



浅田の
加賀
おせち

令和四年

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。アクセントにさつと揚げた百合根を添えています。

たらでんぶ

鱈でんぶ (百合根入)



たいこぶじめ

鯛昆布

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。

今は昔、鯨(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。

かずのこさいきょうづけ

数の子 西京漬



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。

いせえびこがねやき

伊勢海老 黄金焼



栗渋皮煮

くりしぶかわに

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。



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。

しょうちくばいのおにしめ

松竹梅の お煮しめ

ふぐ粕漬

ふぐかすづけ

金沢では藩政時代から続く保存食です。そのままでは炊きたてのご飯やお茶漬けにのせてお召し上がりください。



自家製 唐墨

じかせいからすみ

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、丁寧に陰干しして仕上げます。



ごあんない

日頃より浅田各店へ格段のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

加賀料理の故郷、金沢では、近年、文化面での発信が力強く継続的になされています。一昨年は、世界的な建築家、谷口吉郎・吉生親子の名を冠した「谷口吉郎・吉生記念金沢建築館」の完成が広く周知され、連日、多くの来館者で賑わいました。昨年は「国立工芸館」が東京から金沢に移転し、開館。今年は「金沢城二の丸御殿」の復元整備が進んでいます。

また、東京と金沢をつなぐ北陸新幹線を活用した鮮魚類の新幹線運搬が開始され、「朝採れ鮮魚の即日配達」により、従来の小松〜羽田間の空輸便に加えて、陸路でも鮮魚を東京の各店舗で取り寄せることが可能となりました。

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。

今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。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。

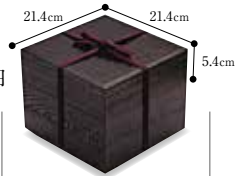
新たな一年を、ぜひ、浅田の味でお迎えください。皆様のお申し込みを心よりお待ちしております。上げます。

お得意様皆様

浅田屋伊兵衛商店 店主敬白

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。

十万円の重



三段重 税込108,000円

・全四十七品
・柿合わせ塗
・四〜五人用
・瓶詰三個付き

〈一の重〉
まながつを西京焼
万寿貝山椒煮
矢酢取り
鰯柚庵焼
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
鰯蕪寿司
鮑蒸し煮

〈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
伊達巻玉子
鯛昆布
干口子
自家製唐墨
山葵

大床に
髭の目出度き
飾り海老
浅田伊賀子

〈三の重〉
巻海老鉄扇玉子
菜の花昆布
露青煮
鯛でんぶ(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
三個



黒豆蜜煮



栗金団



お寿和え



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。

五万円のお重



二段重 税込54,000円

全三十一品
 柿合わせ塗
 三〜四人用

〈一の重〉

田作り
 栗金団
 黒豆蜜煮
 胡桃甘露煮
 紅白餅花真丈
 巻海老艶煮
 梶木鮪昆布メ
 鱈真子昆布巻煮
 鮑蒸し煮
 落青煮
 鱈蕪寿司
 柚子釜いくら
 干口子
 山葵



大鰯を割く
 板前の
 手際かな

浅田伊賀子

〈二の重〉

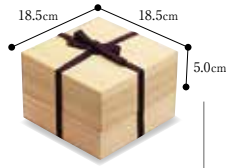
子持ち鮎甘露煮
 菜の花昆布メ
 数の子西京漬
 鱈西京焼
 烏賊黄金焼
 矢酢取り
 伊達巻玉子
 昆布巻蒲鉾
 花蓮根
 梅人参
 篠菖唐
 筍昆布煮
 牛蒡含め煮
 五方くわい
 牛肉時雨煮
 ふぐ粕漬
 鱈庵焼

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。

三万円の重



二段重 税込32,400円

全二十九品
杉柁
二〜三人用

〈一の重〉

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
末広蒿莖唐
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



〈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

屈託の

なき顔うつる

初鏡

浅田伊賀子

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、

お好きなお酒と

合わせても

お楽しみ

いただけます。

13,000円(税込14,040円)



瓶詰六個入り

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



90g

お寿
和え

切り干し大根、牛蒡、人参、昆布などの素材を風味豊かなお酢で丁寧に和えた、やさしい味わいのお料理です。

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、まろやかな甘みをお楽しみください。

栗金団



140g



70g

数の子
醤油漬

醤油、酒、味噌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。

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りの柔らかい食感が好評です。

黒豆
蜜煮



90g



70g

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。めでたいお正月にふさわしい海の幸です。

浅田ではカタクチ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。

田作り



40g



お申し込み方法

別添のお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。

赤坂浅田

ファックス (03)3585-5229

電話 (03)3585-6606(代)

青山浅田

ファックス (03)5411-0170

電話 (03)5411-0171(代)

名古屋浅田

ファックス (052)569-5050

電話 (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。

お申し込み締切日

12月17日(金)迄

12月17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、締切日以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4年1月1日(土・祝)、瓶詰は令和4年1月15日(土)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みのある趣が、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。弊社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(金)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(金)

赤坂浅田 東京都港区赤坂3-6-4
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 税込1,650円を申し受けますので、ご了承ください。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。

<https://asadashop.com>

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。



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。

(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、ふっくらしっとりとし上げてみました。

にしきたまご

錦玉子



たらまごぶまきに

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られています。



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縮まり、美味しさが増します。

まながつをさいきょうやき

まながつを

西京焼



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。照りの美しさといくら柔らかい食感が好評です。



ナマコ一本からひと筋ずつ卵果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。

ひぐちこ

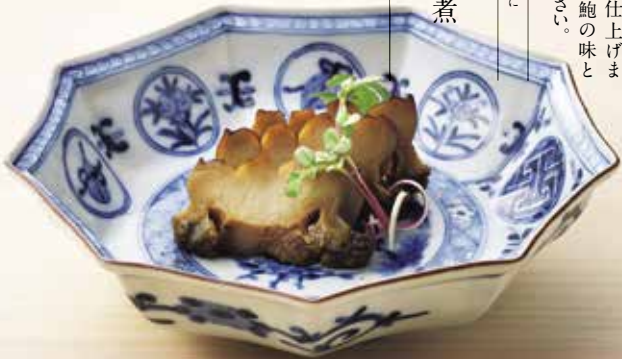
干口子



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。

あわびむしに

鮑蒸し煮



だてまきたまご

伊達巻玉子

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



こうはくもちばなしんじょう

紅白

餅花真丈

柔らかく炊いた牛蒡をお刺身用の甘海老と白身魚のすり身で包み、ほのかに紅白の餅花真丈に仕上げました。

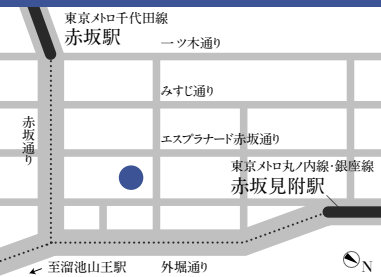


まきえびてっせんたまご

巻海老 鉄扇玉子

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





AKASAKA ASADA

赤坂浅田

郵便番号 一〇七-〇〇五二

東京都港区

赤坂三-六-四

電話

(〇三)三五八五-六六〇六(代)

ファックス

(〇三)三五八五-五三二九



AOYAMA ASADA

青山浅田

郵便番号 一〇七-〇〇六一

東京都港区

北青山二-七-十三

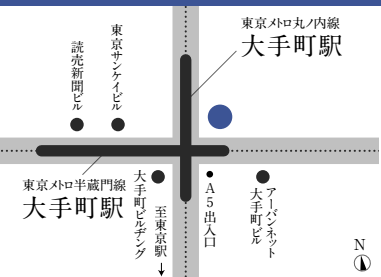
ブラセオ青山地下二階

電話

(〇三)五四一-〇一七二(代)

ファックス

(〇三)五四一-〇一七〇



OTEMACHI ASADA

大手町浅田

郵便番号 一〇〇-〇〇〇四

東京都千代田区

大手町二-三-一

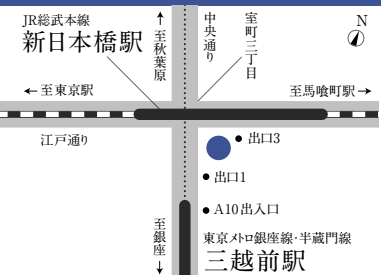
大手町プレイス二階

電話

(〇三)六二六二-二二一八(代)

ファックス

(〇三)六二六二-五五二五



NIHONBASHI ASADA
BAR MATSU

日本橋浅田・ バー「松」

郵便番号 一〇三-〇〇三二

東京都中央区

日本橋室町三-四-四

三井ガーデンホテル

日本橋プレミア九階

電話

(〇三)五五四-一七〇〇(代)

ファックス

(〇三)五五四-一七〇七



NAGOYA ASADA

名古屋浅田

郵便番号 四五〇-一六二二

名古屋市中村区

名駅一-一-四

JRセントラルタワーズ・
タワーズプラザ十二階

電話

(〇五)二五六九-五二五一(代)

ファックス

(〇五)二五六九-五〇五〇

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

<https://www.asadayaihei.co.jp>