

【洋風二段重】

容器外寸(mm) 200×200×126 (蓋つき)

4人様用 22,000円(税込)

売の重

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 / 地中海風鰹のエスカベッシュ / 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ンソース / ブランデー風味の洋風きんとん

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

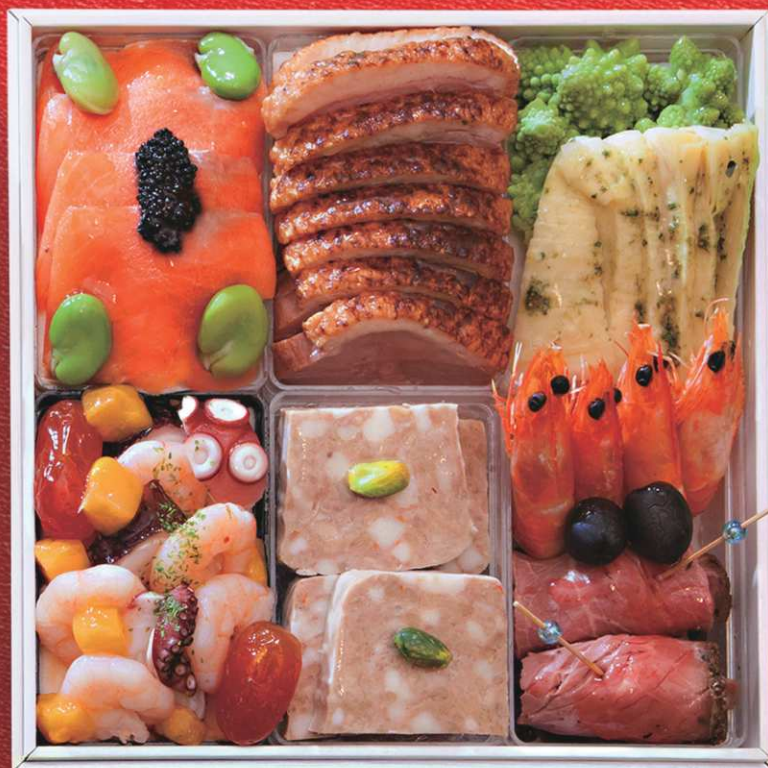
2026年12月31日

※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!

来館受取り限定

「お餅」をプレゼント!!



生

おせち

料理

つくりたてを盛り付けて
大晦日にお届け



【日本料理二段重】

容器外寸(mm) 198×198×125 (蓋つき)

4人様用 26,000円(税込)

売の重

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

※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。

【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(水)】但し予定数に達し次第予約締切となります。

懐石料理

横濱亭

完全予約制

☎ 0120-71-1662



【おひとり様重】

容器外寸(mm) 200×200×74 (蓋つき)

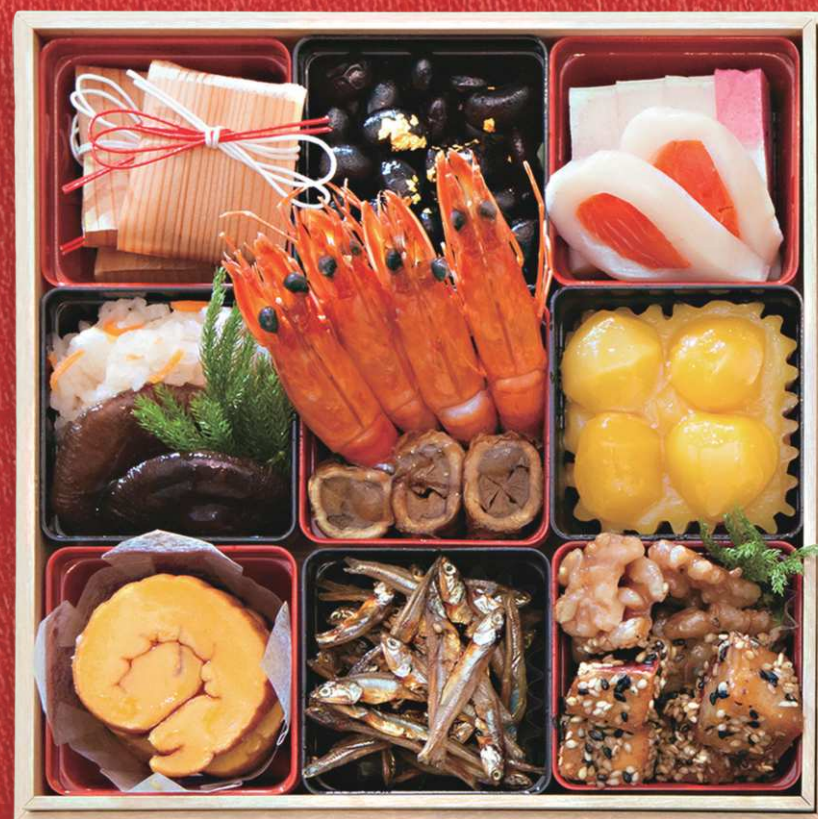
1人様用 **6,500円** (税込)

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

配達エリア 横浜市内 **配達料無料!**

お届け(お渡し)日 **2026年12月31日(木)**

※お届け時間の指定は出来ません。



【取り合わせ二段重】

容器外寸(mm) 198×198×125 (蓋つき)

4人様用 **24,000円** (税込)

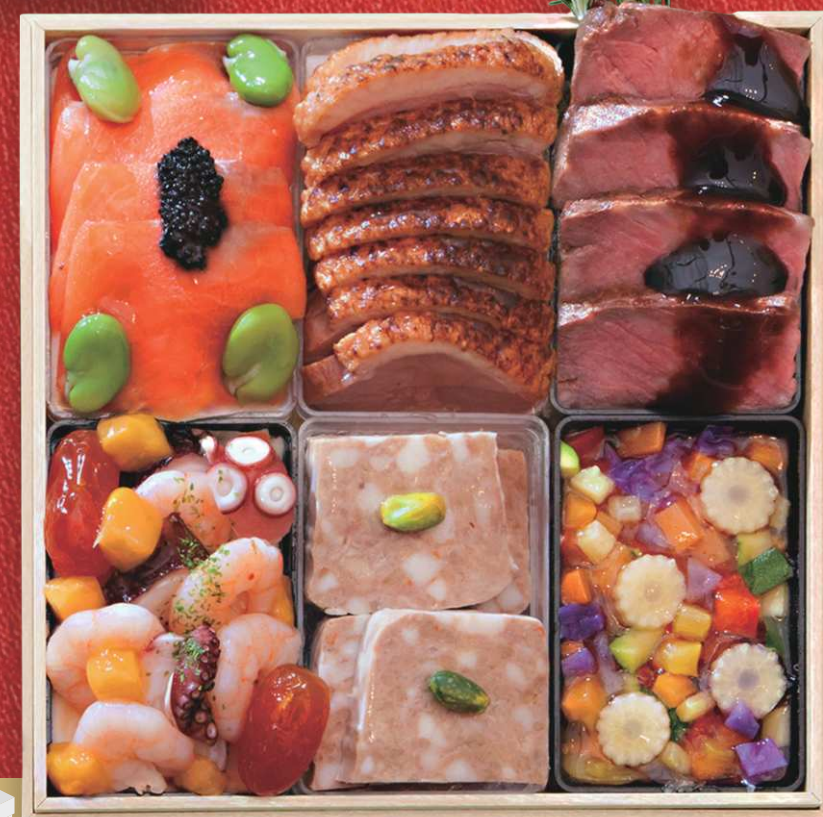
❁ 巻の重

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ト
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

※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。



生おせち

数量限定

料理

解凍・詰め替え不要

つくりたてを盛り付け
大晦日にお届け

来館受取りのお客様時間指定承ります! 来館受取り限定「お餅」をプレゼント!!

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(水)】但し予定数に達し次第予約締切となります。

横濱亭



横濱亭 公式 HP