令和七年

神田明神下みやびの

おせち

初春を寿ぐお祝いのお席に
幸多かれと願いつつ…
「見て美しく、食べておいしい口福の味」を
お届けします。

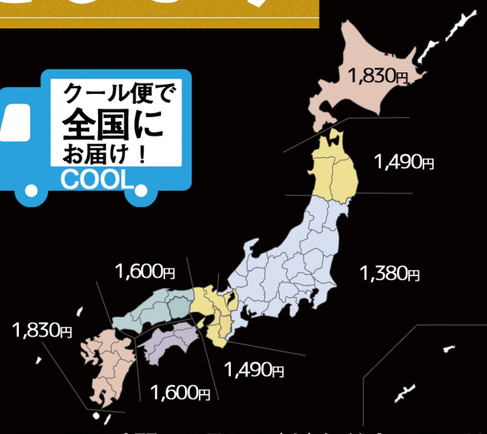


全国発送いたします

おせち ご予約期間

一時締切11月30日(土)　最終締切12月20日(金)

クール便で全国にお届け！ COOL



【注意事項】

- ■ 表示価格は全て税込です。軽減税率対象商品となります。送料及び代引手数料は10%税率となります。
- ■ 商品の性質上、お取替え、返品は御容赦下さいませ。
- ■ 製造数量に限りがございますので、万一品切れの場合は御容赦下さいませ。
- ■ 商品の消費期限は2025年1月1日(水)です。
- ■ 諸事情により、内容が多少変更になる場合もございます。勝手ながら予めご了承下さいませ。
- ■ 生おせちの為、掲載されている食材が実際のものと色合いなどが若干異なる場合がございますので、ご了承下さいませ。
- ■ イセエビの触角は、箱詰めのため短くなる場合があります。

※毎年ご好評いただいておりますので、締切前に予約受付終了となる場合がございますので、お早めにお申し込みください。

- ■ 沖縄および島しょ部へのお届けは、消費期限の兼ね合いによりお受けいたしておりません。

■お届け時間：12月31日(火)午前中お届け予定

※お届け時間は地域により午後となる場合もございます。

神田明神下みやび本店が贈る

本店オードブル

おせち料理は食べたいけれど、
量が多いからとつい敬遠してしまいがちな方に
おすすめの、オードブルタイプのおせち。
新春の祝い酒の肴にピッタリなお料理を、
あれこれお楽しみ頂けるよう、
多彩に取り揃えました。



24,300円（税込）
本体価格 22,500円
寸法（外寸）31.2×31.2×H5cm

小女子	姫筍	磯辺玉子焼	黒毛和牛旨煮	ちいたけ	海老の洋風和え
加治木角煮	蝦夷鮑	三色チーズ串	黒豆	子持昆布	蒟蒻
合鴨スモーク	栗金団	いくら	紅白蒲鉾	栗金団モンブラン風	鶏きじ焼
ズワイ蟹	胡桃	紅白生酢	有頭海老	サーモン雲丹焼	若桃
蛸柔らか煮	チーズ伊達巻	小鯛笹漬	数の子	白身魚西京焼	鶏つくね
中華風くらげ	昆布巻	牛蒡	鶏松風	河豚皮つみれ	あさり煮
花麸	紅白はじかみ	人参	紅白梅かんざし	牛蒡金平	



神田明神下 みやび

コーフク　ナ　ササ
0120-529-733

株式会社 雅　両国本部・両国厨房 〒130-0021 東京都墨田区緑1-14-16
【営業時間】10:00～17:00（土日を除く）
【FAX】03-5638-3893（24時間受付）

弐段重 江戸の春（えどのはる）

【壱の重】
穴子八幡巻
鶏つくね
合鴨スモーク
有頭海老
黒毛和牛旨煮
焼豚
蟹甲羅黄金焼
雲丹
高野豆腐
小町湯葉
牛蒡金平
蒟蒻
筍
牛蒡
椎茸
人参
花麩
青実
里芋
小女子
胡桃
羽子板蒲鉾
三色チーズ串

【弐の重】
チーズ伊達巻
市松蒲鉾
加治木角煮
栗金団モンブラン風
いくら
中華風くらげ
鮭昆布巻
数の子
筍金平
黒豆
紅白長老喜
蛸柔らか煮
若桃
サーモン黄金焼
紅白はじかみ
紅白梅かんざし
紅白生酢
昆布巻

28,944円（税込）
本体価格 26,800円
弐段重の寸法（外寸）
21×21×H13.2cm



参段重 江戸雅（えどみやび）

【壱の重】
イセエビ
金柑
稚鮎
筍金平
スモーク帆立
羽子板蒲鉾
河豚皮つみれ
雲丹
三色チーズ串
蛸柔らか煮
子持昆布
昆布巻
茎若布
サーモン黄金焼
餅玉すだれ
牛蒡金平
花麩
穴子八幡巻
蓮根金平
鮭昆布巻

【弐の重】
市松蒲鉾
鶏つくね
チーズ伊達巻
いくら
紅白生酢
はすの芽
加治木角煮
数の子
ズワイ蟹
小女子
胡桃
栗金団モンブラン風
黒豆
紅白長老喜
紅白梅かんざし

【参の重】
黒毛和牛旨煮
有頭海老
小町湯葉
人参
里芋
高野豆腐
青実
蒟蒻
牛蒡
筍
花麩
椎茸
海老の洋風和え
蟹甲羅黄金焼
三色チーズ串
白身魚のバジル焼
紅白はじかみ
中華風くらげ
鶏松風
カナールフロマージュテリーヌ
牛蒡金平

48,384円（税込）
本体価格 44,800円
参段重の寸法（外寸）
22×22×H18.6cm



ミニ参段重 江戸の虹（えどのにじ）

19,980円（税込）
本体価格 18,500円
参段重の寸法（外寸）
17.2×17.2×H15.3cm



【壱の重】
チーズ伊達巻
有頭海老
市松蒲鉾
鶏つくね
紅白生酢
黒豆
紅白長老喜
黒毛和牛旨煮
紅白梅かんざし

【弐の重】
栗金団
蓮根金平
小女子
胡桃
いくら
合鴨スモーク
白身魚西京焼
紅白はじかみ
若桃
加治木角煮
鮭昆布巻
茎若布
三色チーズ串

【参の重】
蛸柔らか煮
数の子
海老の洋風和え
高野豆腐
小町湯葉
里芋
筍
牛蒡
河豚皮つみれ
蒟蒻
人参
椎茸
花麩
青実

■ 諸事情により、内容が多少変更になる場合もございます。勝手ながら予めご了承下さいませ。