

2025-2026 年 おせち・オードブルのご案内

令和 7 年秋麗
株式会社 水屋光琳
代表取締役 鈴木清



めっきり日脚が短くなり、暑すぎた夏も終わり朝夕の寒さに秋の訪れを感じている今日この頃でございます。毎年様々の災害や事故・事件が起こるわけですが、弊社も創業以来経験のした事の無い状況が続く中依然一喜一憂を繰り返しながらも、お客様の温かい励ましやご支援を頂きながら今日まで営業を続けることが出来ております。

さて、光琳グループ（御厨光琳・Dining 光琳・レストラン光琳）では皆さまの年越しや新年の食卓に彩りを添えることができましたらと願い、毎年多くのお客様にご好評を頂いております「おせち・オードブル」のご予約を今年も受け付け致しております。相次ぐ原材料・資材の高騰で大変苦勞しておりますが、今年も楽しみにしておられますお客様を思い、価格は据え置きし頑張りますので是非ご賞味頂きたくご案内を申し上げます。

今年も弊社「おせち三段重」が大手旅行会社による全国販売がすでに開始しており、又秋田市のふるさと納税の返礼品にも採用されております。地方発送も致しますので帰郷がままならないご家族様や古里を思うご親族様などに秋田の味をご賞味頂けたら幸いです。一年のご愛顧に感謝申し上げ、皆様に美味しいお正月をお迎え頂けるように、どんなに数が多くてもスタッフ全員で真心を込めて一つ一つ手作りを致します。その為数に限りがございますのでお早目のご注文を頂けたら幸いと存じます。何卒ご検討の程宜しくお願い申し上げます

皆様におかれましては今後ともご健勝で新年に向け幸多かれとお祈り致します。

おせち

手作りの為限定販売となります

【早期予約特典】
10月31日まで
10%割引



**限定！
300台**

全国配送
承ります

【大手旅行会社全国販売展開中】
【秋田市ふるさと納税返礼品】
首都圏百貨店での取扱実績！

No.1
当店人気No.1!!

毎年大好評
光琳の手づくりおせち
豪華約爛
光琳特製三段重

【華】**20,000円**
(税込21,600円)

【雅】**30,000円**
(税込32,400円)

【贅】**40,000円**
(税込43,200円)

料理人の技と真心を詰め込んだ自信作

【極】50,000円
(税込54,000円)

**限定！
20台**

ご注文締切日

おせち **12/20**
その他 **12/25**

◆締切日より前に完売になる場合もございます
Ⓢ 締切日翌日から
キャンセル料が発生します

お引き渡し

**なかいち2F
御厨光琳**

12/31 10:00～15:00
Ⓢ 時間厳守にてお願い致します

お車の方はなかいち
立体駐車場2F交流館連絡
出入口よりご来店ください
(30分無料です)

◆その他希望日のある
方はご相談下さい

配達

税込10,800円以上
配達いたします
【配達料550円】
時間指定不可
◆配達エリアは
お尋ねください

光琳スタイル一段重

●25柄に少しずついろいろ！
当店人気のパレットをおせち風に

**限定！
50台**

迎春パレットおせち

【1～2人前】**10,000円** (税込10,800円)

超極太タラバガニ《国内流通最大級のメガサイズ》

通常スーパーなどで売られているのは特大で5～6L程度。
当店は10L～11L相当のビッグサイズをご用意致しました！

●食べやすいようにカットしてお渡しいたします 約2kg以上 **20,000円** (税込21,600円)

年越しオードブル

●ボリュームたっぷりの和洋中料理

【3～4人前】12,000円 (税込12,960円)
【4～5人前】14,000円 (税込15,120円)

量より質の贅沢オードブル

至 寿 【2～3人前】**15,000円**
(税込16,200円)

年越し握り寿司

●2人前～5人前の盛合せ承ります

特上 【1人前】**3,000円** (税込3,240円)
極上 【1人前】**4,000円** (税込4,320円)

高級ネタに舌鼓

至極 【1人前】**5,000円**
(税込5,400円)

年越しそばセット

「美味しく茹でる料理人のコツ」レシピ付き

【2人前セット】2,000円 (税込2,160円)
【3人前セット】3,000円 (税込3,240円)

国産高級生そば
(特大海老天・特製つゆ・刻み葱付)

本ちらしの画像はすべてイメージです。実際の容器・料理内容・盛り付け等は変わる場合がございます

ご予約FAX用紙はホームページよりダウンロードも出来ます。 www.kourin.net

御厨光琳

秋田市中通1-4-3 なかいち2F
☎ 018-832-2002

QRコード



自分へのご褒美！

価値ある食材で至極のゆく年くる年

【壺乃重】年越し極上握り寿司&蕎麦



●(一例)本マグロの大トロ・車エビ・ウニ・いくらなど！シャリは小さめ。
一口年越しそば付。(仕入れ等によりネタが変わる場合がございます)

【貳乃重】こだわりの高級オードブル



●(一例)霜降り黒毛和牛・フォアグラ・スモークサーモン・天然伊勢海老他！
高級な料理を少しずつ。(仕入れ等により食材が変わる場合がございます)

【参乃重】新年を寿はぐ正月用おせち



●お目出度い元旦は縁起物でお祝い！
一年の無病息災・不老長寿をお祈りしましょう。

光琳からの新提案

年越しから元日までこれ一つで満足！
何もしない贅沢なひと時をお楽しみ下さい。

PREMIUM



寿司&蕎麦 + オードブル + おせち

スペシャルな三段重を
量より質の個食スタイルで

至極の
プレミアム三段重

¥18,500

(税込¥19,980)



**限定！
20セット
限り**



●おひとり様用です。

本ちらしの画像はすべてイメージです。
実際の容器・料理内容・盛り付け等は変わる場合がございます。

ご予約FAX用紙はホームページよりダウンロードも出来ます。www.kourin.net



ご予約は
各店でも
承ります

なかいち店	御厨光琳	018-832-2002
ENHOTELAkita店	Dining 光琳	018-896-5554
大学病院店	レストラン 光琳	018-827-6210



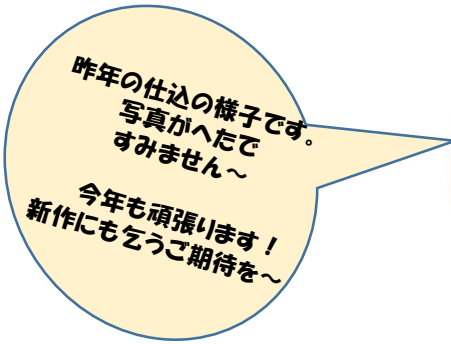
株式会社 水屋光琳

office:018-834-5625
秋田キャッスルホテル オフィス103

私たちが一つ一つ手作り致します



*あくまでも昨年の仕込みの様子です。
今年のおせちには一部入らない場合もございます。



総料理長
鈴木 清



秋田と言えば比内地鶏！
当店独自の味付けをし炙ります



オリジナル
【千秋蓮あそび】シリーズ
久保田城跡お堀の蓮をイメージ！
いぶりガッコ蓮根柚子マリネ



いぶりガッコ肉団子



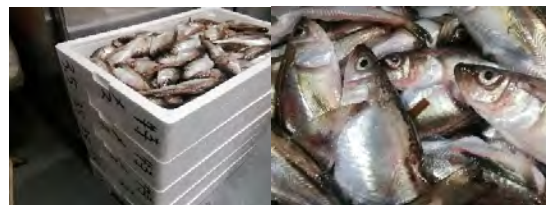
マイケルとコラボ！オリジナル
いぶりガッコチーズフランク



最高ランクA-5の
霜降り黒毛和牛
海老との相性もバツグン！



大型の太ったサワラです。
寒鱈は脂の乗りが最高！
鰯を酒粕西京漬けにします～
一塩をして水分を取り味を濃縮！
「雪の茅舎」酒粕はひと味違います



鱈三五八漬
微妙な塩加減が大事！

ハタハタが無い！確保をする為に
秋田県内各漁協の情報を収集～
昨年は獲れないし高価だった（泣）



蝦夷アワビは
柔らかく酒蒸しに



山菜にもこだわり！
箸より太いぜんまい



あやめ卵を使用して袱紗焼き
黄味を箸で持てる弾力！



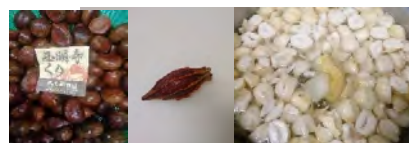
塩を戻して薄片取り！
意外と手間がかかります～
ぱりぱり触感の数の子



百合根を一枚一枚桜花に！
→桜色にシロップ漬け



山菜にもこだわり！
天然の山落を春に採り塩漬け



西明寺栗を一個一個剥きます
クチナシの実を使って金色に炊く



さつまいもを茹でて裏ごしをし
丁寧に練り上げきんとんに。
甘さ控えめです！



子持ち鮎の甘露煮。
焼いてから番茶で茹で臭み取り！



つつや丹波の黒豆！
職人の技を魅せます～



オリジナル珈琲羊羹。
JALファーストクラスに
6,000個提供した優れもの。
腕がつかれる～根気との勝負！



海老の艶煮です。
火加減が大事！
海老味噌が海老に絡みつく～



カスベの甘露煮。
独自の炊き方で
柔らかくも味わい深く！



【番外編！】
朝食のクロワッサンなど
店内で焼いてます～