令和九年

神田明神下みやびの

おせち

初春を寿ぐお祝いの席に
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。

皆様のご要望にお応えして、少人数様向けのミニおせちをご用意させていただきました。

姫おせち



参段重
（一～二人用）

12,000円（税込）
本体価格 11,112円
寸法（外寸）12.0×12.0×H13cm

限定200台

【壱の重】
チーズ伊達巻
若桃　花弁餅
紅白蒲鉾
栗金団モンブラン風
昆布巻
黒豆　紅白長老喜
数の子糸がき添え
花麩
蟹甲羅黄金焼
羽子板蒲鉾

【弐の重】
鮑
金平牛蒡
金柑
紅白なます　とびこ
有頭海老
合鴨スモーク
サーモン黄金焼
蓮根金平
花弁餅
紅白はじかみ
海老の洋風和え
常陸牛旨煮
青銀杏　花麩
いくら醤油漬

【参の重】
鶏の雌焼
太刀魚八幡巻
鶏つくね
あおさ入玉子焼　花弁餅
スモークサーモン薔薇
たたき牛蒡　花人参
銀鱈西京焼
棒蒟蒻　絹さや
蟹つみれ
蛸やわらか煮
ローストビーフ
茎若布　松の実
笹巻き大福
手鞠甘味　椎茸煮
穂先筍　六角里芋
加治木角煮　青味



壱段重
（一人用）

8,640円（税込）
本体価格 8,000円
寸法（外寸）15.0×15.0×H6cm

限定100台

【お献立】
鮑　金平牛蒡　いくら醤油漬
栗金団モンブラン風
合鴨スモーク
数の子糸がき添え
チーズ伊達巻　昆布巻
銀鱈西京焼　紅白はじかみ
紅白蒲鉾　常陸牛旨煮
ずわい蟹甘酢漬
紅白なます求肥昆布入り
羽子板蒲鉾　蓮根金平
黒豆　紅白長老喜
海老の洋風和え　有頭海老
花麩　若桃　蛸やわらか煮
あさり煮　針生姜　花弁餅

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(月)　最終締切12月20日(日)

【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2027年1月1日(金)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(木)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
（コーフク ナ ササ）

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）

おせち料理は食べたいけれど、量が多いからと言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。



4313

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）31.2×31.2×H5cm



百合根 若桃	ずわい蟹 紅白なます 求肥昆布入り	常陸牛旨煮 青銀杏	青さ入玉子焼 花弁餅	河豚皮つみれ	海老の 洋風和え
加治木角煮 実山椒・針生姜	チーズ伊達巻 花弁餅	田作り 胡桃の飴炊	鮑	蟹風味つみれの チリソース煮	あさり煮 天盛：針生姜
数の子 糸がき	合鴨スモーク	中華風くらげ	有頭海老	栗金団 モンブラン風	煮穴子 有馬山椒
昆布巻	いくら醤油漬	鶏つくね	茎若芽 松の実	モッツアレラチーズ 三色チーズ串	棒蒟蒻
銀鱈西京焼 蓮根金平	黒豆	ローストビーフ	蛸のやわらか煮	スモークサーモン薔薇	紅白蒲鉾
春雨サラダ とびこ	栗金団	鶏きじ焼 花弁餅	サーモン黄金焼 牛蒡金平	豚の炙り焼	笹巻き大福
花麩	紅白はじかみ	花人参			

神田明神下みやび　本店





4312 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】
合鴨スモーク
花弁餅
鶏の雉焼
紅白市松蒲鉾
有頭海老
チーズ伊達巻
紅白梅かんざし
栗金団モンブラン風
数の子　糸がき添え
いくら醤油漬
花麩
黒豆
紅白長老喜

【弐の重】
ずわい蟹甘酢漬
紅白なます 求肥昆布入り
とびこ
常陸牛旨煮
青銀杏
花弁餅
鮑
蓮根金平
若桃
サーモン黄金焼
白身魚西京焼
紅白はじかみ
田作り
胡桃の飴炊
昆布巻
花麩
太刀魚八幡巻

【参の重】
海老の洋風和え
花弁餅
蛸やわらか煮
金平牛蒡
三色チーズ串
加治木角煮　針生姜
花麩
小町湯葉
蟹風味つみれ
花人参
たたき牛蒡
絹さや
六角里芋
蕗煮
椎茸煮
高野豆腐
穂先筍
棒蒟蒻











4311 特選弐段重

江戸の春（えどのはる）

27,000円（税込）

本体価格 25,000円
弐段重の寸法（外寸）
21×21×H13.2cm

【壱の重】
常陸牛旨煮
青銀杏
有頭海老
太刀魚八幡巻
豚の炙り焼
三色チーズ串
花麩
鮑
金平牛蒡
羽子板蒲鉾
小町湯葉
花弁餅
六角里芋
絹さや
花人参
たたき牛蒡
椎茸煮
穂先筍
高野豆腐
棒蒟蒻
鶏つくね
合鴨スモーク
田作り
胡桃の飴炊
蓮根金平
蟹甲羅黄金焼



【弐の重】
紅白市松蒲鉾
チーズ伊達巻
花弁餅
昆布巻
ずわい蟹甘酢漬
紅白なます　求肥昆布入り
栗金団モンブラン風
サーモン黄金焼
紅白はじかみ
花麩
いくら醤油漬
紅白梅かんざし
数の子　糸がき添え
加治木角煮　針生姜
黒豆
紅白長老喜
蛸やわらか煮
蓮根金平
若桃
中華風くらげ





【壱の重】
子持昆布
茎若布
松の実
炙り豚肉
花弁餅
サーモン黄金焼
蓮根金平
花麩
蛸やわらか煮
田作り
胡桃の飴炊き
イセエビ
金平牛蒡
味付メンマ
羽子板蒲鉾
手鞠甘味
餅玉すだれ
合鴨スモーク
金柑
青銀杏
三色チーズ串
鮑
味付け搾菜
若桃
数の子　糸がき添え

【弐の重】
昆布巻
紅白市松蒲鉾
チーズ伊達巻
花弁餅
花麩
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
ずわい蟹甘酢漬
紅白なます　求肥昆布入り
加治木角煮　針生姜
白身魚のバジル焼
紅白はじかみ
若桃
海老の洋風和え

【参の重】
常陸牛旨煮
青銀杏
有頭海老
穂先筍
たたき牛蒡
棒蒟蒻
花人参
椎茸煮
高野豆腐
絹さや
六角里芋
小町湯葉
鶏つくね
金平牛蒡
花麩
蓮根金平
笹巻き大福
蟹甲羅黄金焼
三色チーズ串
中華風くらげ
花弁餅







4310 特選参段重

江戸雅（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）
21×21×H18.6cm