

令和
7年

天風てらすおせち

お大師さまゆかりの食材を味わえる

高野山の和洋折衷の祝い膳



新しい年を
聖地高野山の恵みとともに

若女将
こだわりの食材を
詰め込みました！



天風てらすおせち TEMPU TERRACE Osechi

25,800 円
(税込)

3～4名様用 **送料別**

ご注文は公式オンラインサイト、
もしくはFAXにて承ります。

厳選食材 全30品	和食・洋食 [冷凍]
重箱サイズ	[2段] 約26×26×17.5(高さ)cm
ご注文締め切り日	令和6年12月20日(金)まで
商品お届け日	令和6年12月29日(日)～30日(月)

※お届け日時の指定はお受けできません。
※天候などの影響によりお届け日に配達できない場合がございます。

ご予約特典 **先着200個
限定**

「あまねく照らす」
大日如来様のスカーフ
(53×53cm)を1枚プレゼント！
襟元や鞆のアクセントなどにも♪※写真はイメージです。



天風てらす
TEMPU TERRACE

公式オンラインサイトよりご注文 天風てらすオンラインサイトはこちら

Fax 0736-56-3408 (一の橋天風) 専用のFAX申込用紙にて承ります。

〒648-0211 和歌山県伊都郡高野町高野山53-3 Tel 0736-25-6012



天風てらすおせち

壹の重 洋食

- ・国産牛ローストビーフ
- ・高野五香スパイス添え
- ・ホタテ燻製グリル・茸とアサリのアヒージョ仕立て
- ・和歌山産ぶどう山椒入り七味添え
- ・スモークサーモンのローズ仕立て
- ・野菜入りサワークリーム添え
- ・海老のレムラードソースとキャロットラペ
- ・牛肉の赤ワイン煮
- ・豚肉のピエモンテ風煮込み
- ・パンブキンサラダ
- ・白ゴマのブラマンジェ
- ・黒蜜と和歌山産じゃばらジャム添え
- ・マカロン2種(ラズベリー・アールグレイ)
- ・レアチーズケーキ
- ・りんごキャラメルケーキ

貳の重 和食

- ・和歌山名産 金山寺味噌使用
- ・ブリの味噌漬け焼き
- ・アワビの旨煮
- ・海老の旨煮
- ・椎茸の旨煮
- ・田作り
- ・数の子
- ・国産サバのきずし
- ・トラウトサーモンとカレイの市松高菜巻き
- ・和歌山産干し柿入り 柿なます
- ・鳴門芋きんとん
- ・栗の甘露煮
- ・黒豆
- ・生麩まんじゅう
- ・伊達巻
- ・昆布巻と梅人參
- ・高野豆腐の煮物
- ・紅白かまぼこ
- ・梅の甘露煮

※写真はイメージです。商品の特性により、商品の色合い・具材の大きさ等が異なる場合がございます。
※おせちは、重箱に盛り付けた状態でお届けとなります。
※冷凍でのお届けです。冷蔵庫にて約12時間解凍後、お召し上がりください。

天風てらすおせち 5つの恵み



前菜から、メイン、デザートまでをご用意。
ご家族皆さままで楽しんでいただけます。



和歌山名産 金山寺味噌使用 ブリの味噌漬け焼き
脂ののった国産の出世魚、ブリをお大師さまゆかりの金山寺味噌に漬け込み香ばしく焼き上げました



国産牛ローストビーフ 高野五香スパイス添え
お大師さまが唐から伝えたと言われる赤紫蘇や、柚子などのオリジナルスパイスがアクセント



白ごまのブラマンジェ
黒蜜と和歌山産じゃばらジャム添え
ごま豆腐風のデザートに“邪を祓う”縁起の良い柑橘じゃばらのジャムで爽やかに



和歌山産干し柿入り 柿なます
和歌山名産の柿を入れた
まるやかな甘みの紅白なます



ホタテ燻製グリル・茸とアサリのアヒージョ仕立て
和歌山産ぶどう山椒入り七味添え
“順風満帆”を象徴するホタテをオリーブオイルで洋風に仕上げ、ぶどう山椒で香り豊かに

