



宅配
いたします

解凍不要

詰替不要

市内送料
無料



容器外寸(mm)：200×200×126(蓋付)

洋風二段重

フレンチ
イタリアン

4人様用 **20,000円**

数量
限定

スタイリッシュな”Osechi”で乾杯！

【巻の重】スモークサーモンとポテトサラダの紅白巻、田舎風テリーヌ、トマトレディクション、蛸と鮫のジェノバ風、帆立貝柱のコンフィ、彩り野菜のアグロドルチェ

【式の重】ガトーショコラとチーズケーキ 市松仕立て、合鴨のパストラミ、伊勢海老シチリア風グリリアータ、ラタトゥイユ、和牛のロティ 赤ワインソース、スモークチーズとマーブルチーズ

生 おせち 料理

つくりたてを
大晦日にお届け

解凍不要

詰替不要

市内送料
無料



容器外寸(mm)：198×198×125(蓋付)

二段重

日本料理

4人様用 **24,000円**

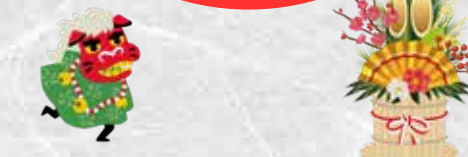
数量
限定

横濱亭謹製 最上級おせち料理で新年を！

【巻の重】伊勢海老、金柑蜜煮、小川サーモン、市松かまぼこ、鮑旨煮、手毬麩、伊達巻、求肥祝奉書巻

【式の重】蛸やわらか煮、黒豆、帆立旨煮、栗きんとん、有頭海老、いくら、田作り、穴子八幡巻き、胡桃甘露、紅白なます、青梅蜜煮、龍皮巻

ご予約受付中！
お届け(お渡し)日
2024年12/31(火)
予約締切日:12/23(月)
但し予定数に達し
次第、予約締め切り
となります。



※掲載価格は全て税込です。

お届け日：12/31(火) / お届け時間の指定は出来ません。来館受け取りの場合は時間指定を承っております。

●完全予約制です。 ●横浜市内お届け無料。 ●仕入れ等の状況により、料理内容や包材が掲載写真と異なる場合がございます。

ご注文は
お電話で

0120-71-1662

【受付時間】9:00～19:30 ご不明点はお気軽にお問合せください。

受け取りにご来館いただくと
年越しそばをプレゼント！

公式HP





宅配
いただきます

解凍不要

詰替不要

市内送料
無料



ご家族一人一人に
自分の「おせち」
もちろん一人暮らし
の方にも最適!!

生 おせち 料理

つくりたてを
大晦日にお届け

ご予約
受付中

容器外寸(mm)：195×195×5.7(蓋付)

1人様用 和 洋

おひとり様重 6,000円

こだわりの厳選素材を贅沢に使用。
充実した内容でも高コスパを実現!

金柑蜜煮、伊達巻、市松かまぼこ、鮑旨煮、さつま芋蜜煮、
栗きんとん、黒豆、紅白なます、鯖西京焼き、笹麩、合鴨ス
モーク、有頭海老、求肥祝奉書巻、青梅蜜煮、胡桃甘露、鮫
鱈南蛮漬け、ピクルス、スモークチーズ、和牛のロティ、数
の子、いくら、帆立旨煮

お届け(お渡し)日
2024年12/31(火)
予約締切日:12/23(月)
但し予定数に達し
次第、予約締め切り
となります。

解凍不要

詰替不要

市内送料
無料



お正月には欠かせ
ないアイテムを
お二人分ずつ
詰め合わせました

数量
限定

容器外寸(mm)：200×200×74(蓋付)

2人様用 和 洋

おふたり様重 12,000円

妥協を許さず美味しいおせちを追求!

紅白なます、胡桃甘露、鮫鱈南蛮漬け、ピクルス、笹麩、鯖
西京焼き、帆立旨煮、手毬麩、鮑旨煮、スモークチーズ、和
牛のロティ、求肥祝奉書巻、市松かまぼこ、伊達巻、黒豆、
栗きんとん、合鴨スモーク、有頭海老、数の子、さつま芋蜜
煮、いくら、青梅蜜煮、金柑蜜煮

お届け日：12/31(火) / お届け時間の指定は出来ません。来館受け取りの場合は時間指定を承っております。

●完全予約制です。 ●横浜市内お届け無料。 ●仕入れ等の状況により、料理内容や包材が掲載写真と異なる場合がございます。

ご注文は
お電話で

0120-71-1662

【受付時間】9:00～19:30 ご不明点はお気軽にお問合せください。

受け取りにご来館いただくと
年越しそばをプレゼント!

公式HP



横濱亭