

浅田の

加賀

令和三年

おせち



赤坂浅田の
料理で
新年を祝う。

鱈を昆布と酒で蒸し上げ、身をほぐして湯煎にかけました。アクセントにさっと揚げた百合根を添えています。

鱈でんぶ (百合根入)

たらでんぶ



数の子 西京漬

かずのこさいきょうづけ

今は昔、鯿(にしん)が沢山獲れていた頃に考案された方法で漬け込みました。あわせ味噌が味の決め手です。



くりしぶかわに

栗渋皮煮

国産の栗の外皮をむいて渋皮の筋をとり、沖繩産の黒砂糖で味を含ませ、丸みのある甘みに仕立てました。

錦玉子と巻海老を取り合わせた、色鮮やかなめでたいお料理。高度な調理技術が必要とされる一品です。

巻海老 鉄扇玉子

まきえびてせんたまご



松竹梅の お煮しめ

しょうちくばいのおしめ



松笠くわい、筍昆布煮、梅人参、花蓮根などのおめでたいお野菜を、ひと手間かけてじっくりと炊き上げました。

くろまめみつに

黒豆蜜煮

厳選した黒豆を約十日間かけてじっくり仕上げます。照りの美しさとふくらみと柔らかい食感が好評です。



錦玉子

にしきたまご

新雪に見立てた玉子の白身の上に黄金色の黄身を敷き詰めて、ふくらしつとりと蒸し上げました。

鱈真子 昆布巻煮

新鮮で、はちきれそうなおなかの雌の真鱈から真子を丁寧に取り出し、浅田独特の料理法で仕上げています。



たらまごぶまきに



ごあんない

日頃より浅田各店に對しまして、格段のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

本年、加賀料理の故郷、金沢では「金沢城」の復元工事が順調に進捗いたしました。明治初期、旧陸軍が戦略上の都合で金沢城の一部を改変、藩政時代の趣が大きく後退してしまいました。内堀が埋め立てられ、その上に架橋されていた「鼠多門橋」と「鼠多門」が、東京オリンピックク開催までに、という工期を順守して、七月、見事に復元されました。この橋と門の完成により、金沢の町を徒歩で周回し、多くの歴史遺産を目の前で確認できるようになりました。

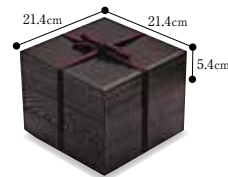
加賀百万石の文化遺産、加賀料理。金沢流儀・加賀の歴史にこだわった伝統の味わいに、浅田ならではの趣向を凝らし、新しい御献立の加賀おせちの準備が整いました。

本年お世話になった方へのお歳暮や、新年のご挨拶として、「浅田の加賀おせち」なら、贈り手様の心くばりをお伝えできます。年末年始のお土産や、ご実家へのお年賀として、またご自宅でお召し上がりいただき、お揃いで新年を寿がれますようにと願っております。

令和になって二回目のお正月を、ぜひ、浅田の味でお迎えください。皆様のお申し込みを、心よりお待ち申し上げます。

お得意様皆様様

十萬円の重



三段重

- ・全四十七品
- ・柿合わせ塗
- ・四〜五人用
- ・瓶詰三個付き
- ・十万円(税別)

伊勢海老や唐墨が揃う、
豪華な海の幸の共演は、
浅田だからこそできる最上級の贅。

瓶詰から人気の三品も
加えた美味佳肴を
ご堪能ください。

- まながつを西京焼
- 万寿貝山椒煮
- 矢酢取り
- 鱈袖庵焼
- 烏賊黄金焼
- かぼす釜いくら
- 鱈真子昆布巻煮
- 伊勢海老黄金焼
- 子持ち昆布
- ふぐ粕漬
- うずら双見焼
- 鱈蕪寿司
- 鮑蒸し煮

一の重



二の重

- このわた
- 柚子釜なまこ酢
- 田作り
- 胡桃甘露煮
- 牛肉時雨煮
- 子持ち鮎甘露煮
- 巻海老艶煮
- 梶木鮪昆布メ
- 伊達巻玉子
- 鯛昆布メ
- 干口子
- 自家製唐墨
- 山葵

三の重

- 巻海老鉄扇玉子
- 菜の花昆布メ
- 露青煮
- 鱈でんぶ(百合根入)
- 鈴くわい
- 松笠くわい
- 紅白餅花真丈
- 花豆
- 篠蒿莖唐
- 花蓮根
- 筍昆布煮
- 結び昆布
- 梅人參
- 牛蒡含め煮
- 海老芋
- 数の子西京漬
- 栗渋皮煮
- 昆布巻蒲鉾

瓶詰

黒豆蜜煮



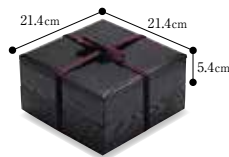
栗金団



お寿和え



五万円の重



・全三十一品
 ・柿合わせ塗
 ・三々四人用
 ・五万円(税別)

加賀の真髓、山海の滋味を

味わい尽くす二段重。

鮑や干口子などの

珍味が揃うお重は、

ほかでは真似できない

郷土色豊かな祝い膳です。

二の重

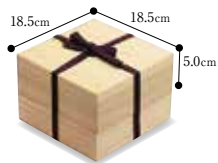
子持ち鮎甘露煮
 菜の花昆布メ
 数の子西京漬
 鱒西京焼
 烏賊黄金焼
 矢酢取り
 伊達巻玉子
 昆布巻蒲鉾
 花蓮根
 梅人参
 篠蒿(しょうこう)唐
 筍(たけのこ)昆布煮
 牛蒡(ごぼう)含め煮
 五方(ごほう)くわい
 牛肉(ごう)時雨煮
 ふぐ粕漬
 鰯(いわし)柚庵焼



一の重

田作り
 栗金団
 黒豆(くろまめ)蜜煮
 胡桃(くるみ)甘露煮
 紅白餅(べにしろもち)花真丈
 卷海老(まきえび)老艶煮
 梶木(かじ)鮪(まぐろ)昆布メ
 鰯(いわし)真子(まこ)昆布(こんぶ)巻煮
 鮑(あわび)蒸し煮
 落青(らくせい)煮
 鰯(いわし)蕪(わ)寿司
 柚子(ゆず)釜(かま)いくら
 干口子(かんこうこ)
 山葵(わさび)

三万円の重



全二十九品
二段重 杉柁
二〜三人用
三万円(税別)

鱈真子、蕪寿司、数の子と、
加賀料理らしい豊かな彩り。

素材を生かし、
定番の品も目を見張る

美味しさです。

浅田の伝統と技が

宴に花を添えます。

数の子 西京漬
昆布巻蒲鉾
伊達巻 玉子
鱈真子 昆布巻煮
鶏松風
巻海老 艶煮
菜の花 昆布メ
鱈柚庵焼
烏賊黄金焼
子持ち 鮎甘露煮
末広 蒿唐
牛蒡 含め煮
花豆
日の出人 参
五方くわい
花蓮根
五三竹
絹さや

一の重



二の重

田作り
錦玉子
鱈蕪寿司
黒豆蜜煮
栗金団
紅白なます
鯛南蛮漬
胡桃甘露煮
ふぐ粕漬
日の出サーモン
かぼす釜いくら

おせちアソート



お正月に欠かせない六種類のお献立が揃いました。お重と一緒にオードブルとしても、好きなお酒と合わせてもお楽しみいただけます。



栗金団

裏ごしをして練り合わせた五郎島金時芋と栗の甘露煮が織りなす、まるやかな甘みをお楽しみください。



140g



お寿司和え

切り干し大根、牛蒡、人参、昆布などのシレンルな素材を風味豊かなお酢で丁寧に和え、体にやさしい一品です。



90g



黒豆
蜜煮

厳選した黒豆を約十日間かけてじっくり仕上げます。照りの美しさとおつくら柔らかな食感が好評です。



90g

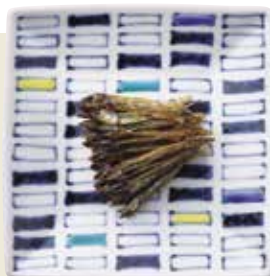


数の子
醤油漬

醤油、酒、味醂を合わせた漬け汁にじっくり漬けて仕上げました。噛むたびに旨みが口の中に広がります。



70g



田作り

浅田ではカタクナイワシの幼魚を宝楽鍋で炒り上げて作ります。程よい甘みと苦みがくせになる一品です。



40g



子持ち
昆布

卵をわかめや昆布に産み付けるという練の習性を表現して作りました。めたいお正月にふさわしい海の幸です。



70g

瓶詰六個入り 一三、〇〇〇円(税別)

※保存料や添加物を一切使用しておりません。冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

お申し込み方法

別添の申し込み書にご記入の上、ご郵送かファックス、またはオンラインショップにてお申し込みください。オンラインショップからのお申し込みは、下記URLをご覧ください。お電話でもお受けしております。お気軽にどうぞ。

	ファックス	電話
赤坂浅田	(03)3585-5229	(03)3585-6606 (代)
青山浅田	(03)5411-0170	(03)5411-0171 (代)
名古屋浅田	(052)569-5050	(052)569-5151 (代)
受付時間／午前9時～午後10時		
※日本橋浅田・大手町浅田でも店頭でのみ、お申し込みをお受けしております。		

オンラインショップ <https://asadashop.com>
(→商品ご案内→おせち→お申し込みフォーム)

お申し込みにあたってのご注意

郵送・ファックス・オンラインショップでお申し込みくださったお客様には、折り返しお電話にて、確認の連絡をさせていただいております。お申し込みくださった日より3日目を以降になっても確認の連絡がない場合は、お客様のご注文が私どもに届いていない可能性がございますので、誠にお手数ですが、お電話にてご連絡くださいますようお願い申し上げます。

ご予約締切日

12月18日(金)迄

12月18日(金)迄にお申し込みください。但し、数に限りがございますので、締切日より前に予定数に達した場合は、誠に勝手ながら締め切らせていただきます。

消費期限について

お重は令和3年1月1日(金・祝)、瓶詰は令和3年1月15日(金)が消費期限です。

容器について

お重は木製柿合わせ塗のお重(十万円、五万円)、杉柁のお重(三万円)を使用。樹脂製のお重にはない深い味わいが、お正月らしさを醸し出します。また、冷蔵庫からたびたび出し入れしても、木製特有の断熱効果により、おせちの品質低下を緩徐にさせます。さらに私どもでは、保冷に関して心を砕きました。弊店専用の特製保冷箱におせちのお重を入れ、蓄冷剤を同梱し、心を込めてお手元までお届けいたします。なお、環境面を考慮し、一部CRS製保冷箱を使用いたします。

お渡し、配達について

12月31日(木)にお渡し、または配達いたします。

お渡し場所

赤坂店の店頭にてお渡しいたします。青山店・日本橋店・大手町店でお申し込みの方も、赤坂店でお渡しいたしますので、ご注意くださいませうお願いいたします。名古屋店でお申し込みされた方は配達でのお渡しになりますので、何卒ご了承くださいませ。

日時 12月31日(木)

東京都港区赤坂3-6-4
赤坂浅田 電話／(03)3585-6606(代)
時間／午前10時～午後1時

配達について

配達お申し込みの方は、商品1個につき配達料1,650円(税込)を申し受けますので、ご了承ください。配達区域は首都圏一円ですが、遠方の場合は31日中の配達ができないことも予想されますので、係までお問い合わせください。

オンラインショップのご案内

浅田のオンラインショップでもおせちをご購入いただけます。専用フォームで購入したい商品と数量を選び、お客様情報を入力するだけ。クレジットカードでのお支払いも可能です。ぜひご利用ください。

<https://asadashop.com>



プレゼント

店頭でお受け取りくださるお客様に御酒をプレゼントさせていただきます。三万円のお重は二合瓶を、五万円と十万円のお重は四合瓶をお贈りいたします。

浅田では、日本海で獲れた新鮮な鯛を、良質な昆布と能登の塩で締めます。お正月ならではの贅沢なお造りです。

鯛昆布

たいこぶじめ



鮮度のよい活鮑を、これ以上ないほど柔らかく仕上げました。浅田自慢の鮑の味と食感をご堪能ください。

鮑蒸し煮

だてまきたまご



まながつをさいきようやき

紅白 餅花真丈

こうはくもちばなしんじょう



まながつを 西京焼

あわびむしに



あわせ味噌に鯛(まながつを)を漬け込み焼き上げました。味噌漬けにすると身が締まり、美味しさが増します。

新鮮な伊勢海老を塩茹でし、烏賊のすり身とチーズを詰め合わせて焼きます。長寿を願う縁起物のお料理です。

伊勢海老 黄金焼

いせえびこがねやき



素材の新鮮さが要求される料理のひとつです。織り交ぜた食材が醸し出す味と香りをお楽しみください。

伊達巻玉子

ナマコ二本からひと筋ずつ卵巣を取り出して天日に干します。ひとあぶりすれば、甘い香りがお酒を誘います。

干口子

ひぐちこ



ふぐかすづけ



ふぐ粕漬

金沢では藩政時代から連綿と続く保存食です。そのまま、または熱いご飯やお茶漬けにのせてお召し上がりください。

ボラの卵巣を塩漬けにしたのち、浅田独自のたれに漬け込み、ひと腹ひと腹、丁寧に陰干して仕上げます。

自家製 唐墨

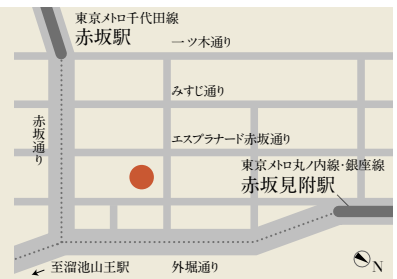
じかせいからすみ



赤坂浅田

〒107-0052
東京都港区赤坂3-6-4
電話 (03) 3585-6606 (代)
ファックス (03) 3585-5229

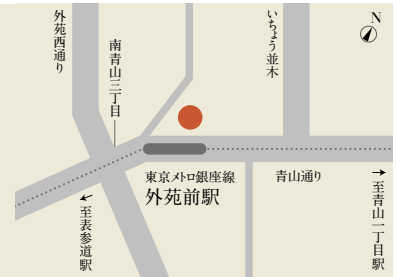
AKASAKA ASADA



青山浅田

〒107-0061
東京都港区北青山2-7-13
プラセオ青山地下1階
電話 (03) 5411-0171 (代)
ファックス (03) 5411-0170

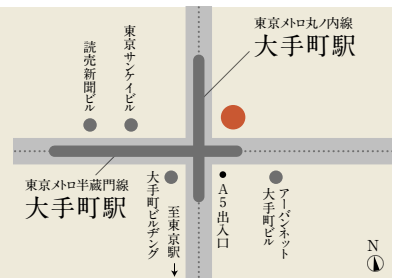
AOYAMA ASADA



大手町浅田

〒100-0004
東京都千代田区大手町2-3-1
大手町プレイス2階
電話 (03) 6262-1218 (代)
ファックス (03) 6262-5525

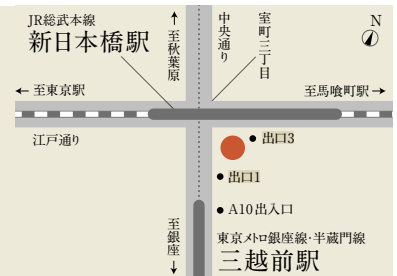
OTEMACHI ASADA



日本橋浅田・ バー「松」

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町3-4-4
三井ガーデンホテル日本橋プレミア9階
電話 (03) 5542-1700 (代)
ファックス (03) 5542-1707

NIHONBASHI ASADA
BAR MATSU



名古屋浅田

〒450-6012
名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ・タワーズプラザ12階
電話 (052) 569-5151 (代)
ファックス (052) 569-5050

NAGOYA ASADA



浅田

ASADA



赤坂浅田

青山浅田

大手町浅田

日本橋浅田

バー「松」

名古屋浅田