

水了軒

ご予約承りのご案内 2024年12月20日(金)

で締め切りとさせていただきます。

2025年

おせち料理

～新春を寿ぐ多彩な美味を今年もご用意しました～

お届け日

2024年12月31日(火)

式ノ重

昆布巻  
露煮  
本ズワイ蟹  
甘酢漬け

味付数の子  
ほたて貝の  
くんせい

金柑蜜煮  
いくら醬油漬け  
小鯛甘酢漬け  
くるみ餛飩

天下の台所大阪で有名な「八角弁当」の作り手「水了軒」が縁起の良い八角おせちを作りました。

八角ファンにはたまらないおせち料理です。

壹ノ重

伊達巻  
焼えび  
蒲鉾(赤)  
蒲鉾(白)

黒豆蜜煮  
たたきごぼう  
若桃甘露煮  
鳥賊松笠自焼  
田作り

伊達巻  
焼えび  
蒲鉾(赤)  
蒲鉾(白)  
黒豆蜜煮  
たたきごぼう  
若桃甘露煮  
鳥賊松笠自焼  
田作り

参ノ重

焼き栗  
高野豆腐  
飛竜頭煮  
里芋煮  
椎茸煮  
さつま芋蜜煮  
銀鮭柚庵焼  
カラスカレイ  
西京焼  
真蛸梅酢漬け  
てまり麩煮  
金時人参煮  
いんげん

29,970円 (税込)  
【本体価格 27,750円】

宅配

冷蔵 宅配のみ 送料込

小麦	卵	乳	落花生
○	○	—	—
そば	えび	かに	くるみ
—	○	○	○

●消費期限 / 2025年1月1日 (要冷蔵) ●外寸 / 縦 187mm x 横 187mm 3段

金の八角おせち

弥栄

八角おせち「慶宴」をより豪華に、特別に金の八角おせちを作りました。容器は八角で金色、中身は福の意味のある食材を厳選しました。縁起物をふんだんに詰め込んだ金の八角で新年をお迎え下さい。

壹ノ重

式ノ重

参ノ重

ポイル  
ラスカイ  
蒲鉾(赤)  
蒲鉾(白)  
紅白なます  
金箔黒豆蜜煮  
笹巻回子  
金柑蜜煮  
若桃甘露煮  
田作り  
あわび煮  
焼えび  
松葉蛸煮  
味付数の子  
干社唐煮  
焼き栗  
椎茸煮  
さつま芋蜜煮  
合鴨肉  
小鯛甘酢漬け  
鳥賊松笠自焼  
高野豆腐  
いくら醬油漬け  
銀杏煮  
てまり麩煮  
金時人参煮

39,798円 (税込)  
【本体価格 36,850円】

宅配

冷蔵 宅配のみ 送料込

小麦	卵	乳	落花生
○	○	—	—
そば	えび	かに	くるみ
—	○	○	—

●消費期限 / 2025年1月1日 (要冷蔵) ●外寸 / 縦 216mm x 横 216mm

明治の頃から愛されて、老舗の味を今に継ぐ

水了軒 株式会社

〒532-0034 大阪市淀川区野中北1丁目16番16号

Tel 06-6150-4137  
Fax 06-6150-4147



ホームページから  
ご注文を承ります。  
ホームページはこちら

http://www.delicasuito.co.jp/osechi