

令和八年

榮林のおせち



重箱:木製 消費期限:1月1日(木) (20×29.5×5cm)2人前

1.一段重 19,440円(税込)

くらげ
蒸しアワビ
窯焼きチャーシュー
車海老のチリソース煮
蟹爪のキンモクセイ風味
ホタテ貝の甘辛煮
焼き穴子入り海老かまぼこ
鴨肉の燻製
牛肉の胡麻風味甘醤油煮
生麩と椎茸煮
栗の甘露煮
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢
牛蒡の鳥巻き
豚挽肉の薄焼き玉子巻き
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ
海老芋のピリ辛醤油煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(木) (20×29.5×5cm)3~4人前

2.二段重 38,880円(税込)

くらげ
蒸しアワビ
窯焼きチャーシュー
車海老のチリソース煮
蟹爪のキンモクセイ風味
ホタテ貝の甘辛煮
焼き穴子入り海老かまぼこ
鴨肉の燻製
牛肉の胡麻風味甘醤油煮
生麩と椎茸煮
栗の甘露煮
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢
牛蒡の鳥巻き
豚挽肉の薄焼き玉子巻き
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ
竹の子と干し海老の炒め
チシャウの甘酢
海老芋のピリ辛醤油煮
生湯葉の煮びたし柚子風味
ワカサギの南蛮漬
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め
金柑の白ワイン煮
花豆の甘煮
ピーカンナッツの香り揚げ
数の子
カラスミ
タコの金柑煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(木) (20×29.5×5cm)4~5人前

3.三段重 60,480円(税込)

くらげ
蒸しアワビ
窯焼きチャーシュー
車海老のチリソース煮
蟹爪のキンモクセイ風味
ホタテ貝の甘辛煮
焼き穴子入り海老かまぼこ
鴨肉の燻製
牛肉の胡麻風味甘醤油煮
生麩と椎茸煮
栗の甘露煮
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢
牛蒡の鳥巻き
豚挽肉の薄焼き玉子巻き
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ
竹の子と干し海老の炒め
チシャウの甘酢
海老芋のピリ辛醤油煮
生湯葉の煮びたし柚子風味
ワカサギの南蛮漬
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め
金柑の白ワイン煮
花豆の甘煮
ピーカンナッツの香り揚げ
数の子
カラスミ
タコの金柑煮

写真はイメージです。内容が多少変更になる場合がございますが、予めご了承ください。保存料を使用しておりませんので、2026年1月1日(木)までにお召し上がりください。

4.温菜

貝柱入り焼売 10個入り 2,376円(税込)

石焼鶏骨(鶏肉の特製ソース炒め) 4カット入り 2,916円(税込)

海老のチリソース 二人前入り 3,996円(税込)

信州豚の角煮 二人前 6カット入り 4,320円(税込)

化粧箱 紙製 消費期限:1月2日(金)



5.ふかひれ

ふかひれの姿煮込み

<1枚入り>
21,600円(税込) ※ご注文は1枚〜承ります。

特別に大きめのサイズを榮林独自の白湯スープでじっくり煮込みました。ご家庭で、湯せんで5分〜8分で召し上がれます。

重箱:木製 消費期限:1月2日(金) (20×29.5×5cm)

令和八年度おせちご注文用紙

おせち		個数
1. 一段重	19,440円(税込)	
2. 二段重	38,880円(税込)	
3. 三段重	60,480円(税込)	
4. 温菜		個数
貝柱入り焼売	<10個入り> 2,376円(税込)	
石焼鶏骨	<4カット入り> 2,916円(税込)	
海老のチリソース	<二人前入り> 3,996円(税込)	
信州豚の角煮	<二人前 6カット入り> 4,320円(税込)	
5. ふかひれ		個数
ふかひれの姿煮込み <1枚入り> 21,600円(税込) ※ご注文は1枚～承ります。		
4. 温菜、5. ふかひれは、真空パック・化粧箱にて発送となります。 ご家庭で湯せん、電子レンジ等で調理可能です。(調理説明書付き)		合計金額 円

お名前	フリガナ	ご連絡先	()
			携帯 ()
ご住所①	おせち・温菜・ふかひれ発送先 〒		
ご住所②	請求書送付先(①と同様の場合は必要ありません) 〒		

お渡し方法

軽井沢店よりクール宅急便にてお届け

<お届け日> 12月31日(水) 10時～16時頃(お時間の指定は出来ません)

<お支払い方法> 送料(一段重1,650円、二段重2,200円、三段重2,200～2,750円)を加算した請求書を同封いたしますので
指定期日(2026年1月31日)までにお振込をお願いいたします。

※温菜をご注文の際、別途送料がかかる場合がございます。※配送は本州のみにとなります。

※おせちは数に限りがございますので、12月22日(月)までに必ずFAXにてお申し込みください。

ご予約のお申し込みはお早めに

ご注文受付FAX 0267-42-0196