

2022年  
迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材による厳選おせちです。

厳選



重箱サイズ: 210×210×185mm 3段・48品目(消費期限: 解凍後3日)

魚まんの極み

大阪の台所、黒門市場が自信を持ってお勧めする和洋折衷のおせち料理です。脈々と受け継がれる日本の伝統の味をご堪能ください。

一の重



- ロブスター
- 紅かまぼこ
- 白かまぼこ
- 田作り
- くるみ飴炊き
- 料亭伊達巻
- 鱈味付け

- よもぎ餅笹茶巾
- 金柑甘露
- 味付け数の子
- さらし鰯の紫蘇漬け
- たたき牛蒡ごまクリーム和え
- 姫コーン胡麻和え
- 梅麩

二の重



- 鶏柚子味噌焼き
- 天然えびプリプリサラダ
- ロマネスコ
- スモークサーモン
- 合鴨スモーク
- ケッパベリー
- さつま芋レーズンパイ焼き
- プチテリーヌカニ三色

- グリーンオリーブ
- タコのマリネ
- ローストビーフ
- ニシンのマリネ
- 海鮮彩りサラダ
- ブルーベリーパウンド
- ブルーのワイン煮
- ドライトマト赤ワイン煮

三の重



- ぶり照焼き
- 甘鯛西京焼き
- 有頭海老艶煮
- くらげオレンジ風味
- のどくろ広島菜巻き
- 紅白なます
- 味付けいくら
- きんとん
- 栗甘露

- 黒豆 金箔
- 射込み高野
- 筍と小柱の木の芽和え
- 人参ねじり梅
- 椎茸旨煮
- 鮑旨煮
- 切昆布
- つぶ貝わさび
- 紅鮭昆布卷





# 2022年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材によるオードブルおせちです。



## オードブル

重箱サイズ: 257×257×132mm 2段・56品目(消費期限: 解凍後3日)

### 豪華絢爛

大阪の台所、黒門市場が自信をもってお勧めする、日本三大珍味、世界三大珍味揃い踏みのおせち料理です。ご家族だんらんで和洋の豪華お重を楽しみください。

#### 和の重



小鯛うに和え  
長崎産からすみ  
このわた

紅白市松蒲鉾、くろみ飴炊き  
田作り、味付け数の子  
味付け子持昆布、錦玉子  
黒豆 金箔、鮑旨煮  
葉わさび漬、花餅手まり  
料亭伊達巻、真鯛龍皮巻  
柚子かぶら、のどくろ広島菜巻  
葉付金柑、焼車海老  
柚子なまこ、紅白なます  
味付けいか、うぐいす金とん  
栗甘露、ぶり照焼き  
姫くわい、巻き湯葉味付け  
栗麩味付け、蓬麩味付け  
人参ねじり梅、松茸旨煮  
海老真丈鑄込みチーズ巻き

#### 洋の重



クリームチーズキャビア添え  
フォアグラのテリーヌ  
サーモントリュフムース  
ミートローフ、カリフラワーピクルス  
サフランテリーヌ、フルーティーチーズ  
アスパラテリーヌ  
かに数の子テリーヌ  
ミニフルーツ串、ロブスターマヨ焼き  
スタッフドオリーブ  
さつま芋レーズンパイ焼き  
にしんマリネ、ロマネスコ  
天然えびブブリサラダ  
黒いちじくワイン煮  
ドライマト赤ワイン煮  
あんずラム風味、合鴨パストラミ  
カジキのハニーマスタード和え  
ローストビーフ、鶏のチーズフォンデュ風  
海鮮彩りサラダ





# 2022年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材によるこだわりおせちです。



こだわり

重箱サイズ: 196×257×132mm 2段・45品目(消費期限: 解凍後3日)

## 主原料国産おせち

大阪の台所、  
黒門市場が  
自信をもってお勧めする、  
すべてのお品の主原料に  
国産のものを使用した  
おせち料理です。

### 一の重



葉付金柑、本鰯味付け  
真鯛龍皮巻、柚子かぶら  
鯛のマリネ  
地鶏塩麹焼き  
錦のし鶏  
ちりめん山椒  
焼車海老  
本もろこ山椒煮  
数の子土佐漬け  
フグの塩辛、鮑旨煮  
子持ち鮎の昆布巻  
百合根甘露煮  
ロマネスコ  
サーモン黄身寿し  
のどくろ昆布ダ  
海老玉子かすてら  
さよりわらび手  
花餅手まり

### 二の重



ウナギけんちん  
野菜和牛巻  
海老真大鰻込みチーズ巻き  
錦玉子  
甘鯛枝豆挟み焼き、焼帆立  
芋きんとん、栗甘露  
淡皮栗甘露  
味付けいくら  
紅白なます、黒豆 金箔  
かに爪甘酢漬け  
薄切りタコ柚子風味  
射込み高野  
ごぼう煮付け  
絹さや、椎茸旨煮  
人参ねじり梅  
蓬麩含ませ煮  
粟麩含ませ煮  
鮭袖庵焼き  
ぶり照焼き、田作り

