



宝尽くし

2~3人前 消費期限 2027年1月1日 23時
お重サイズ(外寸) 縦 110×横 220×高さ 60mm×1 桁
(外寸) 縦 110×横 110×高さ 50mm×6 桁

32,000 円
(税込 34,560 円)

「厳選された美味を少しずつ多彩に」と見た目にも楽しいおせち料理です。
お正月に相応しく縁起の良い宝尽くしの文様が入った七つのお重に味わい豊かに盛り込みました。

一
の
重
打
出
の
小
庭

かぼちゃ煮、味付き数の子、煮牛蒡、ぶり柚庵焼き、鶏肉八幡巻、人参煮、玉こんにゃく煮、小芋煮、味付ごみ、海老煮、黒かじき昆布メ、鮑味付け、菜の花、筍、手まり餅、花型人参煮、花びらかまぼこ

二
の
重
分
鐘

にしん昆布巻、焼き湯葉旨煮、にしん蒲焼、雪の下人参真丈、椎茸煮、れんこん蒲焼、金時草真丈、しその実オクラ、ガンモ

三
の
重
巻
物

黒豆煮、花びらかまぼこ、梅ごぼう、抹茶わらび餅

四
の
重
十
字

金団と栗甘露煮、花びらかまぼこ、アジ南蛮、のり佃煮、金箔、帆立貝ひもの明太和え

五
の
重
七
宝

ヤングコーンおかか煮、五郎島金時、胡瓜マリネ、根菜マリネ、花梅餅、合鴨燻製スライス、山海漬、手まり餅

六
の
重
金
銀

パストラミポーク、金柑蜜煮、青ザーサイ、花びらかまぼこ、紅白なます

七
の
重
美
珠

伊達巻、くるみ煮、花びらかまぼこ、しその実わらび、タンスモーク塩レモン



玉手箱

1~2人前 消費期限 2027年1月1日 23時
お重サイズ(外寸) 縦 207×横 207×高さ 50mm

18,500 円
(税込 19,980 円)

北陸らしい昆布締め、他、いくら、数の子、アワビ、鰻などをメインにした和風一段重のおせちです。

お一人様から少人数で召し上がっていただけるアイテムです。

金団と栗甘露煮、いくら醤油漬、まとう鯛昆布メ、数の子西京漬、黒豆煮、ローストビーフ、煮あわび、菜の花おひたし、わらびと紅ずわい蟹の錦糸巻、龍皮巻、うなぎ真丈、たらこ昆布巻、筍土佐煮、海老煮、たたき牛蒡醤油煮、銀鮭味噌漬焼、椎茸煮、青そら豆蜜煮、結びすだれ麴含め煮、焼き湯葉巻、梅型人参煮

● おせちのご予約について ●

※諸事情により、内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

※消費期限は 2027 年 1 月 1 日となります。

※承りは 12 月 4 日 (金)迄とさせていただきます。

※当社 HP でもご案内しております。

※お届け日は 12 月 30 日・31 日の両日のみとなります。

申し込みの際にご希望日を必ずご明記ください。(お届け時間のご指定はお受け出来ません。)

金沢迎賓館
金茶寮

金沢迎賓館 金茶寮

〒921-8033 金沢市寺町 1 丁目 8 番 50 号

電話 076 (243) 2121 FAX 076 (244) 1411

<https://kincharyou.co.jp>

令和九年新春
おせち



金沢迎賓館
金茶寮

ご予約賜り中



新春を祝う金茶寮のおせち
心ゆくまでご賞味ください

金沢迎賓館与段重

3〜4人前 消費期限 2027年1月1日 23時 **55,000円**
お重サイズ(外寸) 縦 207×横 207×高さ 50mm×4段 (税込 59,400円)

お正月らしい祝い肴や数々の口取り、郷土料理のかぶら寿し・昆布メの他、お肉料理など彩りも味わいも豊かな四段重です。

一の重

笹包み柚子味噌入り麩饅頭、海老煮、松笠いか雲丹焼、筍土佐煮、餡入り手まり餅、椎茸煮、梅型人参煮、青そら豆蜜煮、梅型生麩煮、蓮根煮、銀鮭味噌漬焼、ぶり照焼、金柑蜜煮、紅鮭昆布煮、たたき牛蒡醤油煮、たらこ昆布巻、松笠いか白焼、焼き湯葉巻、結びすだれ麩含め煮、

二の重

まとう鯛昆布メ、数の子醤油漬、菜の花おひたし、梅型生麩煮、黒かじき昆布メ、田作り、くるみ煮、ザーサイ塩漬け、いくら醤油漬、つぶ貝わさび風味、紅白なます、伊達巻、かぶら寿し、鶏肉の梅塩だれ

三の重

赤魚南蛮漬、ひれこ鯛醤油焼、金団と栗甘露煮、まぐろと昆布の佃煮、紅白かまぼこ、煮あわびスライス、梅型人参煮、茎わかめ胡麻油和え、梅酢だこ、さつまいも蜜煮、紅ずいき甘酢漬、錦玉子、黒豆煮、野菜とトラウトサーモンのマリネ

四の重

きんぴらごぼう肉巻スモーク、チーズ肉巻スモーク、味付わらび、鶏つくね焼、和風ローストポーク、ドライトマト赤ワイン煮、味付かに信田、龍皮巻、チーズ入りスパイシーミートテリーヌ、ポロニアソーセージスライス、ブロッコリーパジル和え、ローストビーフ、人参と玉ねぎのマリネ、合鴨スモーク



六寸角二段重

2〜3人前 消費期限 2026年1月1日 23時 **23,000円**
お重サイズ(外寸) 縦 207×横 207×高さ 50mm×2段 (税込 24,840円)

「昆布メ」や多彩なお肉料理、丁寧に仕上げた煮物など彩りも鮮やかに盛り込みました。

一の重

数の子醤油漬、茎わかめ胡麻油和え、野菜とトラウトサーモンのマリネ、黒豆煮、金団と栗甘露煮、紅鮭昆布巻、たたき牛蒡醤油煮、椎茸煮、海老煮、筍土佐煮、結びすだれ麩含め煮、金柑蜜煮、梅型人参煮、煮あわび、穴子八幡巻、きんぴらごぼう肉巻スモーク、日の出人参砵巻、和風ローストポーク、青そら豆蜜煮

二の重

牛肉と牛蒡のしぐれ煮、黒かじき昆布メ、伊達巻、鶏肉の梅塩だれ、ザーサイ塩漬け、いくら醤油漬と紅白なます、紅白かまぼこ、くるみ煮、紅ずいき甘酢漬、ドライトマト赤ワイン煮、ローストビーフ、龍皮巻、わらびと紅ずわい蟹の錦糸巻

金沢迎賓館参段重

2〜3人前 消費期限 2027年1月1日 23時 **41,000円**
お重サイズ(外寸) 縦 207×横 207×高さ 50mm×3段 (税込 44,280円)

乱盛りにこだわった鮮やかな吹き寄せの一の重、様々な味わいが充実した多彩なお肉料理を盛った二の重、金沢の冬の味覚昆布メ、伝統的な祝い肴がお正月らしい華やかさを添える三の重で寿ぎの食卓を彩ります。

一の重

ぶり照焼、海老旨煮、たたき牛蒡醤油煮、梅型生麩煮、里芋煮、笹包み餡入り麩饅頭、はじかみ、ふき煮、筍醤油煮、結びすだれ麩含め煮、金柑蜜煮、餡入り手まり餅、あわびうま煮、梅型人参煮、紅鮭昆布巻、たらこ昆布巻、さわら味噌漬焼、蓮根旨煮、かに爪付かに真丈、さつまいも甘煮、椎茸煮

二の重

黒かじき昆布メ、味付ザーサイ、味付数の子、まとう鯛昆布メ、海老サラダ、松前漬、味付青銀杏、伊達巻、いくら醤油漬、酢だこ、柚子なます、銀鮭イカすり身巻き、わらび餅(抹茶)、わらび餅(きな粉)、鱧南蛮、ゆば、菜の花おひたし

三の重

紅白かまぼこ、ローストビーフ、ポロニアソーセージ、合鴨スモーク、餡入り梅餅、柚子柿、金団と栗甘露煮、黒豆煮、豚肉八幡巻、味付ブロッコリー、牛肉と筍のしぐれ煮、金柑密煮、くるみ松風、鶏肉ゆず風味、そら豆蜜煮、黒糖くるみ、錦玉子