

2026年 迎春

ご予約
承り中

しょうざんの

おせち料理

伝統に育まれた細やかな京料理。

一年を幸せに暮らせるようにと願いを込め、

京都洛北 しょうざんから

お届けいたします。

千寿閣

「せんじゅかく」

多くの文人墨客に愛された
京の食文化を今に伝える料亭「千寿閣」。
極上の素材と粋を、心ゆくまで堪能ください。

商品番号 2601 33,480円(税込)

- 【一の重】 鱈柚庵焼、甘鯛西京焼、ポイルロブスター、ローストビーフ 他
- 【二の重】 伊達巻、あわび煮、市田柿、ぶぐ刺し昆布、松風 他
- 【三の重】 まぐろ角煮、海老紅白結び、花咲蟹の甲羅盛り、牛肉と筍のしぐれ煮 他
- 【与の重】 豚角煮、鶏野菜巻、笹くず抹茶、蛤蜊炒飯、海老の旨煮、ぶり南蛮漬 他

冷蔵 与段重 約4~5人前 67種67品

重箱:サイズ W215×D215×H54mm×4段 材質 木製

商品番号 2607 18,360円(税込)

- 【一の重】 カゴカマス西京焼、真鯛柚庵焼、あさりの佃煮、味付笹がき信田巻 他
- 【二の重】 鱈昆布メ、鶏野菜巻、ローストビーフ、豚角煮、あわび煮 他
- 【三の重】 市松錦糸巻、豆腐と野菜の新文、紅ズワイ蟹爪、焼湯葉巻 他

冷蔵 三段重 約3~4人前 60種60品

重箱:サイズ W257×D196×H53mm×3段 材質 紙製

華錦

「はなにしき」

吟味を重ねた多彩な料理を、絶妙なバランスで盛り付けました。
おせちを囲む皆様が何倍も楽しくなるおびきりの三段重。

京華

「きやうか」

「お正月という特別な日だからこそ、華やかで良いものを」
というご要望にお応えいたしました。
一品ごとにこだわり抜いた食材を使用した豪華さと
ボリューム感満載のハイグレードなおせち。

商品番号 2617 40,500円(税込)

- 【一の重】 野菜のキッシュ、ローズサーモンキャビア添え、ポイルロブスター 他
- 【二の重】 鰻八幡巻、たらの子旨煮、鮑姿煮、海老の艶煮、かに錦糸巻 他
- 【三の重】 銀だら西京焼、金目鯛柚庵焼、ずわい蟹爪、ローストビーフマヨネーズ掛け 他

冷蔵 三段重 約4人前 50種50品

重箱:サイズ W215×D215×H54mm×3段 材質 木製

春華

「しゅんか」

新年の一番初めに食べる
「縁起物」としても、インパクト抜群の特天重箱。
豪華な料理がぎっしり詰まった、
笑顔あふれる大人気のおせち。

商品番号 2618 29,700円(税込)

- 【一の重】 フォアグラクリームマカロン、チーズとベーコンのパイ包み、豚角煮、
鶏照焼柚子胡椒、ローストビーフ、鱈昆布メ金箔紙包み、ポイルロブ
スター、市田柿、焼き雲丹、たこ照焼、ぶり南蛮漬、海老の艶煮、あわ
煮、ずわい蟹爪、蛤蜊炒飯、金目鯛柚庵焼、カラスカレイ西京焼 他

冷蔵 一段重 約4人前 60種60品

重箱:サイズ W456×D393×H54mm 材質 木製

一年のはじまりは、しろうざんのおせちで華やかに。
非日常なひと時を。そして笑顔溢れる特別な1日を。



令和八年のお正月は「しょうざん」のおせちで

紙屋川

「かみやがわ」

洛北の自然の中に佇む京料理「紙屋川」。
伝統の技と彩り豊かな旬の素材、
細やかな技で仕上げた小粋なおせち。



商品番号 2602 22,680円(税込)

【一の重】伊達巻、ボイルロブスター、鯖西京焼、ローストビーフ葱ソース掛け 他
【二の重】九条葱入り玉子焼、湯葉有馬煮、鶏照焼、ちりめんレモン煮 他
【三の重】あわび煮、まぐろ角煮昆布和え、紅ズワイ蟹爪団子、ぶり南蛮漬 他

冷凍 三段重 約4人前 72種72品

重箱:サイズ W263×D263×H54mm×3段 材質 木製

紙屋川光悦

「かみやがわこうえつ」

上品な京の味わいに、
華麗な洋の彩りが巡り合った逸品。
お手頃価格で満足度も高い充実の三段重です。



商品番号 2603 16,200円(税込)

【一の重】伊達巻、鰻帆立、あわび煮、海老の旨煮、まぐろ角煮昆布和え 他
【二の重】鯖西京焼、小鯛ひしお焼、味付焼菊、味付数の子、寿高野豆腐煮 他
【三の重】合鴨スモーク、野菜のキッシュ、バジルソーセージ、ローストビーフ 他

冷凍 三段重 約3人前 54種54品

重箱:サイズ W194×D194×H47mm×3段 材質 樹脂製

千寿閣衣笠

「せんじゅかくきぬがさ」



商品番号 2604 11,664円(税込)

【一の重】カゴカマス柚庵焼、小鯛西京焼、海老の旨煮、味付数の子 他
【二の重】いかなご枕崎節和え、竹の子木の芽和え、金箔黒豆煮 他
【三の重】味付博多高野海老、合鴨スモーク、まぐろ角煮、抹茶わらび餅 他

冷凍 三段重 約2人前 42種42品

重箱:サイズ W148×D148×H45mm×3段 材質 木製

玉庵

「ぎょくあん」



商品番号 2608 13,824円(税込)

【一の重】まぐろ角煮、カゴカマス柚庵焼、合鴨スモーク、黒豆煮、海老の旨煮 他
【二の重】九条葱入り玉子焼、伊達巻、小鯛西京焼、黒糖わらび餅 他
【三の重】焼湯葉巻、こはだレモン酢漬、味付焼菊、蓬鮎め煮、ぼろ白子鰻甲煮 他

冷凍 三段重 約2~3人前 50種50品

重箱:サイズ W207×D142×H51mm×3段 材質 木製

玉響

「たまゆら」



商品番号 2609 11,200円(税込)

【一の重】伊達巻、ぶり照焼、甘鯛西京焼、海藻新丈、いか松笠焼、海老の旨煮、あわび煮、帆立黄金和え、味付数の子、あかにし貝雲丹焼、紅ズワイ蟹爪、合鴨スモーク、一口昆布巻、鶏野菜巻、若竹煮、だし巻玉子 他

冷凍 一段重 約2人前 37種37品

重箱:サイズ W319×D259×H51mm 材質 木製

京松山おもてなし



吟味した料理を少しずつ丁寧に盛り付けました。
同じ内容が二客と三客ございますので、
お客様へのおもてなしにも最適です。

商品番号 2611

二折 10,800円(税込)

商品番号 2612

三折 15,660円(税込)

【一の重】洗皮栗甘露煮、きんとん、黒豆煮、笹巾着牛肉しぐれ煮、あわび煮、一口昆布巻、味付焼菊、椎茸旨煮、海老の旨煮、伊達巻、帆立黄金、いくら醤油漬、たたき牛蒡、鯖西京焼、合鴨スモーク、柚子入り鶏つくね、味付数の子、松前漬、焼帆立、湯葉三色巻 他

冷凍 一段×二客 / 一段×三客 約2人前 / 約3人前 32種32品

重箱:サイズ W257×D137×H53mm×2折 / W257×D137×H53mm×3折 材質 紙製

※写真は三折です。



和・洋・中

和・洋・中、しょうごんの技が冴えわたる
三種の味の競演。しょうごんだから出来る、
すべてが贅沢な人気の三段重。

商品番号 2606 17,604円(税込)

【洋の重】 野菜のキッシュ、チキンと野菜のトマト煮込み、砂肝コンフィ 他
【中華の重】 ピリ辛ローストチキン、鮑オイスターソース煮、海老チリソース煮 他
【和の重】 金箔黒豆煮、海老の旨煮、湯葉三色巻、鶏野菜巻、鯖柚庵焼 他

冷凍 二段三重 約3人前 55種55品
重箱:サイズ W253×D192×H53mm×1段・W192×D125×H46mm×2段
材質 紙製



楼蘭

「るらん」

中華を中心に洋風料理を加えた31品を、
大きな重箱にボリュームたっぷりに盛り付けました。
お子様を含む幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。

商品番号 2605 13,500円(税込)

【一の重】 鶏チーズ焼、ローストビーフ、合鴨ロースオレングリソース、黒酢豚、
有頭海老のチリソース、焼栗、桃餅、鮑オイスターソース煮、フカヒレ煮、
タラのチリソース煮、紅豆焼、五葉の香味炒め、白ごま紅はるか 他

冷凍 一段重 約2~3人前 31種31品
重箱:サイズ W282×D282×H46mm 材質 紙製



天ヶ峰

「てんがみね」

選り抜いた素材の良さを生かした、
こだわりの三重奏。
彩り豊かに盛り付けられた美味を、
一品一品堪能ください。

商品番号 2619 22,680円(税込)

【一の重】 いか雲丹かんざし、海老の旨煮、海老市松串、穴子八幡巻 他
【二の重】 赤魚香草焼、焼帆立、鯖西京焼、軟骨入り鶏つくねの照焼 他
【三の重】 ローストビーフ、鶏肉の米麹焼トリュフオイル仕立て、あわび煮 他

冷蔵 三段重 約3~4人前 54種54品
重箱:サイズ W215×D215×H54mm×3段 材質 木製



和の個室 おせち料理&オードブル

美味が凝縮したお一人さま用おせちが二つと、
多彩な洋風メニューを彩り豊かに盛り付けた
オードブルをセットにしました。

商品番号 2610 13,500円(税込)

【和の個室重】 鶏塩麹焼、味付数の子、海老の旨煮、焼帆立、穴子八幡巻、 他
【オードブル重】 ローストビーフ、たこの彩り野菜マリネ、チキンと野菜のトマト煮込み、
クリームシュレーリヌ、スモークシュリンプ、ブータンブラン 他

冷凍 二段三重 約2人前 46種46品
重箱:サイズ W274×D138×H53mm×1段・W136×D138×H46mm×2段
材質 紙製



カップインオードブル

九寸の大ぶりな重箱に25個の丸と
四角の小さなカップに入れた
39種のオードブル食材を盛り付けた、
見た目もお洒落で彩り豊かな遊び心溢れる一品です。

商品番号 2615 14,364円(税込)

【一の重】 チーズとベーコンのバイ包み、生ハムマリネ、帆立バジル焼、パンプキン
チキンテリーヌ、リンゴタルト、ローストビーフトリュフソース掛け、ミックス
ナッツブラウニー、スモークシュリンプ、ベッパーボンレスハム 他

冷凍 一段重 約2~3人前 25カップ39品
重箱:サイズ W282×D282×H46mm 材質 紙製



鷹ヶ峰

「わしがみね」

おせち料理の定番の料理に加えて、
鮑や蟹、帆立などの魚介類や
ローストポーク、合鴨スモークなどの肉類をバランス良く
三段重に盛り込みました。

商品番号 2620 16,740円(税込)

【一の重】 市松錦糸巻、鶏野菜巻、あわび煮、海老の旨煮、金箔黒豆煮 他
【二の重】 銀ひらす柚庵焼、赤魚西京焼、紅ズワイ蟹爪団子、鶏照焼柚子胡椒 他
【三の重】 牛肉八幡巻、黄金松風、合鴨スモーク、いくら醤油漬、椎茸旨煮 他

冷蔵 三段重 約3人前 51種51品
重箱:サイズ W201×D201×H51mm×3段 材質 木製



鷹ヶ峰

「たかがみね」

少人数でもお楽しみいただける、人気のおせち。
大切な人と、贅沢な時間をお過ごしいただけます。

商品番号 2621 12,960円(税込)

【一の重】 いくら醤油漬、さわら西京焼、小鯛塩焼、あわび煮、牛しぐれ笹包み、
海老の旨煮、鶏つくね柚子味、紅ズワイ蟹爪団子、鶏煮付け、穂先菊
の含め煮、にしん黒酢南蛮漬、合鴨スモーク、いか雲丹和え 他

冷蔵 一段重 約2人前 44種44品
重箱:サイズ W319×D259×H51mm 材質 木製

冷凍

* 冷凍おせちについて *

解凍は冷蔵庫(10℃以下)にて約24時間かかります。※解凍後は冷蔵庫保存で2日間。お早めにお召し上がりください。
【賞味期限】は、2026年1月31日(土)限りとなります。※要冷凍(-18℃以下)

冷蔵

* 冷蔵おせちの保存について *

「京華」「春華」「天ヶ峰」「鷹ヶ峰」「鷹ヶ峰」は冷蔵おせちです。お召し上がりになる迄は必ず冷蔵庫など10℃以下で保管してください。
【消費期限】は、2026年1月1日(木)限りとなります。

美食の愉しみ、ここに極まれる。

大文字山の麓、金閣寺に隣接する景勝の地。
前方には鷹ヶ峰三山、その麓の広大な庭園の中央には、
その昔タスキ掛けの職人が紙を漉いたという「紙屋川」の溪流。
江戸初期には「寛永の三筆」のひとり本阿弥光悦が
この地に「芸術村」を築いたことでも知られる、
美しい四季の風景に包まれた日本を愉しむ「京」のリゾート。
雄大な自然の中の、庭園美と美食のコラボレーションをお届けいたします。



■ 京の料亭「千寿閣」 / 中国料理「楼蘭」 / 京料理「紙屋川」

＝ ご予約お申込み・お問合せ ＝

お申込みは、WEBまたは電話にて受け付けております。

おせちご予約係 Tel.075-495-0340(直通) 10時～18時受付(土日祝日を除く)

WEBからのご注文はこちら <https://shozan-onlineshop.com>

【お申込み締切日】12月20日(土) ※限定数になりましたら締め切らせていただきます。



【商品のお届け】 ※お届けできない地域がございます。※詳しくはお問合せください。

* 冷凍おせちについて *

- お届けできない地域(北海道・青森・秋田・岩手・沖縄・一部の離島)
- ・お届けは12月29日(月) / 30日(火)のいずれかとなります(日時の指定不可)
(天候、交通事情によりお届けが遅れる場合がございます)
 - ・商品はお重箱に盛り付け、冷凍状態でお届けいたします。
 - ・解凍は冷蔵庫(10℃以下)にて約24時間かかります。
(解凍場所・条件により若干差がでる場合がございます)
 - ・賞味期限は2026年1月31日。要冷凍-18℃以下
解凍後は冷蔵庫保存で2日間。※お早めにお召し上がりください。

冷凍

* 冷蔵おせちについて(京華・春華・天ヶ峰・鷺ヶ峰・鷹ヶ峰)*

- お届けできない地域(北海道・東北・九州・沖縄・一部の離島)
- ・お届けは12月31日(水)となります(日時の指定不可)
(天候、交通事情によりお届けが遅れる場合がございます)
 - ・商品はお重箱に盛り付け、冷蔵状態でお届けいたします。
 - ・お召し上がりになる迄は必ず冷蔵庫など10℃以下で保管してください。
 - ・消費期限は2026年1月1日。※お早めにお召し上がりください。

冷蔵

【お支払い方法と送料】

- 銀行振込・郵便振替
WEB予約の方のみ、クレジットカード決済とPayPay払いがご利用いただけます。
※各種お支払いに掛かる手数料はお客様のご負担となります。
- 送料 / 1,672円(税込)
- 送料 / 1,386円(税込)
「千寿閣衣笠・玉庵・和の個食おせち&オードブル・京松山おもてなし二折」
- 送料 / 2,090円(税込)「春華」
※商品により送料が変わります。複数のご注文でも一商品ごとに上記の送料がかかります。
- 製品の性質上、お取り替え、ご返品は原則としてお受けしかねます。
予めご了承ください。