

高級食材を
贅沢に使った
つばぐち自慢の極上おせち

優雅
PREMIUM
Yuuga

壺の重

伊勢海老
栗きんとん
小田原籠清の
紅白かまぼこ
小田原籠清の伊達巻
いくら醤油漬金箔
数の子漬
黒豆金箔
葉付きんかん

式の重

A5ランク宮崎牛
肩ロースローストビーフ
A5ランク宮崎牛
モモ肉ローストビーフ
豚バラ炙り焼
A5ランク宮崎牛
ビーフシチュー
あじ豚のポロニアソーセージ
チキンの照焼
コルニッションピクルス
ライブオリーブ
スタッフドオリーブ
手毬もち

参の重

タラバガニ（レモン添）
子持ち昆布
鮑磯煮
金目鯛西京焼
紅白なます
帆立照焼
人参煮
牛蒡煮
穂先筍煮
紅あずま甘露煮
かじき鮪の昆布巻き
空豆翡翠煮
手毬もち
葉付きんかん



A1

優雅
PREMIUM

※22×22×5.9cm（3段）

（3～4人前） 税込46,000円

冷蔵

三段

限定数
50

※ 仕入れ状況により箱の素材が変わる場合がございます。

お正月のおもてなしに
ご家族のお集りに
つばぐち一番人気のおせち



A2

慶び

（3～4人前）

税込36,000円

限定数
300

※22×22×5.9cm（3段）

冷蔵

三段

壺の重

タラバガニ（レモン添）
A5ランク宮崎牛
モモのローストビーフ
豚バラ炙り焼
A5ランク宮崎牛
ビーフシチュー
あじ豚のポロニアソーセージ
チキン照焼
コルニッションピクルス
ライブオリーブ
スタッフドオリーブ
手毬もち

式の重

鮑磯煮
笹麩茶巾
小田原籠清の紅白かまぼこ
小田原籠清の伊達巻
いくら醤油漬
鰯照焼
海老艶煮
黒豆金箔
帆立照焼
松笠イカ白焼
中華クラゲ
手毬もち
葉付きんかん

参の重

数の子漬
南高梅
栗きんとん
スモークサーモン
紅白なます
合鴨ロース
海老くるみ
穂先筍煮
かじき鮪の昆布巻
牛蒡煮
人参煮
椎茸煮
蛸の柔らか煮
紅あずま甘露煮
里芋煮
葉付きんかん
空豆翡翠煮

慶び

Yorokobi

ちょうどいいサイズ

家族で楽しむ ちょっと豪華なお正月

煌き

Kirameki



※22×22×5.9cm（2段）

A3

煌き

（2～3人前）

税込26,000円

冷蔵

二段

限定数
200

タラバガニ、黒豆金箔、海老艶煮、ローストビーフ、小田原籠清の紅白かまぼこ、海老とアスパラのテリーヌ、バイ貝煮、南高梅、小田原籠清の伊達巻、紅白なます、栗きんとん、いくら醤油漬、数の子漬、海老くるみ、蛸の柔らか煮、かじき鮪の昆布巻、人参煮、牛蒡煮、穂先筍煮、こんにゃく煮、里芋煮、紅あずま甘露煮、椎茸煮、鰯照焼、あんず甘露煮、中華くらげ、合鴨ロース、手毬もち、空豆翡翠煮、葉付きんかん

みやび

Miyabi



限定数
200

※20×30×5.3cm

一段重に厳選素材がたっぷり

少人数にぴったりの

目にも楽しいおせちです

冷蔵

一段

A4 みやび

（2人前）

税込17,500円

ローストビーフ、海老艶煮、合鴨ロース、たたきごぼう、中華くらげ、数の子漬、松笠いか白焼、鮭チーズ市松、黒豆金箔、鶏つくね団子、ドライトマト赤ワイン煮、栗きんとん、紅白なます、スモークサーモン、若桃甘露煮、南高梅、帆立照焼、いくら醤油漬、蛸の柔らか煮、ぶりの照焼、小田原籠清の紅白市松かまぼこ、小田原籠清の伊達巻、かじき鮪の昆布巻、里芋煮、牛蒡煮、人参煮、こんにゃく煮、穂先筍煮、椎茸煮、紅あずま甘露煮、空豆翡翠煮、オリーブビメント、葉付きんかん

贈り物にもおすすめ

風呂敷に包み、専用箱に保冷剤と一緒にしてお届けします。



重箱

漆器や木箱と同等の強度が
ありながら、紙が主原料なので
手で分解することができ、普通
ゴミとして廃棄できます。
（優雅・慶び・煌き） ※みやびは木箱です。



風呂敷

不織布の風呂敷でひとつ
ひとつ丁寧に包みして
おります。



専用箱

保冷剤と一緒に専用箱に
お入れします。

※ 箱の素材が変わる場合がございます。