

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。



おせち

神田明神下みやびの

令和八年



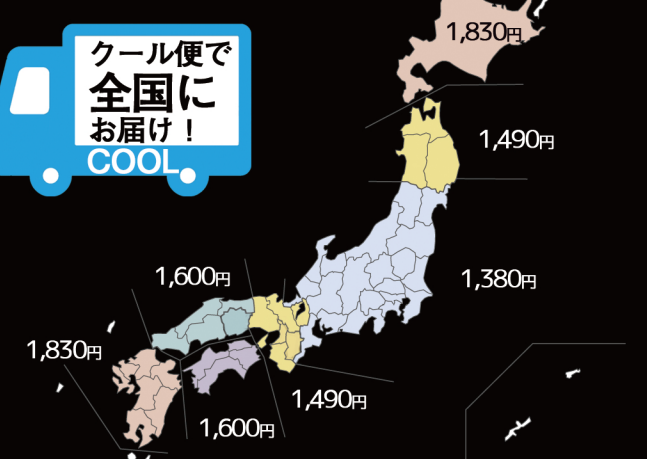
全国発送いたします

おせち ご予約期間
一時締切11月30日(日) 最終締切12月20日(土)

【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2026年1月1日(木)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いません。

クール便で
全国に
お届け！
COOL



■お届け時間：12月31日(水) 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

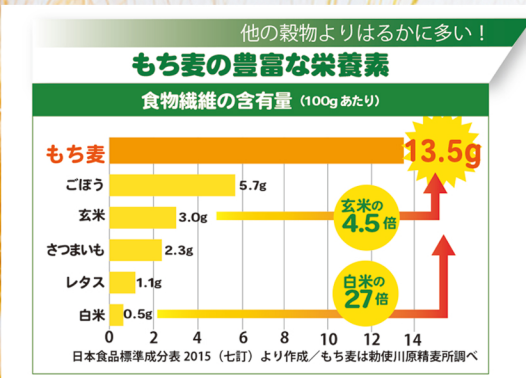
0120-529733

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)

時代に求められる健康お弁当、誕生！

——もち麦「もち絹香」とは——

もち麦は、食物繊維タップリで、カラダに良いと聞きますが、何となく食べにくかったり、冷めると茶色っぽく変色したり、あまり良いイメージが無い方も多いのでは？
そんなもち麦のマイナス面を、十年以上かけて改良した新品種が、この「もち絹香」。そもそも国産のもち麦が少ない中、本当に希少な品種で、全国流通量のわずか数%程度と言われています。
絹のように白く、もっちり食感で、冷めても美味しい国産もち麦で、美味しい健康習慣をお手伝いします。



●特選味合せ絹香 (絹香シリーズの一例)

☆百貨店及び区内デリバリーにて、好評販売中！☆

【取扱店舗】大丸東京店 銀座三越 日本橋三越本店 京王百貨店新宿店
東武百貨店池袋店・船橋店
区内デリバリーはこちらからご覧ください。 <https://obento.edomiyabi.com/>

神田明神下みやび本店が贈る

本店オードブル

24,300円(税込)
本体価格 22,500円
寸法 (外寸) 31.2x31.2xH5cm

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。



百合根	すくい蟹 紅白なます	黒毛和牛旨煮 青銀杏	磯辺玉子焼	河豚皮つみれ	海老の 洋風和え
加治木角煮 針生姜のせ	チーズ伊達巻 花びら餅	淡路小女子 胡桃の餡炊き	蝦夷鮑	蟹つみれ チリソース和え	あさり煮 針生姜のせ
数の子 糸がきのせ	合鴨スモーク	中華風くらげ	有頭海老 甘酢漬	栗の渋皮煮 栗金団モンブラン風	帆立スモーク
昆布巻	鶏つくね	鳴門芋わかめ 松の実	栗きんとん 栗の甘露煮	モッツアレラチーズ 三色チーズ串	棒鶏蹄
鶏の松風	ろもろ 蕎麦	ローズ ト	蛸のやわらか煮	黒豆	紅白蒲鉾
豆のごま和え サラダ	いくら醤油漬	鶏きじ焼 花びら餅	サーモン雲丹焼 牛蒡金平	姫筍	太刀魚八幡巻
花麩	紅白はじかみ	花人蔘	紅白梅かんざし		



神田明神下みやび本店



江戸の虹

参段重

えどのはる

19,980円(税込)
本体価格 18,500円
参段重の寸法(外寸)
17.2x17.2xH15.3cm

【吉の重】

鶏のキジ焼き
牛蒡金平
有頭海老
紅白市松蒲鉾
チーズ伊達巻
紅白梅かんざし
黒毛和牛旨煮
青銀杏
数の子 糸がきのせ
黒豆
紅白長老喜

【貳の重】

淡路小女子くぎ煮
胡桃の飴炊き
蓮根金平
栗渋皮煮
栗金団モンブラン風
紅白なます
とびこ
合鴨スモーク
いくら醤油漬
太刀魚八幡巻
昆布巻
加治木角煮 針生姜のせ
三色チーズ串
花麩

【参の重】

蛸やわらか煮
牛蒡金平
サーモン黄金焼
白身魚西京焼
紅白はじかみ
海老の洋風和え
小町湯葉
河豚皮つまれ
たたき牛蒡
絹さや
椎茸煮
花人参
路煮
里芋
穂先筍
高野豆腐
棒莢蒟
花麩



【吉の重】

黒毛和牛旨煮
青銀杏
有頭海老
太刀魚八幡巻
豚の炙り焼き
蝦夷鮑
羽子板蒲鉾
牛蒡金平
小町湯葉
花人参
花麩
里芋
椎茸煮
穂先筍
たたき牛蒡
高野豆腐
棒莢蒟
絹さや
鶏つくね
淡路小女子くぎ煮
胡桃の飴炊き
合鴨スモーク
三色チーズ串
蟹甲羅黄金焼

【貳の重】

紅白市松蒲鉾
チーズ伊達巻
昆布巻
すわい蟹
紅白なます
栗渋皮煮
栗金団モンブラン風
黒豆
紅白長老喜
紅白梅かんざし
サーモン黄金焼
紅白はじかみ
数の子 糸がきのせ
加治木角煮 針生姜のせ
いくら醤油漬
蓮根金平
蛸やわらか煮
中華風くらげ



【吉の重】

子持ち昆布
太刀魚八幡巻
荳若布
松の実
花麩
サーモン黄金焼
蛸のやわらか煮
淡路小女子くぎ煮
手鞠甘味
イセエビ
羽子板蒲鉾
蓮根金平
旬金平
三色チーズ串
帆立スモーク
金柑
青銀杏
蝦夷鮑
牛蒡金平
数の子 糸がきのせ

【貳の重】

昆布巻
紅白市松蒲鉾
チーズ伊達巻
栗渋皮煮
栗金団モンブラン風
黒豆
紅白長老喜
紅白梅かんざし
いくら醤油漬
花麩
すわい蟹甘酢漬
切昆布入り紅白なます
加治木角煮 針生姜のせ
鰯バジル焼
紅白はじかみ
海老の洋風和え

【参の重】

黒毛和牛旨煮
青銀杏
有頭海老
蟹甲羅黄金焼
三色チーズ串
穂先筍
棒莢蒟
椎茸煮
絹さや
たたき牛蒡
高野豆腐
里芋
小町湯葉
花人参
花麩
つくね団子
笹団子
河豚皮つまれ
中華風くらげ



江戸雅

特選参段重

えどみやび

43,200円(税込)
本体価格 40,000円
参段重の寸法(外寸)
21x21xH18.6cm

