

京の伝統を彩る野村のおせち



けいが
慶賀 45品
税込価格 ¥27,000

与段重
慶賀【重箱サイズ】
縦19.0cm×横19.0cm×高さ20.5cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日

へいあん
平安 34品
税込価格 ¥16,200

参段重
平安【重箱サイズ】
縦17.8cm×横17.8cm×高さ15.9cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日



ミニさんだん
ミニ三段
税込価格 ¥12,960 27品

ミニ三段【重箱サイズ】
縦14.8cm×横14.8cm×高さ15.1cm
(一段のお重の高さ4.3cm)
消費期限 2017年1月2日



ぎおん
祇園 23品
税込価格 ¥10,800

祇園【重箱サイズ】
縦24.0cm×横24.0cm×高さ6.7cm
消費期限 2017年1月2日



新献立
きょうまい
京舞
税込価格 ¥21,600 41品

参段重
京舞【重箱サイズ】
縦21.0cm×横21.0cm×高さ15.9cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日

厳選吟味した食材を生かしながら
京料理の伝統を守り、目にも鮮やかな
おせち料理に仕立てました。

新献立
**ゆく年
くる年**

税込価格
33品 ¥11,880

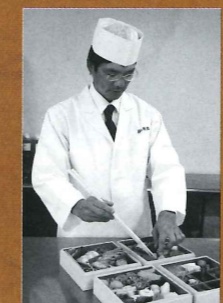
ゆく年くる年【重箱サイズ】
縦13.5cm×横27.0cm×高さ9.8cm
(一段のお重の高さ4.9cm)
消費期限 2017年1月2日

大晦日のゆく年をオードブル重で、
新年のくる年を和風めいめい重で
お楽しみいただける一品です。



オードブル重

和風
めいめい
重



味の匠 京のフードマイスター
常務取締役 川野

変わらぬ伝統の味を贈りつづけます

安心・安全で美味しいおせち料理

京料理の伝統を忠実に守り、培ってきた野村の京佃煮。素材がもつ味を引き立てるため、素材にあった調味方法、そして素材の風味が損なわれないよう微妙な手加減・さじ加減で味のバランスを時間をかけて整えています。
野村佃煮のおせちは、大切な人と新年を祝う特別なお料理だからこそ、「安心・安全で美味しく」にこだわっています。
京都の自社工場にて、万全の衛生管理のもと製造し、さらに「味の匠 京のフードマイスター」常務取締役 川野が厳選吟味した素材の味を生かしながら京料理の伝統を守り、上品で丁寧な味に仕立てています。

おせち

京都野村の

重箱詰め

ご予約承ります

京のごちそうおせち 33品

税込価格 ¥19,440

参段重

京のごちそうおせち【重箱サイズ】
縦19.0cm×横19.0cm×高さ19.0cm
(一段のお重の高さ5.4cm)
消費期限 2017年1月1日



2017年 おせちお品書き・ご注文書

京のごちそうおせち

33品目

税込価格 ¥19,440

京のごちそうおせち 参段重
【重箱サイズ】縦19.0cm×横19.0cm×高さ19.0cm
(一段のお重の高さ5.4cm)
消費期限 2017年1月1日 57cm

- 味付数の子・味付ロブスター・小鯛櫻煮・てり焼き帆立・銀鮭味噌焼き・いか黄金・栗付金柑・菓子くるみ・豚の角煮・殻付あわび煮・ローストビーフスライス
- 京都山城産筍にしめ・祝海老・焼き湯葉巻・鯛のうま煮・丹波黒豆のふくませ・鱈の西京焼き・京都産大黒しめじ煮・若桃シロップ漬・うめ麩・甘露いもレモン煮・手まり麩
- 丸たたくし牛蒡・京都水尾産柚子入り生酢・田作薄味・紅白蒲鉾・伊達巻・昆布巻・スモークサーモントラウトアラワ・寿焼印栗甘露・鳴門金時芋のきんとん・餅飾り・かに爪蒸焼き

けいが 慶賀

45品目

税込価格 ¥27,000

慶賀 与段重
【重箱サイズ】縦19.0cm×横19.0cm×高さ20.5cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日 58.5cm

- 味付一口数の子・梅花こんにやく・祝海老・田作薄味・黒豆ふくませ・紅白蒲鉾・手まり和菓子・いか白焼き・栗付金柑・菓子くるみ
- 紅白生酢・牛蒡にしめ・筍にしめ・南天いくら・サーモン小川巻・龍皮巻・あなご蒲鉾・錦たまご・酢蛸・いか黄金・節皮巻・小鯛の酢漬・青甘露梅
- 丸たたくし牛蒡・松前漬・栗甘露煮・てり焼き帆立・鱈の西京焼き・銀鮭味噌焼き・寿鶴人参味付け・紅鮭昆布巻・若桃シロップ漬・かに爪蒸焼き
- 魚卵の煮物・鯛のうま煮・射こみ高野豆腐・伊達巻・昆布巻・生椎茸ふくませ煮・牛肉八幡巻・白梅餅・紅梅餅・路にしめ・栗きんとん・豚の角煮

ぎおん 祇園

23品目

税込価格 ¥10,800

祇園
【重箱サイズ】縦24.0cm×横24.0cm×高さ6.7cm
消費期限 2017年1月2日 54.7cm

- 味付数の子・紅白生酢・牛蒡にしめ・丸たたくし牛蒡・祝海老・田作薄味・鯛のうま煮・栗甘露煮・射こみ高野豆腐・黒豆ふくませ・紅白蒲鉾・伊達巻・南天いくら・昆布巻・生椎茸ふくませ煮・鱈の西京焼き・手まり和菓子・酢蛸・いか白焼き・ちりめん山椒・栗付金柑・寿鶴人参味付け・若桃シロップ漬

きょうまい 京舞

41品目

税込価格 ¥21,600

京舞 参段重
【重箱サイズ】縦21.0cm×横21.0cm×高さ15.9cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日 57.9cm

- 味付数の子・牛蒡にしめ・筍にしめ・祝海老・魚卵の煮物・田作薄味・栗甘露煮・紅白蒲鉾・昆布巻・いくら醤油漬・てり焼き帆立・栗付金柑・菓子くるみ・若桃シロップ漬
- 松前漬・柚子入り生酢・焼き湯葉巻・黒豆ふくませ・あなご蒲鉾・錦たまご・いか白焼き・白梅餅・酢蛸・紅鮭昆布巻・笹巻団子・栗きんとん・こはだ栗漬・若鳥牛蒡巻
- 丸たたくし牛蒡・鯛のうま煮・射こみ高野豆腐・伊達巻・生椎茸ふくませ煮・鱈の煮物・鱈の西京焼き・紅梅餅・スモークサーモントラウトアラワ・寿鶴人参味付け・青甘露梅・豚の角煮・海鮮市松

へいあん 平安

34品目

税込価格 ¥16,200

平安 参段重
【重箱サイズ】縦17.8cm×横17.8cm×高さ15.9cm
(一段のお重の高さ4.6cm)
消費期限 2017年1月2日 57.5cm

- 牛蒡にしめ・筍にしめ・祝海老・田作薄味・栗甘露煮・黒豆ふくませ・紅白蒲鉾・昆布巻・あなご蒲鉾・紅梅餅・栗付金柑・菓子くるみ
- 紅白生酢・魚卵の煮物・鯛のうま煮・射こみ高野豆腐・伊達巻・南天いくら・生椎茸ふくませ煮・錦たまご・銀鮭味噌焼き・いか黄金・若桃シロップ漬・路にしめ
- 味付一口数の子・丸たたくし牛蒡・梅花こんにやく・てり焼き帆立・手まり和菓子・酢蛸・いか白焼き・紅鮭昆布巻・栗きんとん・豚の角煮

ミニさんだん ミニ三段

27品目

税込価格 ¥12,960

ミニ三段重
【重箱サイズ】縦14.8cm×横14.8cm×高さ15.1cm
(一段のお重の高さ4.3cm)
消費期限 2017年1月2日 44.7cm

- 祝海老・田作薄味・栗甘露煮・黒豆ふくませ・伊達巻・手まり和菓子・いか白焼き・若桃シロップ漬
- 紅白生酢・射こみ高野豆腐・南天いくら・昆布巻・生椎茸ふくませ煮・酢蛸・栗付金柑・寿鶴人参味付け・菓子くるみ・豚の角煮
- 味付数の子・丸たたくし牛蒡・魚卵の煮物・鯛のうま煮・紅白蒲鉾・紅鮭昆布巻・てり焼き帆立・銀鮭味噌焼き・紅梅餅

ゆく年くる年 33品目 税込価格 ¥11,880

ゆく年くる年【重箱サイズ】縦13.5cm×横27.0cm×高さ9.8cm(一段のお重の高さ4.9cm)
消費期限 2017年1月2日 50.7cm

- 貝柱のスモーク・殻付肉すり身のマヨネーズ風味焼・アーモンドチョコ・海鮮サーモンサラダ・紅芋ごま団子・若桃シロップ漬・ホワイトチョコ伊達巻・チキンマリネ・甘露いもレモン煮・オリブアンチョビ・イカマリネ・焼き豚スライス・とりのミートローフ・レーズンバターパン・海老のチリソース和え・海鮮市松・鶏肉の甘辛揚げ・いか黄味焼き
- 味付数の子・牛蒡にしめ・筍にしめ・祝海老・田作薄味・黒豆ふくませ・紅白蒲鉾・伊達巻・昆布巻・手まり和菓子・酢蛸・栗付金柑・寿焼印栗甘露・味付けはい貝・丸たたくし牛蒡

ご予約メ切日: 12月20日 お届け日: 12月30日より お届け時の状態

お重の数に限りがありますので、お早めにご予約ください。
品切れ次第、随時メ切とさせていただきます。
◆上記掲載のおせちは、主要原料に中国産原料を使用しておりません。

お重は風呂敷又はスリーブで包んでお届けします。
おせちの種類により、お重のサイズ・形態等変わります。



予約申込票

お申込日 月 日 お渡し日 12月30日 12月31日

※ご希望の日くにチェックを入れてください。

お名前 _____ TEL. _____

ご住所 _____

品名	数量	金額
京のごちそうおせち		税込 19,440円
京舞		税込 21,600円
慶賀		税込 27,000円
平安		税込 16,200円
祇園		税込 10,800円
ミニ三段		税込 12,960円
ゆく年くる年		税込 11,880円
合計		円

店名 _____

担当者 _____

予約申込票 【お客様控え】

お渡し日 12月30日 12月31日

※ご希望の日くにチェックを入れてください。

店名 _____

TEL. _____

品名	数量	金額
京のごちそうおせち		税込 19,440円
京舞		税込 21,600円
慶賀		税込 27,000円
平安		税込 16,200円
祇園		税込 10,800円
ミニ三段		税込 12,960円
ゆく年くる年		税込 11,880円
合計		円