

おせち料理
お申込み期間

2025年
12月11日(木)迄

お渡し日

12月31日(水)
10:00~15:00

お渡し場所

ひろしま八雲 広島市中区富士見町4-9
広越本社ビル1F

和のおせち

ふくじゅ
福寿

3~4人前
58,000円(税込)

【一の重】

伊勢海老、数の子、鮑、黒豆、甘鯛味噌漬、鯖味噌漬、紅白蒲鉾、黒毛和牛大和煮、かに真丈、千佐唐、からすみ、梅人参、栗甘露煮、銀むつ(メロ)味噌漬、紅白なます、子持ち昆布、ちよろぎなど

【二の重】

牛肉市松巻、車海老、新竹の子、菊蕪、合鴨コース煮、くわい、海老芋、田作り、たたき牛蒡、酢蓮根、烏賊蛸串刺し、筑前煮、鰻の旨煮、いかなごの佃煮、絹さや、鯉昆布巻、いくら、葉地神、魚の子煮、鮎甘露煮など



和のおせち

ぜい
贅

3~4人前
46,000円(税込)

【一の重】

伊勢海老、鰻の旨煮、紅白なます(柚子釜)、辛子蓮根、鰻の八幡巻、鮎甘露煮、サザエ串、牛肉市松、銀むつ(メロ)味噌漬、かに真丈、サーモン奉書巻、たこ酢、しめ鯖、ふくさ玉子、烏賊煮、帆立旨煮、葉地神

【二の重】

黒豆、数の子、田作り、昆布巻、海老芝煮、くわい、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、魚の子煮、海老芋煮、ぶり照り焼、煮しめ、合鴨コース煮、竹の子煮、栗甘露煮、鮑旨煮、鯖味噌漬、菊花蕪、千佐唐、梅人参、絹さや

和洋折衷のおせち

しんねんいわいぜん
新年祝膳
一和洋一

3~4人前
43,000円(税込)

【一の重】

伊勢海老、鰻の旨煮、紅白なます(柚子釜)、辛子蓮根、鰻の八幡巻、鮎甘露煮、サザエ串、牛肉市松、銀むつ(メロ)味噌漬、かに真丈、サーモン奉書巻、たこ酢、しめ鯖、ふくさ玉子、烏賊煮、帆立旨煮、葉地神

【二の重】

鮑のエスカベッシュ、ノルディックサーモンの低温調理、藻塩でマリネした帆立スモーク、もみじ豚の西京焼き、いくら、南瓜とグリーンピースのムースとコンソメジュレ、北海道産豚肉のパテドカンパニニ、カマンベールチーズ、黒毛和牛タンのおニオンマリネ、オ巻海老とカボナータ、広島赤鶏のフリット、グリーンオリーブ、キャビア、トリュフ



商品にワインは含まれません。

和中折衷のおせち

だんえんふくほう
団圓福宝
一和中一

3~4人前
39,000円(税込)

【一の重】

伊勢海老、鰻の旨煮、紅白なます(柚子釜)、辛子蓮根、鰻の八幡巻、鮎甘露煮、サザエ串、牛肉市松、銀むつ(メロ)味噌漬、かに真丈、サーモン奉書巻、たこ酢、しめ鯖、ふくさ玉子、烏賊煮、帆立旨煮、葉地神

【二の重】

もみじ豚肩ロース蜂蜜焼、和牛もも肉辛味煮、車海老の旨煮、鮑の旨煮、ハタ香煮、くらげ甘酢、数の子、胡瓜・大根・人参甘酢漬、ばい貝・蓮根・こんにゃくの辛味煮、六方くわい、黒豆煮、細竹の旨煮、黒豆、栗甘露煮、きんかん、葉地神、アスパラ、絹さや、ラディッシュ



和のおせち

よろこび
賀

1~2人前
26,000円(税込)

黒豆、数の子、田作り、昆布巻、海老芝煮、くわい、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、魚の子煮、海老芋煮、ぶり照り焼、煮しめ、合鴨コース煮、竹の子煮、栗甘露煮、鮑旨煮、鯖味噌漬、菊花蕪、千佐唐、梅人参、絹さや

※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。

年末年始のホームパーティーに! 遠方のご家族や大切な方へのご贈答に!



~ご家庭で名物すすぎ鍋を~

極上すすぎ鍋セット 八雲すすぎ鍋セット

(A5和牛) 3~4人前 25,000円(税込) (A4和牛) 3~4人前 20,000円(税込)

〈極上すきやきセット・八雲すきやきセットもございます〉

追加極上肉 追加肉

(A5和牛) 3人前 15,000円(税込) (A4和牛) 3人前 11,000円(税込)



八雲ふぐ刺し・ふぐちりセット 33,000円(税込)

野菜・だし昆布・特製ボン酢・薬味付 3~4人前

追加ふぐ刺し 1皿 8,640円(税込)

※クール便での発送いたします。 ●配達可能エリア：関西~九州(離島は除く) ●送料一律(1点につき) 1,760円

ご注文・お問い合わせ／ ひろしま八雲 TEL(082)244-1551

至福の味をご家庭で!

年越しそば ~とろろ昆布入り 特製生そば~

特製生そば、そばつゆ、とろろ昆布、かまぼこ、ねぎ、唐辛子がセットになっております。

2食入 1,200円(税込)

数の子 ~創業店寿司福の伝統の味~

200g 3,500円(税込)



※こちらの商品は、おせち又は各種鍋セットと合わせてご注文いただいた場合のみ配達可能です。