬餅まんじゅう／伊達巻

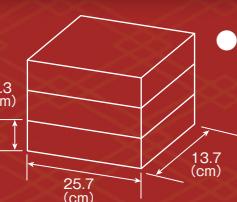
32品目 2~3人前 冷蔵

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]

式ノ重

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



祥雲

千山

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
料理をぎっしり盛りこみ、
素材本来の良さを
引き立たせる上品な
素付けで仕上げました。



壱ノ重

さつまいも巻き焼き／烏賀昆布〆／いくら醤油漬／ムール貝醤製オイル漬け／黒豆醤煮金箔／鮭昆布〆／紅白砧巻き／海老雲丹和え／紅白なます／海老芝煮／栗甘露／紅白餅玉串

京都祇園『ふらむ』監修

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日お客様の舌を惹かれています。

6

壱ノ重・式ノ重

黒豆醸煮金箔／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／彩手毬／海老芝煮／紅鮓鉾／土佐にしん／生湯葉生姿風味／人参合め煮／数の子美味漬け／帆立若草焼き串／祝梅(紅)／松前漬け／真子旨煮／椎茸合め煮／いんげん／鮑根砂焼／ばい貝旨煮



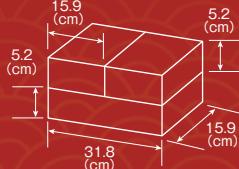
40品目 2~3人前 冷蔵

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／柚子と桜鶴のクリームチーズ／ムール貝焼製オイル漬け／海老黄金／スマーカーサーモンオリーブオイル漬け／ローストビーフ／紫芋テリース／若鶴ディアブル風／開き海老根鉢焼き／金箔祝い包み抹茶羊羹／鶴のボルチーニハイ包み／合鴨の種製／スタフドオーブ／あわび旨煮／高野豆腐合め煮／菜の花湯葉巻き／はたるいか合め煮／紅鮓昆布漬焼き／ドライトマト

7

壱重

さつまいも・亀甲焼き／ミートローフ／穴子・幽庵焼き／ごまめ／紅鮓昆布松前漬け／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／若鶴黄金焼き／鮭酒蒸し／高野豆腐合め煮／数の子美味漬け／松前漬け／島賊昆布／いのしのせ／鮑昆布／紅白砧巻き／紅白なます／紅白餅串



中谷本舗「ふざさ」監修

吉野

よし

おせちと奈良の伝統料理「柿の葉寿司」

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
『ふざさ』

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店舗を構えています。

式ノ重

栗甘露／さつまいも金団／黒豆醸煮金箔／柚子と桜鶴のクリームチーズ／真鰯祐庵焼き／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鰯／蒸し柿の葉寿司あなど



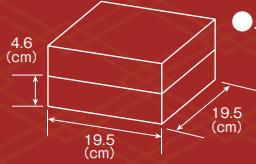
32品目 2~3人前 冷蔵

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】

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

懐石の世界観を一人につの折箱で
繊細に美しく表現しました。



舞千

千賀屋謹製



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／紅鮓白醤油焼／烏賀松白焼／伊達巻／手毬餅／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／海老白奉書／紅白錦糸巻／鰯玉子／若桃甘露煮／祝い海老／数の子醤甲漬／小鰯塩焼／鶴照焼／柚子鶴づくね／梅真丈



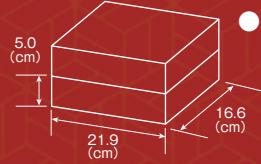
32品目 2人前 冷蔵

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鶏糞焼き／シュリンプペッパー
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／黒豆醸煮金箔
／鴨の煙製／若鶴丹焼き／ごまめ／栗甘露／紫
芋テリース／渡皮栗甘露煮／さつまいも金团／海老芝
煮／トマトサニキ／煙製／オニオンマリネ／ライブオ
リーブ／にんばし焼き／彩り野菜オリーブオイル
漬け／海老雲丹マヨソース／ムール貝焼製オイル漬け
／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
焼き／彩り蒟蒻きぬた／いちじく醤油漬／紅白なます／
鶴のボルチニハイ包み／煙製帆立貝柱／いちごミル
クオーロラ包み



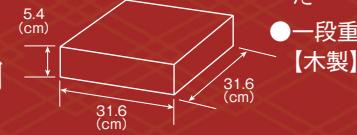
33品目 2~3人前 冷蔵

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



京都祇園「ぶらむ」監修
翔鳳



祇園「ぶらむ」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。

10

金箔黒豆／紅白なます／紅白鶴糞卷／新緑ふくさ／
湯葉旨煮／牛蒡／牛肉ごぼう時雨煮／袖子鶏づね／梅真丈／あかね真丈／祝い海老／紅白
祝袋／数の子籠甲殻／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／たら貝
煮／錦玉子／紅鮭白醤油漬／焼き帆立／紫芋金团



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

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。

千賀屋謹製
せん じゅ きんせい



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。

カネハツ
彩鶴

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／筍もぎ餅／
あい鴨スマーキー／長崎県産ぶ
りの照焼



式ノ重

厚焼玉子／金ごま田作り／こんにゃく煮／たけのこ煮／花
形人参／たたき牛蒡／にんしん入り昆布巻／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／
たこ照焼き

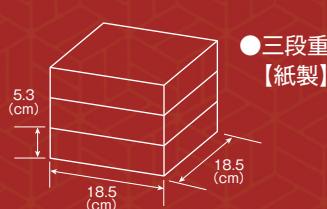
33品目 3~4人前 冷蔵

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



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。

カネハツ
初梅

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／こんにゃく煮／寿高野煮／厚焼玉子
／金ごま田作り／味付いくら／手まり湯葉／鹿児島県産黒
豚の肉団子／筍もぎ餅／花餅／たこ照焼き／長崎県産
ぶりの照焼／味付数の子／紅白生酢



壱ノ重

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

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





ご注文
承り期間

12月25日(木)まで

宅配日
12月31日(水)

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



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

お客様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	16,200.00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	14,040.00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	16,200.00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	12,960.00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	19,440.00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	15,120.00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
●お名前 様	●お名前 様	<input checked="" type="checkbox"/>
●お電話 —	●お電話 —	<input type="checkbox"/>
ご住所 〒	ご住所 〒	<input type="checkbox"/>

※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_2025.pdf