

厳選

おせち

初春を慶ぶ豪華な品々

ご予約
承り中

12月25日(金)まで

2026年



生活のよりどころ

PLANT

迎春

初春を祝う食卓を華やかな彩りで飾る PLANT厳選のおせち料理

1

牛山

お茶屋が軒を連ねる紙園・新橋の、路地裏に佇む創作和食店。料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚介の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

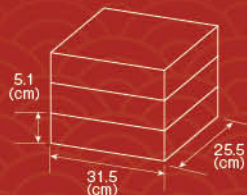
72品目 6〜7人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 30,000円

税込価格 32,400.00円



●和洋おせち三段重
【紙製】

式ノ重

紅福餅／白福餅／ビスターオフロマーシェ／紫芋ナリヌ／ごまの／烏賊明太子和え／さつま芋甘煮／ちりめん有馬煮／芝海老の煎煮／伊達巻き／にしんバジル焼き／人参の彩り／和え柚子風味／海老芝煮／烏賊雲丹焼き／松葉／サーモントラウト燻製／ライオンマリン／オニオンマリネ／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／ローズビーフ／サーモントラウト西京焼き／金箔祝い包み抹茶羊羹／赤魚からすみ焼き／手毬海老／蟹爪新丈



参ノ重

栗甘露／クリームチーズ甘栗あずき／紅鮭昆布松前漬け／柚子みぞれなまこ／連子鯛黄金和え／金平糖和三盆（友誼）／合鴨の燻製／ぶり鳴門／海老雲丹和え／錦糸炒め／若鶏からすみ風味／蟹甲羅盛り／雲丹新丈／高野豆腐含め煮／鱈甘煮／松前辛子明太子／松前漬け／有頭大海老串／真子旨煮／あわび旨煮／紅白煎玉串

老ノ重

黒豆鮑煮金箔／瀬戸内しものさつまいも新丈／鶏松風あおき／波皮栗甘煮煮／さつまいも金団／豚肉香味焼き／ムール貝チーズ焼き／蟹柚子酢仕立て／紅白鮭巻き／紅白なます／ロブスター旨煮／シュリンプペッパーチーズ／ミートローフ／わかさぎの甘煮煮／たこから煮／生湯葉生巻風味／数の子美味漬け／もずく煮／はたらいか含め煮／たらこ昆布の佃煮／ばい貝旨煮／菜の花湯葉巻き／椎茸含め煮／いちごミルクオーロラ包み／紅白かんざし／人参含め煮

京都祇園料亭『和山』監修
煌福
豪華食材を数多く使用し、上品な味わいに仕上げました。七十二品目を余すところなく盛り込みました。お正月を華やかに彩る、豪華なおせち料理です。

2

牛山

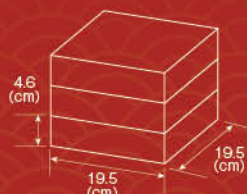
53品目 3〜4人前 冷蔵

えび かに 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●和風おせち三段重
【紙製】

参ノ重

若鶏からすみ風味／烏賊明太子和え／紫芋ナリヌ／海老雲丹和え／にしんバジル焼き／人参の彩り／和え柚子風味／サーモントラウト燻製／スタッドオリブ／オニオンマリネ／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／ぶり春煮煮／真鯛焼浸し／もずく煮／わかさぎの甘煮煮／烏賊雲丹焼き／松葉／たこから煮／湯葉柚子煮／いんげん／梅魁



式ノ重

黒豆鮑煮金箔／クリームチーズ柚子風味ビスターオのせ／波皮栗甘煮煮／さつまいも金団／合鴨の燻製／サーモントラウト西京焼き／蟹爪新丈／赤魚からすみ焼き／烏賊明太子和え／菜の花湯葉巻き／はたらいか含め煮／真子旨煮／椎茸含め煮／帆立若草焼き串／人参含め煮

老ノ重

伊達巻き／ちりめん有馬煮／紅福餅／白福餅／柚子みぞれなまこ／海老芝煮／ばい貝旨煮／錦糸炒め／いちごミルクオーロラ包み／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／数の子美味漬け／松前辛子明太子／松前漬け／蟹柚子酢仕立て／紅白鮭巻き／紅白なます／栗甘露

京都祇園料亭『和山』監修
彩嘉
和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。なかでも活きたままふくらみ上げた鮑は極上の一品です。

●予約期間 2026年12月25日(金)まで

●宅配日 12月31日(木)

全国無料配達

3

千賀屋謹製

彩華千

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。



千賀屋

「龍宮料亭千賀」の味と意匠を受け継ぐ千賀屋は、料亭の味を大切に、長年培った技術で、全ての食材に妥協を許さず、彩り良く、高級感溢れるおせち料理を全国にお届けする、おせち料理の専門メーカーです。

参ノ重

子持烏賊/烏賊柚子ジュレ和え/くるみ煮/海老の黄金和え/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮/若桃甘露煮/牛肉ごぼう時雨煮/柚子揚つくね/月夜黒大豆煮/白とり貝と昆布の旨煮/とびろこ/松前漬/紅鮭の石狩漬/白身魚のエスカベッシュ/あんず煮/長寿貝の中華風/寿高野豆腐/柚子くらげ/海老紅白和え/紅白なます/ままがり酢漬け柚子風味



式ノ重

魚の子旨煮/鰻西京焼/ハス/芽梅酢/さつま芋甘露煮/肉団子/ブロッコリーのバジル和え/チーズインミート/紅白結び餅/海老とブロッコリーのチリヌ/祝い海老/紅白桜袋/あわび旨煮/貝雲丹和え/海老マリネ/ごまさつま/蛤小倉煮/海老マヨ/紫芋金団/野菜入りミートパテ

巻ノ重

手巻餅まんじゅう/酢牛蒡/梅真丈/栗金団/伊達巻/穴子八幡巻/赤魚南蛮漬/白花生/田作り/ロブスター/新緑ふくさ/湯葉旨煮/たら旨煮/錦玉子/昆布巻/烏賊魚卵刺込/鰯生菜/数の子龍甲漬/あかね真丈/さごしの昆布ダ

●和洋折衷三段重
【紙製】

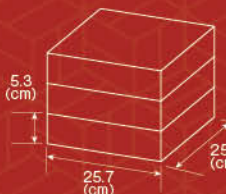
61品目 4〜5人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 23,000円

税込価格 24,840.00円



4

千賀屋謹製

吉寿千

「三重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目の献立を凝縮しました。蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です。

参ノ重

たら旨煮/錦玉子/紅白結び餅/くるみ煮/手巻餅まんじゅう/白とり貝と昆布の旨煮/穴子八幡巻/ローズサーモン/松前漬/湯葉旨煮/あかね真丈/寿高野豆腐/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮



式ノ重

紅白なます/紅白錦糸巻/ままがり酢漬け柚子風味/白身魚のエスカベッシュ/昆布巻/柚子くらげ/梅真丈/柚子揚つくね/牛肉ごぼう時雨煮/若桃甘露煮/本すわい蟹爪竜焼/烏賊松笠白焼/紫芋金団/新緑ふくさ

巻ノ重

ごまさつま/酢牛蒡/金柑甘露煮/丹波黒大豆煮/洗皮付き栗金団/蛤小倉煮/長寿貝の中華風/伊達巻/祝い海老/紅白桜袋/あわび旨煮/白花生/田作り/数の子龍甲漬/梅かんざし

●和風三段重
【紙製】

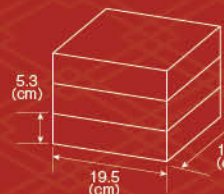
43品目 3〜4人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 16,000円

税込価格 17,280.00円



5

式ノ重

スモークサーモントラウトオイル漬け/金平糖和三盆(友禅)/赤魚からすみ焼/真子旨煮/穴子やわらか煮/芝海老の煎煮/椎茸含め煮/菜の花湯葉巻/烏賊白焼/紅白餅玉串/彩手巻/人参含め煮



巻ノ重

根豆饅頭金箔/洗皮栗甘露煮/さつまいも金団/海老雲丹和え/土佐にしん/蟹爪新丈/ムール貝オイル漬け/紫キャベツの彩りマリネ/海老芝煮/祝い(紅)祝梅(白)/栗甘露

参ノ重

数の子美味漬/真鯛焼浸し/もずく煮/帆立草焼き串/人参の彩り和え/柚子風味/若鶏からすみ風味/蜜柚子酢仕立て/紅白結び餅/紅白なます/わかさぎの甘露煮/はたらくい含め煮/あわび旨煮/高野豆腐含め煮/ふり春煮/梅忌

京都祇園料亭『和山』監修
しょう 祥雲 うん
海鮮から肉料理まで工夫を凝らした三十九品目の料理をぎゅっと盛りこみ、素材本来の良さを引き立たせる上品な味付けで仕上げました。

39品目 2〜3人前 冷蔵

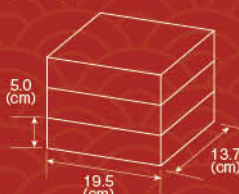
えび かに 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 12,000円

税込価格 12,960.00円

●和風おせち三段重
【紙製】



6

老ノ重・式ノ重

栗甘露／さつまいも金団／ムール貝オイル漬け／紫キャベツの彩りマリネ／海老黄金／黒豆鮎煮金箔／海老芝煮／紅蘭餅／赤魚からすみ焼き／彩手巻／数の子美味漬け／帆立若菜焼き串／もずく煮／真子旨煮／椎茸含め煮／いんげん／人参含め煮／局焼白焼き／生温葉生菜風味

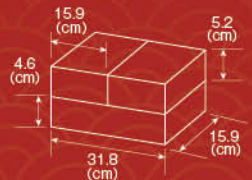
40品目 2〜3人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 17,000円

税込価格 18,360.00円



●和洋おせち変形三段重【紙製】



参ノ重

ミートローフ／クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ／蟹柚子酢仕立て／紅白なます／若鶏ディアブル風／スモークサーモン／ウトオリブオイル漬け／ローストビーフ／紫芋アタリヌ／にしんパシル焼き／海老のタルドルホルチーニ仕立て／いちごミルクオーロラ包み／抹茶金時オーロラ包み／合鴨の燻製／スタッドオリブ／人参の彩り和え柚子風味／あわび旨煮／高野豆腐含め煮／菜の花湯葉巻き／はたらいか含め煮／ぶり奉書煮／ドライトマト／人参含め煮(重複)

輝宝

ふらむ



京都祇園『ふらむ』監修
京町屋の一角に行む、落ち着いた町屋造りのお店。古都 祇園で味との語らいを楽しむ。疲れも 怒りも 悲しみも、すべてが幸せに変わる... そんな特別な時間がそこにあります。お料理は、その時々々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ 梅村の細部におたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の手を暖めています。

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたぐり盛り込んでいます。和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

7

中谷本舗『おざさ』

創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えています。

中谷本舗「おざさ」監修
おせちと奈良の伝統料理「柿の葉寿司」を「度」に両方味わえる贅沢なおせち料理です。「蒸し柿の葉寿司」は加熱してお召し上がりください。

式ノ重

炭皮栗甘露煮／さつまいも金団／オレンジチーズ新丈／芝海老の煮煮／黒豆鮎煮金箔／ぶり照り焼き／海老黄金／赤魚からすみ焼き／手巻海老／「蒸し柿の葉寿司焼き」／「蒸し柿の葉寿司炙り」／「蒸し柿の葉寿司炙り」／「蒸し柿の葉寿司炙り」／「蒸し柿の葉寿司炙り」



老ノ重

菜の花湯葉巻き／柚子みぞれなまこ／いちごミルクオーロラ包み／穴子焼塩焼き／紅鮭昆布松前漬け／海老芝煮／栗甘露／わかさぎの甘露煮／烏賊墨汁焼き松葉／若鶏からすみ風味／鮎煮蒸し／高野豆腐含め煮／数の子美味漬け／松前辛子明太子／松前漬け／蟹柚子酢仕立て／紅白鮭巻き／紅白なます／紅白餅玉串

33品目 2〜3人前 冷蔵

えび かに 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●和風おせち二段重【紙製】

8

二折共通

田作り／昆布巻／たら旨煮／伊達巻／手巻餅／紅鮭白鰯焼／穴子八幡巻／鰻照焼／錦玉子／若鶏甘露煮／紅白なます／丹波黒大豆煮／栗金団／くるみ煮／餅牛蒡／新緑ふく／紅白鮭巻／あかね真丈／ままり市松／小鯛焼／祝い海老／局焼松茸白焼／数の子亀甲漬／鰻照焼／柚子鶏つくね／梅真丈

千賀屋謹製 舞千

千賀屋

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりな仕切りで彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。



一折26品目 2人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 13,000円

税込価格 14,040.00円



●和風おせち二折【紙製】

9

伊達巻/豚肉香味焼き/瀬戸内レモンのさつまいも新
玉/クリームチーズ風味ビスターオのせ/ミートロー
フ/ドライマト/サーモントラウト燻製/オニオマリネ/
黒豆焼酎金箔/にしんパスタ/焼酎/若鶏からすみ風味/
栗甘藷/さつまいも金団/金平糖和三盆(友禅)/海老芝
煮/蟹肉子燻仕立て/紅白なます/真鯛ボイル/シュリン
プベーパーチーズ/ムール貝オイル漬/赤魚からすみ
焼/数の子美味漬/もずく煮/蟹爪新玉/帆立の燻製/
菊キャベツの彩りマリネ/人参の彩り和菜/柚子風味/海
老のテールミッドールボイル/二仕立て/抹茶金時オー
ロパ/いちごミルクオーロパ/紅白鯛玉串/彩手毬/
スタッドオリーブ

京都祇園「ぷらむ」監修



祇園「ぷらむ」ならではの洋風にアレンジした
こだわりの料理を盛り込みました。いつもと違った
お正月を楽しんでいただけるように心がけています。



33品目 2~3人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 15,000円

税込価格 16,200.00円



●洋風おせち
一段重
【紙製】

10

千賀屋謹製
月華千
伝統的な祝い肴を
大切に守りつつ、
お子様にも人気の
献立をバランス良く
取り入れた三段重。
ご家族が同じ重箱を
囲み、笑顔で新年を
祝うシーンに最適な
親しみやすさを
追求した一品です。



参ノ重

黒豚肉団子/ブロッコリーのバジル和え/さつま金時/柚子鶏
つくね/海老マヨ/海鮮サラダ/サーモンモック風味/野菜
入りミートパテ/紅白煮/餅/紅白鯛玉焼/こんにゃく旨煮/
錦玉子/松前漬

七ノ重

長寿貝の中華風/酢豚/若鶏甘藷煮/白花生/田作り/丹
波黒大豆煮/手毬餅まんじゅう/祝い海老/伊達巻/烏賊
魚卵刺込/真鯛子燻/数の子燻甲漬/あかね真丈

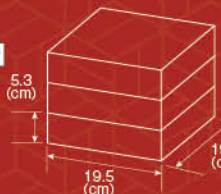
38品目 3人前 冷蔵

えび かに くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



●和風おせち
三段重
【紙製】

11

厳選した食材
三十二品目を
使用し、丹精
込めて作り上げた
三段重です。

カネハツ 彩鶴



参ノ重

たこ照焼/金ごま田作り/厚焼
玉子/こんにゃく煮/流し揚げ
/サーモントラウト燻製/たけ
のこ煮/れんこん煮/しいたけ
煮/六角里芋煮/花形人参

式ノ重

長崎県産ぶりの照焼/たたき牛蒡/手まり湯葉/鹿児島県
黒豚の肉団子/にじん入り昆布巻/寿高野煮/さつまいも甘煮
/豚角煮/味付数の子/さわら西京焼/宇治抹茶金箔羊かん/
花餅

七ノ重

紅白かまぼこ/紅白生餅/丹波産黒豆/たると金時栗きんと
ん/有頭海老/たらこ煮/くるみ砂糖揚げ/あい鴨スモーク/
伊達巻

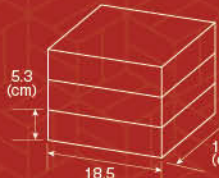
32品目 4人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 18,000円

税込価格 19,440.00円



●和風おせち
三段重
【紙製】

12

カネハツ 初梅
海の幸、山の幸の縁起物を
二十八品目盛り込んだ一段重です。



式ノ重

たたき牛蒡/長崎県産ぶりの照焼/流し揚げ/花形人参/豚
角煮/味付数の子/厚焼玉子/たこ照焼/サーモントラウト
燻製/たらこ煮/にじん入り昆布巻/手まり湯葉/たけのこ煮/しい
たけ煮/れんこん煮/寿高野煮/六角里芋煮/こんにゃく煮

七ノ重

紅白かまぼこ/紅白生餅/丹波産黒豆/たると金時栗きんと
ん/有頭海老/宇治抹茶金箔羊かん/金ごま田作り/くるみ
砂糖揚げ/あい鴨スモーク/伊達巻

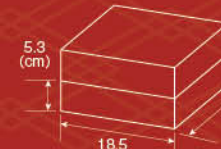
28品目 2~3人前 冷蔵

えび くるみ 小麦 卵 乳成分

※消費期限：2027.1.2

本体価格 14,000円

税込価格 15,120.00円



●和風おせち
二段重
【紙製】



ご注文
承り期間

12月25日(金)まで

宅配日

12月31日(木)

全国無料
配達

2種類のご予約方法

ご予約方法 ① PLANT公式WEBから

決済方法



PLANT Pay



各種
クレジットカード

ゲスト購入の場合は
クレジットカードのみ



QRコードを読み込んで
いただくか、
左記URLにアクセス

https://www.plant-co.jp/net_order.html してご覧ください。

会員登録なしでも
ご予約できます

おうちでゆっくりと
いつでも選んでいただけます

または

ご予約方法 ② 専用端末に入力



総合案内所にて、
専用端末にご入力ください。
(ご予約表へのご記入は不要です)

タッチパネル操作により、
店頭でカンタン入力

手書き入力
スピーディ



お客様の個人情報の取扱いについて

総合案内所またはWEBにてご確認の上お申し込みください。
https://www.plant-co.jp/privacy/about_customer.html



※数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください

※ご記入いただいた個人情報は、商品のご予約・お渡し及び関連するお問い合わせにのみ使用させていただきます。 ※ご注文の変更、キャンセルは12月25日(金)までです。期限を過ぎた場合の変更、キャンセルはお受けいたしかねます。予定数量に達した商品は予約期間内でも受付終了とさせていただきます。 ※天候、交通事情によっては、配送が遅れたり、ご指定の日に配送できなくなる場合がございます。 ※商品の配送については、お届け時間のご指定ができません。 ※写真は全てイメージです。

※パンフレットに記載されているアレルギーは特定原材料8品目のみです。

※各商品のアレルギー情報は弊社WEBサイトに掲載しています。 https://www.plant-co.jp/net_order/online-order/osechi_allergen_2026.pdf