

FRESCO GOREMO

令和八年

京のおせち

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

①②③④
⑤⑥⑦⑧の
おせち

5%引

さらに、
①のフレスコオリジナル
おせちをご予約の上、
12月31日(火)に、
お店引取りのお客様は

3%引

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
※ご予約締切日、お渡し日が異なります。詳しくは各ページをご覧くださいませ。
※詳しくは、各店デリカコーナー、またはスタッフにおたずねください。

お魚屋さんの寿司

鮮魚コーナーの新鮮なネタを使ったフレスコ特製の握り寿司盛合せ。

慶

よろこび

37

お魚屋さんの
握り寿司盛合せ
50貫盛〈慶〉
まぐろ・たい・ボイルえび・
かんばち・うなぎ・いか・
サーモン・赤えび・あなご・玉子

本体
価格 **5,980**円
(参考税込価格
税率8% **6,459**円)

【お渡し日】12月30日・31日のみ
【消費期限】お渡し日の当日

雅

みやび

36

お魚屋さんの
握り寿司盛合せ30貫盛〈雅〉
まぐろ・かんばち・サーモン・いか・炙りサーモン・
たい・ボイルえび・ほたて・あなご・玉子

本体
価格 **3,800**円
(参考税込価格
税率8% **4,104**円)

【お渡し日】12月30日・31日のみ
【消費期限】お渡し日の当日

数量に限りがございますのでお早めにお申し込みくださいませ。また、ご予約の状況によっては
ご予約締切日前に完売となる場合がございます。その際は、なにとぞご容赦くださいませ。

店頭でお渡しの場合

【おせちご予約締切日】
12月25日(木)
20時まで

【おせちお渡し日】
12月31日(水)
19時まで

宅配でお届けの場合

【おせちご予約締切日】
12月15日(月)
20時まで

①②③④⑤⑥⑦⑧ おせちの宅配日

12月31日(水)のみ
時間指定はできません

③④⑤の詰め替えおせちの宅配日

12月30日(火)～31日(水)
時間指定はできません

◆◆ 新春おせち料理お申込み承りの注意事項 ◆◆

宅配ご希望の方は必ずお読みくださいませ。

※ 宅配のお届け時間の指定はできません。

※ 当日の積雪などの天候や交通状況によっては、
配達翌日以降になる場合がございますので予めご了承くださいませ。

※ ご予約期間を過ぎたキャンセルやお申込内容の変更はできません。

※ おせちが到着しましたら中身をご確認の上、
冷蔵庫に保管ください。

※ おせちに関するお問い合わせについては、お申込み店舗へご連絡ください。

近畿

※時間指定不可

無料宅配
承ります

大阪府下・京都府下・
滋賀県下・兵庫県下・
奈良県下・和歌山県下・
三重県下全域に
限らせて頂きます。

宅配エリアのご案内



掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。

複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

※ 宅配でのお届けの場合と店頭でお渡しの場合ではご予約締切日が異なります。詳しくは裏表紙をご覧ください。

【壺の重】

- たら旨煮
- 焼湯葉巻
- 梅麴煮
- いくら醤油漬
- 丹波黒ぶどう豆

全20品

フレスコオリジナル
おせち

都

日頃の感謝を
込めて。
厳選食材を
詰め込んだ
全三十五品目。
晴れやかな一年の
幕開けを
華やかに
彩ります。

近畿
※時間指定不可
無料宅配
承ります

大阪府下・京都府下・滋賀県下・
兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・
三重県下全域に限らせて頂きます。

※詳しくは15ページをご覧ください。

【貳の重】

- えぞあわび姿煮
- はも西京焼
- 京きぬた巻
- スモークサーモン
- ぶり照焼

全15品

残りわずか

完売御礼

鮑や厳選食材を盛り込んだ
新年を華やかに彩るお節です。

舞

2 フレスコ
オリジナルおせち
和風1段重〈舞〉
17.1×26.2×高さ5.5cm(約2～3人前)

本体
価格 **10,000**円
(参考税込価格
税率8% 10,800円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引** **9,500**円
(参考税込価格
税率8% 10,260円)

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

1 フレスコ
オリジナルおせち
和風二段重〈都〉
20.6×20.6×高さ5.8cm(約2人前)

本体
価格 **14,800**円
(参考税込価格
税率8% 15,984円)

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引** **14,060**円
(参考税込価格
税率8% 15,185円)

さらに 12月31日(水)
お店引取りのお客様は **3%引** **13,616**円
(参考税込価格
税率8% 14,706円)

京きぬた巻
織った布を打台を
砑(きぬた)と言い、
その台で布を打つ
本槌に似ていることが語源。
国産大根で
彩り豊かに巻きました。

西京焼き
京都発祥の
米味噌「西京味噌」。
素材の持ち味を生かして、
やさしい甘み・
深い旨みに
仕上げています。

たら旨煮
たらは豊かきや繁栄を
象徴します。
国産スケトウダラを
使用した
「総本家」しんそば松葉の
たら旨煮です。

焼湯葉巻
湯葉を口大に巻き、
出汁を染みこませ
表面に焼き目を付けて
やわらかく
炊き上げています。

梅麴煮
1689年創業。
京の老舗「半兵衛麴」が、
京都の伝統的な製法で
つくった、
もちつきた
食感が特長です。

新春を寿ぐ
京のおせち

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

1

6

親子三代 おせち三段〈集〉

22.5×22.5×高さ5.4cm
(約4～5人前)

本体
価格 **17,500**円
(参考税込価格 18,900円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

16,625円
(参考税込価格 17,955円)
税率8%

【式の重】
●そら豆のムース
●ローストビーフ
●スモークサーモン
全20品



【参の重】
●きたの玄米牛のビーフシチュー
●海老マヨソース
●ミニデミグラスハンバーグ
全18品



親・子・孫、
世代をこえて
楽しめる
組み合わせ。

【毫の重】
●祝い
●味付数の子
●にしん蒲焼
全22品



8

年越しおせち〈夢〉

13.9×27.2×高さ5.2cm(約2人前)

本体
価格 **11,800**円
(参考税込価格 12,744円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引**

残りわずか

【式の重・参の重】
●丹波黒ぶどう豆
●祝い
●田作り
全14品



【毫の重】
●彩り野菜とチーズのテリーヌ
●ローストビーフ
●スモークサーモン
全18品



ふたりで寿ぐ新年に、食べきりサイズの贅沢お重。

7

おせちミニ三段〈星彩〉

15.5×15.5×高さ5.4cm(約2～3人前)

本体
価格 **11,800**円
(参考税込価格 12,744円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで **5%引**

残りわずか

【参の重】
●祝い
●ぶり照焼
●帆立照焼
全14品



【式の重】
●合鴨スモーク
●肉だんご
●海老チリソース
全14品



少人数の集いも贅沢に。

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

6

4

おせち 和洋四段重 〈祝彩雅宴〉

19.4×19.4×高さ5.4cm
(約4～5人前)

本体
価格 **23,000**円
(参考税込価格 24,840円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

21,850円
(参考税込価格 23,598円)
税率8%

【与の重】
●海老チリソース
●白身魚の
エスカルベッシュ
全15品

和と洋、
豪華な
美味の
共演に
舌鼓。



【参の重】
●鰯のマングーチリソース
●錦糸しゅうまい
全16品



【毫の重】
●丹波黒ぶどう豆
●味付数の子
全15品



【式の重】
●祝い
●竹の子含め煮
全14品



5

おせち 和洋中三段 〈新春万福〉

19.5×25.5×高さ5.4cm
(約4～5人前)

本体
価格 **17,500**円
(参考税込価格 18,900円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

早期ご予約特典
12月15日(月)まで

5%引

16,625円
(参考税込価格 17,955円)
税率8%

【参の重】
●海老チリソース
●かに爪袖庵焼
全21品



【毫の重】
●伊達巻
●祝い
●全19品



【式の重】
●ローストビーフ
●スモークサーモン
全16品



掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

5

いづせん
泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は精進鉄鉢料理の祖として知られています。山海の幸を贅沢に使った京都ならではの繊細な味わいと雅な彩りをお楽しみください。



18 泉仙
おせち料理二段重 本体価格 **45,500**円
21.2×21.2×高さ6.6cm(約4人前)
(参考税込価格 税率8% 49,140円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵



17 泉仙
迎春重詰二人前 本体価格 **15,500**円
21.0×21.0×高さ5.2cm(約2人前)
(参考税込価格 税率8% 16,740円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵

京・料亭

わらびの里®

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川のせせらぎが響く閑静な地にたたずむ「料亭・わらびの里」。数寄屋造の和空間、花鳥風月が織りなす庭園、四季折々の風雅なおもてなしをもって、先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。



20 京・料亭 わらびの里
和風料亭
おせち一段重 本体価格 **7,000**円
16.5×16.5×高さ5.5cm(約1人前)
(参考税込価格 税率8% 7,560円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分



19 京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち
三段重 本体価格 **20,500**円
18.9×18.9×高さ5.4cm(約3~4人前)
(参考税込価格 税率8% 22,140円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

京料理
濱登久

創業90余年の老舗料亭「濱登久」。「美味遊楽創」の言葉のもと、味的美、器の美、盛り付けの美の追求を心がけています。



22 京料理濱登久
おせち一段重 本体価格 **12,000**円
21.5×21.5×高さ6.2cm(約2~3人前)
(参考税込価格 税率8% 12,960円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分



21 京料理濱登久
和洋おせち三段重 本体価格 **25,000**円
20.3×20.3×高さ5.7cm(約4~5人前)
(参考税込価格 税率8% 27,000円)
【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

完売
御礼株式会社
千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明



12 千賀屋
千富士 本体価格 **30,000**円
25.9×32.0×高さ5.3cm(約6~7人前)
(参考税込価格 税率8% 32,400円)
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ



14 千賀屋
舞千 本体価格 **10,800**円
16.6×21.9×高さ5.0cm(2人前)
(参考税込価格 税率8% 11,664円)
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ



13 千賀屋
彩華千 本体価格 **21,800**円
25.7×25.7×高さ5.3cm(約4~5人前)
(参考税込価格 税率8% 23,544円)
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ



16 千賀屋
金千華 本体価格 **10,800**円
13.7×19.6×高さ5.3cm(約2~3人前)
(参考税込価格 税率8% 11,664円)
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ



15 千賀屋
華千歳 本体価格 **14,800**円
13.7×25.7×高さ5.3cm(約2~3人前)
(参考税込価格 税率8% 15,984円)
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

◆◆◆創業58年の老舗仕出しお弁当屋「玉清」の生おせちです。◆◆◆

- 【毫の重】
●合鴨ロース照り焼き風
●伊達巻
●有頭海老塩焼き
全13品
- 【貳の重】
●トラウトサーモン
●筑前煮
●紅あずま甘露煮
全13品
- 【参の重】
●海鮮マリネ
●栗甘露煮
●味付け数の子
全10品

32 和洋三段重 (迎春)
16.5×16.5×高さ5.0cm
(約2～3人前)

本体価格 **12,000円**
(参考税込価格 12,960円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生・くるみ

限定 50個

「少量でいいけどお正月は少し豪華に…」のご要望にお応えして、36品目2～3人前の三段重を作りました。



和(黒)・洋(白)・中(赤)の食材を三色の容器に43品目彩りよく盛り込みました。



限定 30個

- 【毫の重】
●有頭海老塩焼き
●味付け数の子
●紅白なます
全17品
- 【貳の重】
●海老チリソース
●合鴨串照り焼き
●酢豚
全13品
- 【参の重】
●海老マヨネーズ
●海鮮マリネ
●ポークバストラミ
全13品

33 和洋中三段重 (吉祥)
16.8×25.7×高さ4.5cm (約3～5人前)

本体価格 **12,800円**
(参考税込価格 13,824円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに

【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに



詰 め 替 え お せ ち

ご家庭でお受け取りいただけるお手軽なセットをご用意しました。



限定 25個

35 冷蔵//宅配のみ
カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「さくら」
19品セット
21.0×30.0×高さ12.0cm
(約2～3人前)

本体価格 **7,000円**
(参考税込価格 7,560円)
税率8%

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下) 開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵・くるみ・乳成分・落花生

近畿
※時間指定不可
無料宅配
※宅配エリア詳細は15ページをご覧ください。



限定 50個

34 冷蔵//宅配のみ
カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「紅梅」
16品セット
27.0×32.0×高さ7.5cm
(約2～3人前)

本体価格 **6,480円**
(参考税込価格 6,999円)
税率8%

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下) 開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵

近畿
※時間指定不可
無料宅配
※宅配エリア詳細は15ページをご覧ください。



売 礼



京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川のせせらぎが響く閑静な地にたたずむ「料亭・わらびの里」。数寄屋造の和空間、花鳥風月が織りなす庭園、四季折々の風雅なおもてなしをもって、先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。

29 京・料亭 わらびの里
料亭のオードブル
おせち一段重
23.2×28.5×高さ5.2cm (3人前)

本体価格 **15,000円**
(参考税込価格 16,200円)
税率8%

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

限定 20個

- ローストビーフ(ブラックペッパー)
●アンデスポークバストラミ
●スモークサーモン(煎り玉子)
●雲丹
●数の子松前漬
●いくら
●焼蟹酢漬
●ずわい蟹甘酢和え
●チーズインスパイシーミート
●ローストビーフ(ハセリ)

限定 10個

30 京・料亭 わらびの里
料亭の肉・海鮮
オードブルおせち
21.6×21.6×高さ5.9cm (約3人前)

本体価格 **20,000円**
(参考税込価格 21,600円)
税率8%

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】かに・小麦・卵・乳成分・

【特定原材料】かに・小麦・卵・乳成分・

残りわずか



バラエティ豊かな料理を華やかに盛り付けました。

31 洋風オードブル・ブラン
タンシチューのテリーヌ、海老のタルタルソース焼き、赤ワイン風味牛肉煮込み、他 計29品
18.5×30.0×高さ5.2cm
(約3人前)

本体価格 **11,800円**
(参考税込価格 12,744円)
税率8%

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)
【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分
【お渡し日】12月31日のみ

限定 40個