「中小企業からニッポンを元気にプロジェクト」
公式アンバサダー 小雪

「ふかひれ」「鮑」「銀鱈」などの高級な食材を
熟練の技で仕上げた贅沢おせち　全33品目

特選おせち

お雑煮付き（4人前）　盛り付け不要

¥46,000（税込）

送料無料
※北海道・沖縄・離島は除く

4人前 ／ サイズ（W413mm × H51mm × D330mm）

冷凍　作り立てを急速冷凍いたしました。冷蔵庫（10℃）で24時間を目安に解凍してください。解凍後は出来たての味をお楽しみいただけます。

おせち内容

気仙沼産ふかひれ、北海道産帆立、瀬戸内さざえ旨煮や真鯛の西京焼、脂が乗った高級魚「銀鱈」を使用した銀鱈柚庵焼、鮮度の良い大型の鮑を柔らかく炊き上げた鮑ふっくら煮など、高級食材をふんだんに使用。
手間暇かけて作られた豪華な料理を味わえる贅沢なおせちをぜひご堪能ください。

▲詳しくはこちら

下関特産のとらふくの刺身が贅沢に楽しめる絶品おせち　全39品目

創作おせち ¥28,000（税込）

盛り付け不要

▲詳しくはこちら

4人前 ／ 1段サイズ（W197mm × H55mm × D197mm）

送料無料
※北海道・沖縄・離島は除く

冷凍　作り立てを急速冷凍いたしました。冷蔵庫（10℃）で24時間を目安に解凍してください。解凍後は出来たての味をお楽しみいただけます。

一の重

愛グループ創業の地、下関特産とらふくのお刺身を贅沢に一皿お届け。ふくの上品な旨味をお楽しみください。

二の重

大型のオマール海老を中心に、いくら、数の子、鮑などの華やかな食材を職人の手で丁寧に仕上げました。

三の重

食感の良い真蛸、ぶりの照り焼きなど海の幸と、牛蒡や筍、十二支大根など山の幸の共演が楽しめるこだわりの1段です。

与の重

宮崎牛のワイン煮、アグー豚のアスパラ巻やズワイガニなど豪華食材と伝統的な料理を組み合わせました。

とらふくのお刺身
下関特産品

おせち料理 監修

2024年　オリコン顧客満足度®調査　ハウスウエディング 第1位

FIVESTAR WEDDINGの総料理長

荒瀬 壮男

ARASE TAKEO

京都のホテルで12年腕を磨き、数々のホテルの立ち上げに携わる。1999年愛グループ入社、2011年総料理長に就任。全国16箇所の結婚式場に加え、グループ内のホテル、THE SCREEN（京都）・リーセントカルチャーホテル（岡山）・防府グランドホテル（山口）・弓張の丘ホテル（長崎）の全ての料理を監修する。各地の豊かな食材を活かし、美しく五感で楽しめる独自のメニューを生み続けている。