

【数量限定】「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」の料理人が丹精込めてお届けする、信州・北陸の郷土色あふれる厳選食材で彩る二段重のおせち。予約受付中！



蔵部のおせち

「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」が、食の宝庫・信州の味覚と、小布施町との交流が盛んな北陸地方より届く日本海の冬の味覚をお届けする、2026年新春の“おせち”を数量限定で販売します。信州が誇るオリジナル地鶏やブランド牛、日本海の旬の新鮮な魚介類を、料理人が一品一品手間を惜しまず具材ごとに炊き込み、至極の逸品に仕上げました。蔵部らしく素材の旨味を生かしたシンプルな調理法でありながらも、お正月にふさわしい彩り豊かな二段重になっております。新年の祝いの席を華やかに彩る蔵部のおせちを、ぜひお楽しみください。

【壺の重】 信州の地鶏と川魚、日本海の海の幸が華やかに彩る新春の祝い重

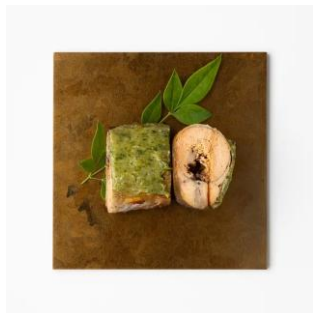
お正月らしく、縁起の良い一品料理の数々を、料理人が一つ一つ丁寧に詰め合わせました。日本酒にも良く合います。



蔵部のおせち 壺の重



鮑酒蒸し



飯田産子持ち鮎煮びたし
蓼味噌石窯焼き



北陸甘海老塩辛



信州大王イワナ龍皮昆布巻き
巻き

・鮑酒蒸し

不老長寿の象徴として縁起の良い鮑。モチモチで歯切れの良い食感です。

・飯田産子持ち鮎煮びたし 蓼味噌石窯焼き

卵がたっぷり詰まった大ぶりの鮎を柔らかく炊き、蔵部自慢の石窯で香り高く仕上げました。

・北陸甘海老塩辛

北陸直送の新鮮でとろける甘さの甘エビを濃厚な海老味噌で塩辛に。

・信州大王イワナ龍皮昆布巻き

繊細な大王イワナの味を昆布が引き立てます。

など、全16品

【弐の重】 自然豊かな信州・北陸の山里の恵みが詰まった一段

おせちに欠かせない 煮しめ を蔵部らしい取り合わせで、見た目も鮮やかに仕上げました。



蔵部のおせち 弐の重



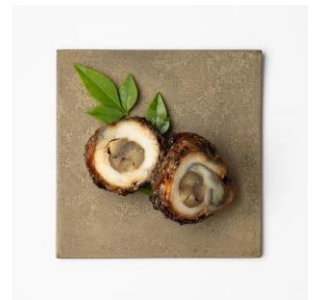
加賀蓮根小倉煮



信州牛ローストビーフ



帆立越前かに味噌焼き



鰻八幡巻

・加賀蓮根小倉煮

加賀野菜のもっちりした蓮根に小豆をつめた縁起の良い一品。

・信州牛ローストビーフ

信州の風土が育んだ香味豊かな「りんご和牛信州牛」をシンプルなローストビーフで。

・帆立越前かに味噌焼き

大粒のホタテを越前かににみそでコックリと焼き上げた濃厚な味わい。

・鰻八幡巻

大ぶりの鰻を特性蒲焼タレで丁寧に炭で焼き上げました。

など、全21品

【炊き込みごはん・粕汁】



信州黄金シャモ炊き込みご飯



榎一酒造酒の酒粕 塩鯉粕汁

・信州黄金シャモ炊き込みご飯

「歯ごたえ、うま味、風味」の三拍子が揃った“信州黄金シャモ”の美味しさが詰まった炊き込みごはんです。

・榎一酒造酒の酒粕 塩鯉粕汁

信州の郷土料理。長野県小布施町の銘酒 榎一酒造 の吟醸酒粕と信州味噌を練りこんだ合わせ味噌を使用しています。

【販売概要】

販売価格：54,000円(税込)

内容量：3～4名様用

予約受付期間：2025年10月1日(水)～12月15日(月)

予約方法：

「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」店頭／お電話（03-5801-5995）

お受け取り日：2025年12月31日(水) 11:00～17:00

お受け取り場所：小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座

（東京都中央区銀座5-12-6 CURA GINZA 13階）※店頭受け取りのみ

お支払い方法：現金、クレジットカード、iD、QUICPay

賞味期限：2026年1月1日（木）※要冷蔵

※販売数量が無くなり次第終了となります。

※商品写真は実際の商品の色と若干異なる場合がございます。

※お持ち帰りののち、速やかに指定の方法で保存し、賞味期限までにお召しあがりください。

小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座

【住所】東京都中央区銀座5-12-6 CURA GINZA 13階 / ルーフトップテラス

【電話番号】03-5801-5995

【営業時間】ランチ 11:00～16:00 / デイナー 16:00～22:30 (LO. 21:30)

【席数】13階 88席(個室2室) / ルーフトップテラス 45席

【定休日】なし

【アクセス】地下鉄「東銀座駅」徒歩1分 / 地下鉄「銀座駅」徒歩3分

・HP <https://www.obusekurabu.com/shops/ginza.php>

・Instagram https://www.instagram.com/kurabu_ginza2023/
