

すし寿司岩 謹製

御 おせち 節

令和九年 新春

冷蔵チルド

〈特撰 四段重〉

栄 寿

【えいじゅ】全三十七品

三六五〇〇円

〈税込〉

鮮度を保つ「冷蔵チルド」で
配送いたします

送料無料

百年以上にわたり、
脈々と受け継がれる

正統派江戸前寿司の技。

大正十（一九二一）年に

創業した「寿司岩」が

自信をもってお届けする

品質本意のおせちです。

※四の重



※一の重



※三の重



御品書

〔一の重〕

本からすみ

〈アレンジレシピ付〉

〔二の重〕

対馬穴子の押ずし、タラ
バ蟹、シューマイ（鳥賊・
蟹・帆立）、十勝ハーフ牛
のローストビーフ

〔三の重〕

合鴨ワイン煮、直火焼帆
立、寿玉子焼、田作り煮、
蒲鉾（紅・白）、銀鯉塩焼
焼、昆布柚子煮、味付数
の子、鮑煮、たらこ巻、金
柑蜜煮、手まり餅、海老
の旨煮、赤魚西京焼

〔四の重〕

椎茸煮、松笠くわい煮、露
煮、たたきごぼう、竹の子
煮、梅人参煮、黒豆煮金
箔、丁呂木（紅・白）、味付い
くら、牛肉しぐれ煮、きん
とん、渋皮栗甘露煮、松前
漬、味付子持昆布、紅白な
ます、瀬戸内真だこ酢漬

～ご予約・お問い合わせ～

株式会社 大庄

フリーダイヤル

0120-408-869

11:00～18:00 〈日・祝日除く〉

※写真の盛付はイメージです ※重箱サイズ:19.7×19.7×22.6cm ※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更することがございます ※演出小物、漆器は商品に含まれません

～2027年～ 寿司屋のおせち

三段重

二段重

一段重

～寿司・和食～

築地

日本海

三段重 煌

きらめき

全46品 冷凍配送

31,500円(税込)



三の重

ローストポーク / 若桃甘露煮 / にしん幽庵焼 / 蟹風味新丈 / 紫花豆甘露煮 / 伊達巻 / いか雲丹かんざし / たたき牛蒡 / 鳴門金時芋レモン煮 / きんとん / 渋皮栗甘露煮 / このしろ栗漬(なます) / 五色きぬた巻 / 瀬戸内真だこ酢漬 / メープルくるみ / 蒲鉾(紅・白) / 黒豆煮 金箔

二の重

寿玉子焼 / 金ごま角煮 / 一口昆布巻 / 海老信田巻 / ほうれん草信田巻 / 竹の子煮 / 鱈子煮 / 海老の旨煮 / 味付数の子 / 日の出きぬた巻 / 蟹爪 / 鮑煮 / 焼湯葉煮 / パイ貝旨煮



一の重

銀鮭塩麴焼 / 杉板包み / 子持ちいか / 田作り煮 / たらこ巻 / 鱈昆布メ / 松前漬 / ボイルロブスター / 手まり餅 / 杏子煮 / 合鴨スモーク / 金柑蜜煮 / 椎茸煮 / 直火焼帆立



二段重 団楽

だんらん

全43品 冷凍配送

25,000円(税込)

二の重

鳴門金時芋レモン煮 / 金ごま角煮 / 寿玉子焼 / 竹の子煮 / 椎茸煮 / たたき牛蒡 / 若桃甘露煮 / メープルくるみ / 金柑蜜煮 / ほうれん草信田巻 / 海老信田巻 / 穴子八幡巻 / 鱈子煮 / 海老の旨煮 / 田作り煮 / 子持ちいか / 紅白なます / 瀬戸内真だこ酢漬 / 鶏ロースのチーズ焼 / 合鴨スモーク / 直火焼帆立 / 蟹風味新丈



一の重

銀鮭塩麴焼 / 蒲鉾(紅・白) / 鱈昆布メ / 焼湯葉煮 / 五色きぬた巻 / 帆立たらこ雲丹和え / 味付いくら / 伊達巻 / 梅花餅(紅・白) / 笹餅 / 鯛西京焼 / ボイルロブスター / たらこ巻 / 味付数の子 / きんとん / 栗甘露煮 / 黒豆煮 / パイ貝旨煮 / 松前漬



一段重 新春

しんしゅん

全23品 冷凍配送

17,500円(税込)



銀鮭塩麴焼 / 金柑蜜煮 / いか白焼 / たらこ巻 / 竹の子煮 / 鳴門金時芋レモン煮 / 鮎笹巾着 / メープルくるみ / たたき牛蒡 / 海老の旨煮 / 帆立たらこ雲丹和え / 味付いくら / 味付数の子 / 蒲鉾(紅・白) / 伊達巻 / 紅白なます / 瀬戸内真だこ酢漬 / きんとん / 渋皮栗甘露煮 / 鱈昆布メ / 黒豆煮 / 梅麴

ご予約
お問い合わせ

株式会社大庄
[フリーダイヤル]

0120(408)869

※商品内容は予告なく変更する場合があります ※商品内容等、詳細は弊社担当者へお問い合わせください ※写真は盛付イメージで実物と多少異なる場合があります ※商品の解凍は冷蔵庫で約24時間を要します