

徳の手作りおせち

厳選した産地から食材を選び、
素材な味わいの中に食材本来のおいしさを
感じられる繊細な手作りおせち。
選りすぐりの献立をひとつひとつ
丁寧に盛り込んで仕上げています。

なにかの名工 受賞
懐石料理 徳総料理長
多田 稔彦

◆ **金柑密煮**
厳選した国産のフレッシュな金柑をひとつひとつ細かく
時間をかけて煮詰めてから、お砂糖を加えて仕上げました。

◆ **田作り**
福井産の田作りをアモントに一緒に時間をかけて
船煮にしました。

◆ **黒豆**
丹波産の黒豆を時間をかけて炊き上げました。
仕付けにコレーの香りをまわしています。

◆ **龍飛巻**
北海道産の龍飛巻に、酢でしめた家製鰯の身を巻いています。
アクセントに胡瓜のレタスを入れています。

◆ **松風**
新鮮な海老に、赤ワイン、山菜、干しワケカンナツを
合わせて焼いています。仕上げにケンの香りをまわしています。

◆ **鰻有馬煮**
厳選した鰻を山椒の香りと一緒に時間をかけて煮込み、
月日中にお召し上がり頂きますようお願い致します。

おせち

懐石料理 徳の 手づくり 謹製

人気 **No.1**

なにかの料理の伝統を、
味と彩りに表現した祝いの料理。
風雅柳風を大切に
名店のおいしさを新春に。

二の重

手作りの 祝い料理 全**48**種類

一の重

三の重

4～5名様用

1 特選三段重 吉祥 きっしょう

本体価格 **36,000円** 税込価格 **38,880円**

重箱の大きさ：20×20cm・3段

一の重 丹波黒豆金箔、丹波栗金団、但馬牛ローストビーフ、龍飛巻、田作り、金柑密煮、数の子、さごし生寿司など

二の重 子持ち鮎甘露煮、鶏松風、鰻昆布巻、たたき牛蒡、鮭柚庵焼、紅白なます、柚子釜盛、穴子鳴門巻、ローストポーク、鯛の子旨煮など

三の重 車海老艶煮、鰻福良煮、鰻照焼、鰻有馬煮、鶏塩焼、海老真丈、酢蓮根、鯛生寿司、姫慈姑など

25升の特大重箱

2～3名様用

4 宝箱おせち 響 -HIBIKI-

本体価格 **21,000円** 税込価格 **22,680円**

重箱の大きさ：31×31cm

丹波黒豆金箔、丹波栗金団、ローストビーフ、鮭柚庵焼、海老艶煮、和風ビーフシチュー、鶏ロール、丸十蜜煮、姫慈姑、烏賊団子、海老団子、松葉鮎福良煮、鶏松風、伊達巻、金柑密煮、田作り、鶏治郎煮、さごし生寿司、数の子松前漬など

手作りの 祝い料理 全**41**種類

「1折1人前の祝肴おせち」×4客をセットで

人気の **4客セット**

1名様用×4

5 個食4客組 彩華 さいか

本体価格 **17,500円** 税込価格 **18,900円**

重箱の大きさ：25×8cm 4箱

丹波黒豆、田作り、数の子、丹波栗金団、海老艶煮、鮭柚庵焼、慈姑煮湯、さごし生寿司、叩き牛蒡、鶏松風、蛸柔らか煮など

手作りの 祝い料理 全**22**種類

人気 **No.2**

二の重

手作りの 祝い料理 全**35**種類

2～3名様用

2 特選二段重 瑞祥 ずいしょう

本体価格 **26,800円** 税込価格 **28,944円**

重箱の大きさ：18×18cm・2段

一の重 車海老艶煮、鰻西京焼、鰻有馬煮、鯛の子旨煮、丹波黒豆金箔、田作り、数の子、金柑密煮、姫慈姑など

二の重 丹波栗金団、鰻福良煮、但馬牛ローストビーフ、鮭柚庵焼、鯛生寿司、松葉鮎福良煮、さごし生寿司笹巻など

贅沢に味わいたい「一人前おせち」

おひとりの方に、ご家族のそれぞれに、お土産に、ご来客用にもお使いいただけます。

複数注文も 大好評受付中

海老艶煮、鮭柚庵焼、穴子八幡巻、丹波黒豆金箔、丹波栗金団、数の子、海老団子、烏賊団子、松葉鮎福良煮、さごし生寿司など

◎ 2個以上のご注文で配達を承ります。

1名様用

6 おひとり用御節 華 はな

本体価格 **6,500円** 税込価格 **7,020円**

重箱の大きさ：17×17cm

ひとつひとつ お包みします。

手作りの 祝い料理 全**27**種類

「おふたり用」の贅を尽くした“特選おせち”

新登場!

丹波黒豆金箔、田作り、丹波栗金団、数の子、姫慈姑、鰻福良煮、さごし生寿司、穴子八幡巻、海老艶煮、海老団子、松葉鮎、鰻昆布巻、厚焼き玉子、ローストビーフ、鮭柚庵焼、胡桃餡煮 など

手作りの 祝い料理 全**32**種類

2名様用

3 特選一段重 慶兆 けいちょう

本体価格 **18,000円** 税込価格 **19,440円**

重箱の大きさ：28×19cm

早割 引期 ご予約特典

11月30日(土)までに
ご注文いただいたお客様は
注文合計金額より

5%引き

店頭受け取りのお客様には
注文合計金額より

5%引き

しかも
大阪の銘酒 秀吉が愛した
『天野酒』を
プレゼント

※おせち1万円以上の
ご注文のお客様対象です。

※各割引および特典は
本チラシを見てお電話による
注文に限らせていただきます。
詳しくは裏面をご覧ください。

■ おせち・もせちのご注文詳細

ご注文締切日	2024年12月15日(日)17時まで	※早期予約プレゼントは、2024年11月30日(土)17時までの受付完了とさせていただきます。
受取日	2024年12月31日(火)	
受取方法	来店受取	10時～17時の間に下記当店へお越しください。 ※大変混み合いますので、お近くの方はお車以外でのご来店をお勧めします。 懐石料理 徳 住之江本店「おせち引取特設会場」大阪市住之江区東加賀屋3-15-9
	配達	配達時間は指定することはできません。 9時～21時の間でヤマト運輸さんがお届けします。 ※北海道・東北・関東の一部・四国・九州(福岡を除く)・沖縄・離島への配達不可。
お支払い	コンビニ先払い決済	ご注文後 ①当店より払込票を送付させていただきます。 ②払込票が到着後、2週間以内にお支払いください。 (最終お支払い期限は12月25日となります)

おせち早期割引

11月30日(土)までに
「おせち」もせち」を
ご注文いただいた方に限り

お料理代合計より
5%引き!!

おせち来店受取&特典

さらに おせちを店頭まで受け取りに
来ていただけた方は

お料理代合計より
5%引き!!

さらに おせちを二万円以上のご注文の上、
店頭まで受け取りに来ていただくと

銘酒『天野酒』
1本(500ml)プレゼント!!

※ご来店いただいた方1組につき1本進呈。お料理と共にお渡します。

- 丹波黒豆
●南瓜餅紗焼
●柚子柿レモン
●高野豆腐煮
●よもぎ麩オランダ煮
●金柑蜜煮
●なます柚子釜盛
●菊大根
●酢苺
●黄菊酢漬
●酢トマト
●銀杏
- 九十蜜煮
●青唐素揚げ
●飛龍頭
●鶏覇旨煮
●栗麩
●長芋唐揚げ
●牛蒡唐揚げ
●洪皮栗白扇揚げ
●蓮根煮
●椎茸旨煮
●人参煮
●占地煮 など

手作り
全30種類

4~5
名様用

7 喪中正月料理 もせち

本体価格 20,000円 税込価格 21,600円 重箱の大きさ: 30×30cm



古式に則った喪中の方々のお正月。
喪中お正月料理
もせち
商標登録済

喪中の方のためのお正月精選料理です。
各地より取り寄せた20種類以上の野菜等を
彩り豊かに盛り込んだ精選料理は、
お子様からご年配の方まで
お召し上がりいただきやすいよう
現代風に調整しています。

大阪住之江
懐石料理 徳
〒559-0012 大阪市住之江区東加賀屋3-15-9

ご注文はお電話で 受付時間: AM9:00~PM5:00

フリーダイヤル 0120-21-0149

インターネットでも受付中 www.nori-net.jp

懐石 徳 検索 WEBならクレジット決済OK!



徳太郎のお届け祝い寿司

お正月(元旦・二日)限定! 作りたてを配達します。

おせちと同時注文で
とってもオトク!!

12/15(日)迄に
「徳のおせち」と
同時ご注文で

お寿司の代金が
10%引き!

数量限定

人気の新鮮上ネタ寿司を
ふんだんに盛り込んだ
お得な逸品

鮭赤身、数の子、鯛、烏賊、いわし、
海老、煮穴子、サーモン、
炙り帆立、トロ鉄火等

上にぎり寿司

宴 15,000円

本体価格 (税込価格16,200円)

器の大きさ: 35×35cm

たっぷり
4人前

厳選
新鮮上ネタ

満載

お子様にも人気の
巻き寿司等を
詰め合わせたお正月寿司

海老、鮭赤身、サーモン、玉子、鯛、烏賊、鉄火、
海老サラダ巻、極太玉子巻、穴子巻等

巻き寿司&
にぎり盛合せ

彩 いろどり

本体価格 11,800円
(税込価格12,744円)

器の大きさ: 35×35cm

たっぷり
4人前

4種
巻寿司

最高級のネタを盛り込んだ
お正月の贅沢な盛り合わせ寿司

極上寿司 慶

よろこび

器の大きさ: 42×29cm

贅沢
最高級ネタ

本鮭サロリ

特選
人気ネタ

満載

極上寿司「慶」は、
2人前から4人前まで
お選びいただけます
(※写真は4人前です)

4人前

本体価格 18,900円(税込価格20,412円)

3人前

本体価格 14,400円(税込価格15,552円)

2人前

本体価格 9,800円(税込価格10,584円)

当店のお寿司は全て【ワサビ抜き(別添え)】となっております。

ご注文締切日	お届け日	受取方法	お支払い
2024年 12月20日(金)17時まで ※同時注文割引は、2024年12月15日(日) までの受付完了とさせていただきます。	2025年 1月1日(水) 2日(木)	配達のみ 午前便(10~12時) 午後便(15~17時) いずれかご指定ください。 ◆鮮度を保つため配達区域を限らせていただいております。 ◆店頭受け取りはございません。	ご注文後 ①当店より払込票を送付させていただきます。 ②払込票が到着後、2週間以内にお支払いください。 (最終お支払い期限は12月25日となります)

懐石料理 徳 姉妹店
出張屋台寿司

徳太郎

商品のご注文方法

お電話で

フリーダイヤル 0120-21-0149

受付時間: AM9:00~PM5:00

N2024.10