

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

45品目・5人前

消費期限：2025年1月1日
外箱外寸：縦 22.8

◆お品書き◆

一段：金箔黒豆蜜煮、伊達巻玉子、子持鮎甘露煮、剥き海老、数の子、子持昆布、若桃甘露煮、ローズ、管牛蒡、栗甘露煮、若菜、結びの餅、子板人参
二段：京焼、蟹松風、車海老旨煮、蛸旨煮、出汁巻玉子、竹の子煮、姫大根、鮭小川締め、蟹錦紙巻、紅梅人参、白梅長芋、花蓮根漬、生姜漬、絹さや碗豆
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

43品目・4人前

冷蔵 宅配のみ
送料込み 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、合鴨ロース、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、鮎照焼、赤魚西京焼、鯖塩麹焼、紅鮭昆布巻、鮭小川締め、紅梅煮梅、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

43品目・3人前

冷蔵 宅配のみ
送料込み 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、鮎照焼、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、合鴨ロース、姫あわび姿煮、海老芋白煮、かつお胡桃、田作り、鱈の旨煮、味付き祝数の子、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、篠剥き高葛唐、紅白なます、小鯛笹漬、飛鶴蒲鉾、亀甲蒲鉾、蟹松風焼、梅鉢含ませ煮、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)	()	ご購入個数	
お届け先ご住所	(〒 -)	合計	個
電話番号	(☎ - -)	合計金額	
和 三段	完売御礼 37,800円(税込)	個	
和 二段	37,800円(税込)	個	
和 一段	25,920円(税込)	個	
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。	
合計		円(税込)	

*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