

令和八年

慶びの新春にふさわしい、華やかな正統派のおせち。
今年もまごころを込めてご用意させていただきました。

おせち

送料
1,500円(税抜)
税込1,650円

ご予約承り中

祇おん 江口監修「慶雲 与段重」

65品目 冷凍商品 28,000円(税抜) 税込価格 30,240円

4人前

〔外箱寸法〕 幅 19.5 × 奥行 19.5 × 高さ 21.2 (cm) 「白木重」

- 【吉の重】 羽二重奉書・花餅 手まり・蝦夷あわび姿煮・紅白蒲鉾・いか黄金焼・たたき牛蒡ごま和え・ポイルロブスター・田作り・たこ照焼・穴子八幡煮・青桃甘露煮・黒豆(あしらい金箔)・金柑さわやか煮・ちりめん山椒・紅白なま酢・いくら醤油漬・照焼帆立
- 【貳の重】 伊達板・一口昆布巻・京人参なますごま風味・合鴨スモーク・おさつ甘露煮・赤魚西京焼・ぶり照焼・祝い飾り串・焼海老・あかにし生姜味串・鳴門金時芋きんとん・栗甘露煮
- 【参の重】 松前漬・味付数の子・阿波すだち鶏照焼・金ごま一口いわし・チーズ入焼蒲鉾・お多福豆・出汁まき玉子・にしん親子甘酢漬・牛肉と筍のしぐれ煮・松麩シロップ漬・菜の花おひたし・一口焼き湯葉巻・梅麩シロップ漬・彩り根菜の煮しめ・飛竜頭・スナッPEndウお浸し・椎茸旨煮・花ごんにやく赤・花ごんにやく白
- 【与の重】 キャロットオニオンサラダ・スモークシュリンプ・スタッフドオリーブ・ブラックオリーブ・紫キャベツのマリネ・ローストビーフ・コルニッションピクルス・スモークサーモン・プロックリーのバジル和え・チーズインスパイシーミート・ドライトマトの赤ワイン煮・豚のリエット・ブチテリーヌカニ三色・くるみ砂糖がけ(黒糖入)・ラム風味あんず・パンケツチキンググリーン・蓮根柚子マリネ

祇おん 江口監修「慶雲 与段重」の原材料には下記のアレルギー物質が含まれています									
小麦	卵	乳成分	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	桃
牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ごま		

お申込締切

2025年11月28日(金)

施設受取日

2025年12月28日(日)・29日(月)・30日(火)
時間：10:00～19:00

配達日

2025年12月28日(日)・29日(月)・30日(火)
※時間の指定は出来かねます。

おせちのご案内



送料
1,500円(税抜)
税込1,650円

家庭的な味を表現しつつ京都割烹らしい
様々なメニューをお楽しみ頂けます。
江口大将こだわりのちりめん山椒を含む、
おせち定番献立とロブスターを一尾盛り込んだ
お得で華やかな三段おせちです。

42品目 冷凍商品

祇おん 江口監修「葵 三段重」

3人前

16,000 円 (税抜) 税込価格 17,280 円

【外箱寸法】幅 19.5 × 奥行 19.5 × 高さ 18.2 (cm)

【壹の重】伊達巻・ぶり照焼・たたき牛蒡ごま和え・紅白市松蒲鉾・紅白なま酢・いくら醤油漬・
ボイルロブスター・鳴門金時芋きんとん・栗甘露煮・パイ貝旨煮・金柑さわやか煮・
黒豆 (あしらい金箔)・田作り

【貳の重】飛竜頭・彩り根菜の煮しめ・スナッPEndウお浸し・椎茸旨煮・梅麴シロップ漬・
にしん昆布巻・おさつ甘露煮・松前漬・味付数の子・爪付カニしんじょう・
紫キャベツのマリネ・合鴨スモーク・切干大根煮・焼海老・九条葱入焼鳥つくね

【参の重】チーズ入り一口かまぼこ・阿波すだち鶏照焼・青桃甘露煮・わらび餅 [きな粉]・
にしん親子甘酢漬・ちりめん山椒・牛肉と筍のしぐれ煮・味付小梅人参・
海老のぶりぶりサラダ・たご彩り甘酢和え・たご照焼・京壬生菜と柚子のちぎり天・
ごまボテ・蓮根柚子マリネ

祇おん 江口監修「葵 三段重」の原材料には下記のアレルギー物質が含まれています								
小麦	卵	乳成分	えび	かに	いか	いくら	りんご	桃
牛肉	さば	大豆	鶏肉	豚肉	セラチン	ごま		

38品目 冷凍商品

日本橋OIKAWA 監修「春望 三段重」

2人前

12,000 円 (税抜) 税込価格 12,960 円

【外箱寸法】幅 15 × 奥行 15 × 高さ 14.5 (cm)

【壹の重】たたき牛蒡・たご照焼・黒豆・爪付カニしんじょう・赤魚西京焼・牛時雨麴笹包み・伊達巻・海老艶煮・きんとん・
栗甘露煮・味付数の子・田作り・青桃甘露煮・味付小梅人参

【貳の重】湯葉八幡巻・穂先旨煮・にしん昆布巻・松麴シロップ漬・とり皮ポン酢和え・出汁まき玉子・紅白なま酢・いく
ら醤油漬・蓮根柚子マリネ・松前漬・合鴨スモーク・キャロットオニオンサラダ・おさつ甘露煮・味付小梅人参

【参の重】京壬生菜と柚子のちぎり天・椎茸旨煮・菜の花おひたし・にしん親子甘酢漬・ラム風味あんず・牛肉と筍のしぐれ煮・
梅麴シロップ漬・海老のぶりぶりサラダ・金ごま一口いわし・たご彩り甘酢和え・わらび餅 [きな粉]

日本橋OIKAWA 監修「春望 三段重」の原材料には下記のアレルギー物質が含まれています								
小麦	卵	乳成分	えび	かに	いか	いくら	りんご	桃
さば	大豆	鶏肉	豚肉	セラチン	ごま			牛肉



※消費期限は冷凍保存で2026年1月31日(土) ※冷凍で保存のうえ、解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真はイメージです。

※仕入れの都合により、内容の一部が変更となる場合がございますので、予めご了承ください。 ※数に限りがありますのでご予約はお早めをお願いいたします。

お申込締切

2025 年 11 月 28 日 (金)

施設受取日

2025 年 12 月 28 日 (日)・29 日 (月)・30 日 (火)
時間: 10:00 ~ 19:00

配達日

2025 年 12 月 28 日 (日)・29 日 (月)・30 日 (火)
※時間の指定は出来かねます。

サン・ライフグループ令和八年「おせち」の内容・お申込み、詳細につきましては、最寄りの下記施設までお問い合わせください。

HOTEL
SUNLIFE GARDEN

☎0463-21-7111

ホテルサンライフガーデン 〒254-0025 神奈川県平塚市榎木町 9-41



THE
WINGS
EBINA

☎046-234-1233

ザ・ウィングス海老名 〒243-0432 神奈川県海老名市中央 1-17-10

