



和食うお健

# おせち

2025

昭和25年創業

伝統と歴史の老舗料理店が

丹精込めて作る珠玉の逸品。

大切な人と過ごす時間に

華を添える

おせちを

どうぞお召し

上がりください。



ご予約受付中

## 超早割 最大3,000円 OFF

ご予約  
期間

9月1日(日)～  
12月25日(水)

引取り  
日時

12月31日(火)  
9:00～12:00

引き渡しの際に、必ず引換券をお持ちください。

開けるたび楽しい圧倒的な具の豊富さ。  
贅沢に三段に詰め合わせました。  
ロブスターも付いた豪華仕様。

### 三段重

6寸(18センチ)  
[4人前]



超早割 3,000円  
OFF  
10月31日(木)まで 税込32,640円

33,000円 (税別)  
(税込 ¥35,640)

早割 2,000円  
OFF  
11月30日(土)まで 税込33,640円

お献立 参の重  
菊海老芋首煮 笹土佐煮  
梅鯛 子持ち鮎梅甘露  
牛肉八幡巻き 海老炙煮  
貝柱金山寺焼き 甘鯛吟醸焼き  
花百合根梅香 鯛牛蒡南蛮  
土佐くろみ 賀正風

式の重  
伊達巻 合鴨ロース  
紅白蒲鉾 鮭昆布巻き  
餅味噌漬 鯛松餅  
梅人參 鹿取り花蓮根  
松笠慈姑 鯛照焼き  
たたき牛蒡 紅白梅なます

壺の重  
ロブスター 鯛求肥巻き  
黒豆 数の子 紅白梅餅  
田作り 床蓆 干支大根  
床蓆 いくら醤油漬 どんこ雑煮  
栗金団 突羽根 たたき牛蒡  
鯛求肥巻き 紅白梅餅  
紅白梅餅 干支大根  
餅味噌漬 鯛松餅  
梅人參 鹿取り花蓮根  
松笠慈姑 鯛照焼き  
たたき牛蒡 紅白梅なます

和食うお健伝統の手づくりのおせち。  
厳選された食材を楽しめ、  
豪華絢爛。一見の価値あります。

### 一段重

8寸(24センチ)  
[2人前]



超早割 2,000円  
OFF  
10月31日(木)まで 税込20,680円

21,000円 (税別)  
(税込 ¥22,680)

早割 1,000円  
OFF  
11月30日(土)まで 税込21,680円

お献立

黒豆 数の子 田作り 床蓆 いくら醤油漬 どんこ雑煮  
栗金団 突羽根 たたき牛蒡  
鯛求肥巻き 紅白梅餅  
紅白梅餅 干支大根  
餅味噌漬 鯛松餅  
梅人參 鹿取り花蓮根  
松笠慈姑 鯛照焼き  
たたき牛蒡 紅白梅なます

紅白梅なます 鯛求肥巻き  
サーモン絹田巻き 鳥賊松笠  
笹見あげほの 笹見あげほの  
金柑蜜煮 はじかみ  
梅人參 松笠慈姑

年越しオードブル

### 和の重



[和の重]  
和食のおせちを現代風にカジュアルな  
おせちオードブルに仕上げました。  
ぎっしり詰まっています。

[3人前] 11,000円 (税別)  
(税込 ¥11,880)

### 洋の重

[洋の重]  
洋食のおせちです。見た目も鮮やか、  
ステーキハウスジョイフルのハンバーグ  
やローストビーフも詰め込みました。

[3人前] 11,000円 (税別)  
(税込 ¥11,880)

二段重がお得です!

[和洋折衷の二段重]

大晦日から正月にかけて皆様で楽しんで  
いただける和と洋のお重を二段にした  
豪華なおせちオードブルです。

20,000円 (税別)  
(税込 ¥21,600)

ご予約  
方法

店内・お電話・メールにて受付

引換券をお渡しします

予約完了 予約時に内金を頂戴致します。  
(一段重/5千円・三段重/1万円)



# 和食うお健



## 0725-45-1122

営業時間 【昼】11:30～14:30/14:00 (L.O.)  
【夜】17:00～22:00/21:00 (L.O.)  
定休日 月曜日 祝日  
※各日の場合は営業  
日付欄に準じます



〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15UOKEN ビル

E-Mail gochiso@uoken.jp

うお健 検索 www.uoken.jp

Instagram

LINE

ホームページ