



つくりたてを大晦日にお届け

おせち

料理

数量限定

解凍・詰め替え不要



【おひとり様重】6,000円(税込)

容器外寸(mm) 200×200×74 (蓋つき)

1人様用

鮑旨煮 / 手毬麩 / 黒豆蜜煮 / 栗きんとん / 金柑蜜煮
紅白なます / 薩摩芋蜜煮 / 伊達巻 / いくら / 有頭海老
数の子 / 求肥祝奉書仕立て / 紅白蒲鉾 / 穴子八幡巻き
胡桃甘露煮 / 薩摩芋利休和え / 鯨南蛮漬け / 笹麩
杉板奉書柿重ね仕立て

【取り合わせ二段重】22,000円(税込)

容器外寸(mm) 198×198×125 (蓋つき)

4人様用

壺の重

杉板奉書柿重ね仕立て / 黒豆蜜煮 祝金粉添え / 紅白蒲鉾
小川サーモン / 紅白なます / 椎茸甘露煮 / 有頭海老 / 穴子
八幡巻き / 栗きんとん / 伊達巻 / 田作り / 胡桃甘露煮
薩摩芋利休和え

貳の重

スモークサーモンとポテトサラダの紅白巻き / 鴨の燻製
黒胡椒マリネ / 黒毛和牛のタリアータ バルサミコソース
魚介とマンゴーのセビーチェ / パテ・ド・カンパーニュ
彩り野菜のゼリー寄せ



横濱亭 公式 HP

※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。

配達エリア 横浜市内
配達料無料

お届け(お渡し)日
2025年
12月31日(水)

※お届け時間の指定は出来ません。

来館受取りのお客様

時間指定承ります!

「年越しそば」をプレゼント!!



懐石料理

横濱亭

完全予約制

☎ 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。

【予約締切日 12/23(火)】但し予定数に達し次第予約締切となります。

数量
限定

解凍不要

詰替不要

配達エリア 横浜市内
配達料無料

お届け(お渡し)日
2025年12月31日(水)
※お届け時間の指定は出来ません。

来館受取りのお客様
時間指定承ります!
「年越しそば」をプレゼント!!



生

おせち

料理

つくりたてを大晦日にお届け



【日本料理二段重】24,000円(税込)

容器外寸(mm) 198×198×125 (蓋つき)

4人様用

● 壺の重

祝伊勢海老 / 金柑蜜煮 / 鰯西京焼き / 笹麩 / 鮑旨煮
若桃蜜煮 / 数の子 / 手毬麩 / 求肥祝奉書仕立て / いくら
帆立照り焼き / 蛸やわらか煮

● 式の重

杉板奉書柿重ね仕立て / 黒豆蜜煮 祝金粉添え / 紅白蒲鉾
小川サーモン / 紅白なます / 椎茸甘煮 / 有頭海老 / 穴子
八幡巻き / 栗きんとん / 伊達巻 / 田作り / 胡桃甘露煮
薩摩芋利休和え

【洋風二段重】20,000円(税込)

容器外寸(mm) 200×200×126 (蓋つき)

4人様用

● 壺の重

スモークサーモンとポテトサラダの紅白巻き / 鴨の燻製
黒胡椒マリネ / 筍とロマネスコのジェノベーゼ仕立て
魚介とマンゴーのセビーチェ / パテ・ド・カンパーニュ
有頭海老のコンフィとローストビーフ

● 式の重

豚肉とカマンベールチーズのテリーヌ / 地中海風鰯のエスカ
ベッシュ / キノコのキッシュ トリュフの香り / 彩り野菜の
ゼリー寄せ / 黒毛和牛のタリアータ バルサミコソース
ブランドー風味の洋風きんとん

※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。

◇ 懐石料理 ◇

横濱亭

完全予約制

☎ 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。
【予約締切日 12/23(火)】但し予定数に達し次第予約締切となります。