



葛茂の おせち

2025年
おせち料理
ご予約承り中

ご予約期間

10月1日(火)~12月20日(金)

和 三段

冷蔵 宅配のみ
送料込み

45品目・5人前 **61,560**円(税込)

消費期限: 2025年1月1日

外箱外寸: 縦 22.6×横 22.6×高さ 25.9 (cm)

◆お品書き◆

一段: 金箔 黒豆蜜煮、いくら醤油漬、子持鮎甘露煮、剥き海老煮、黄味焼真丈、祝数の子、子持昆布、若桃甘露煮、かつお胡桃、合鴨コース、管牛蒡、栗甘露煮、金柑甘露煮、田作り、若菜、結びのし梅、羽子板大根、羽子板人参

二段: 鱈の照り焼、赤魚西京焼、蟹松風、車海老旨煮、蛸旨煮、小鯛笹漬、厚焼き玉子、竹の子煮、姫大根、鮭小川締め、小芋旨煮、蟹錦紙巻、紅梅人参、白梅長芋、花蓮根漬、矢生姜漬、絹さや豌豆

三段: 河豚一味焼、飛騨牛ロースト 粒胡椒、伊勢海老具足煮、鰻の八幡巻、松笠慈姑、松茸万年漬、ずわい蟹酢漬、鮑酒煮、蒸し雲丹漬、酢橘

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



和 二段

冷蔵 宅配のみ
送料込み

43品目・4人前 **37,800**円(税込)

消費期限: 2025年1月1日 外箱外寸: 縦 22.8×横 22.8×高さ 13.0 (cm)

◆お品書き◆

一段: 金箔 黒豆蜜煮、伊達巻玉子、子持鮎甘露煮、合鴨コース、羽二重奉書餅、姫あわび姿煮、いくら醤油漬 紅白 日の出蒲鉾、味付祝数の子、田作り、栗きんとん 子持昆布、かつお胡桃、金箔 栗甘露煮、剥き海老煮 若桃甘露煮、烏賊黄金焼、飛鶴蒲鉾、亀甲蒲鉾 二段: 車海老旨煮、鱈照焼、赤魚西京焼、鯖塩麹焼、紅鮭昆布巻、鮭小川締め、紅挿煮梅、竹の子煮、牛蒡煮染め、六方慈姑煮、三色龍皮巻、干柿甘酢巻、葉付金柑、ねじ梅人参煮、蟹錦紙巻、酢取花蓮根、手毬駄穴子八幡巻、小鯛笹漬、白梅長芋、蟹松風焼、紅白なます 金時はじかみ、絹さや

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



和 一段

冷蔵 宅配のみ
送料込み

43品目・3人前 **25,920**円(税込)

消費期限: 2025年1月1日 外箱外寸: 縦 28.2×横 32.7×高さ 7.4 (cm)

◆お品書き◆

一段: 紅白小袖蒲鉾、車海老旨煮、金箔 黒豆蜜煮、伊達巻玉子鱈照焼、赤魚西京焼、鯖塩麹焼、いくら醤油漬、岩蛸煮付、子持鮎甘露煮、数の子松前漬、昆布巻穴子、合鴨コース、姫あわび姿煮、海老芋白煮、かつお胡桃、田作り、鱈の旨煮、味付祝数の子、出汁巻玉子、湯葉ひろうす、紅白梅餅、鮭小川締め、栗きんとん、金箔 栗甘露煮、ばい貝旨煮、竹の子煮、牛蒡煮染め、六方慈姑煮、黄味焼真丈、若桃甘露煮、ねじ梅人参煮、酢取花蓮根、手毬駄、篠剥き高苜唐、紅白なます、小鯛笹漬、飛鶴蒲鉾、亀甲蒲鉾、蟹松風焼、梅鉄合せ煮、菊花かぶら、金時はじかみ

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

ご注文内容をご記入の上、
FAXにてご注文をお願いします。



052-526-0271

お名前(ふりがな)	()		
お届け先ご住所 電話番号	(〒 -) (☎ - -)		
ご注文商品	和 三段	61,560円(税込)	個
	和 二段	37,800円(税込)	個
	和 一段	25,920円(税込)	個
ご購入回数		合計 個	
合計金額		合計 円(税込)	
お届け日: 2024年12月31日(火) *時間をご指定いただけません。		*上記価格は配送料込みとなります。 *店頭でのお渡しはおこなっておりません。	

*ご注文後お電話にて確認のご連絡をいたします。 *ご記入頂いた個人情報をご注文のお問合せのみに使用いたします。

葛茂 ケータリング
サービス

〒453-0012
愛知県名古屋市中村区井深町1-1 B-10-163

お問合せ

☎ 052-526-0270