お客さまへ 年末年始の営業のお知らせ 年内の通常商品は、2026年12月29日（火）着で終了いたします。年始は1月7日（木）から営業いたします。お取り寄せは1月8日（金）着から承ります。

お取り寄せ商品一覧

- 予約受付中 お重入りつまみ寿し
- つまみ寿し
- 鱧の源平つまみ寿し
- 鱧と鴨ロースのつまみ寿し
- 京のおたぬきさん
- 京のおたぬきさん弁当
- coco寿し【冷凍】
- 穴子ちらし
- ちりめん山椒
- カレーちりめん
- Green teaちりめん
- ほうじちゃちりめん
- ちりめん湯葉

季節のおすすめ

【早期割引】お重入りつまみ寿しのご予約開始しました

季節のおすすめ

敬老の日のつまみ寿し

？ご利用ガイド Help your shopping !

- 注文方法について
- お支払い方法について
- 送料について
- 配送について
- 返品交換キャンセルについて
- アウトレット品について
- ギフトラッピングサービスについて
- 特定商取引法に基づく表示

Information
花梓侘からのお知らせ

2026/10/07
【早期割引】お重入りつまみ寿しのご予約開始しました

2026/09/02
敬老の日のつまみ寿し

2026/05/13
鱧はじめました

2026/04/26
ミシュランガイド京都・大阪2026 にビブグルマンとして掲載（紹介）されました

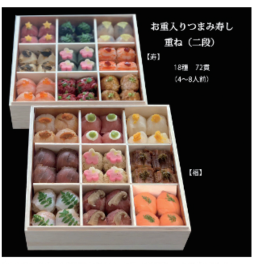
2026/04/21
母の日プレゼント・ギフトに　母の日のつまみ寿し

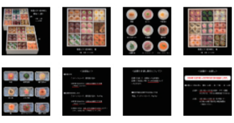
お知らせ一覧 ▸

つまみ寿し…
1,020 フォロワー
フォロー中

Shop Info

花梓侘（かしわい）
〒603-8132
京都市北区小山下内河原町3-3
tel 075-491-7056
fax 075-491-8111
open 9:00 close 18:30
（17：00以降は前日までの要予約。ご予約のない日は17：00で閉店いたします。）
定休日 火・水
Map





2027 お重入りつまみ寿し

年末年始のお重入りつまみ寿しのご予約を承ります（2026年12月19日〜2027年1月1日までのお届け）

花梓侘の名物「つまみ寿し」をお集りのお席でお楽しんでいただける様に、特別メニューを白木の重箱に詰めました。ふたを開けた時の感動をお届けします。（一段ずつでも承ります。）

＜店頭引き渡し割引＞
店頭引き渡しで、店頭払いのお客様は、店頭にてお支払い時に¥1,000を割引させていただきます。

X ポスト

お重入りつまみ寿し二段「重ね」
¥35,000（税込・送料込）

在庫表
ラッピング
通常
1
カートに入れる

お重入りつまみ寿し一段「福」
¥18,500（税込・送料込）
在庫表
ラッピング
通常　1
カートに入れる

お重入りつまみ寿し一段「寿」
¥20,000（税込・送料込）
在庫表
ラッピング
通常　1
カートに入れる

2027年お重入りつまみ寿しのご案内

年末年始のお重入りつまみ寿しのご予約を承ります（2026年12月19日〜2027年1月1日までのお届け）
◆お重入りつまみ寿し二段「重ね」
◆お重入りつまみ寿し一段「福」
◆お重入りつまみ寿し一段「寿」
3種類ございます。
何かとお集まりの多いシーズンです。
そんな時にお使いくださいませ。

つまみ寿しは、12月19日〜1月1日着での配送が可能です。お持ち帰りでもご予約くださいませ。（お持ち帰りは31日が最終受け取り日です。）

お重入りつまみ寿しのお品書き

内容について

お支払いについて

店頭引き渡し割引について

お届け・お渡しについて

お申し込みについて

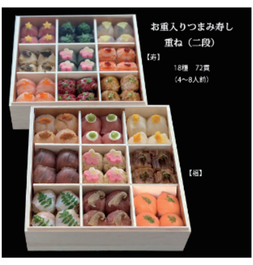
ご注意

お重入りつまみ寿し　二段「重ね」、一段「福」「寿」

花梓侘の名物「つまみ寿し」を集いのお席でも楽しんでいただける様に白木の重箱に詰めました。ふたを開けたときの感動をお届けします。

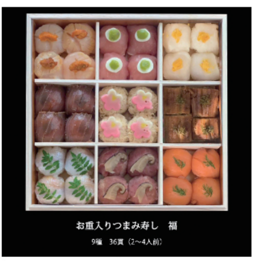
お届け：12月19日〜1月1日

※ラッピングをクリスマス仕様にできます。「ラッピング」で「クリスマス仕様」を選んでください。

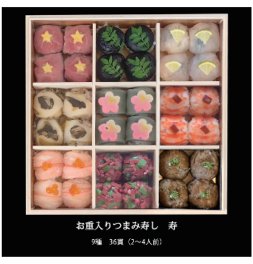


お重入りつまみ寿し二段「重ね」（12月19日〜1月1日着）「福」＋「寿」の二段重ね
¥35,000（税込・送料込）

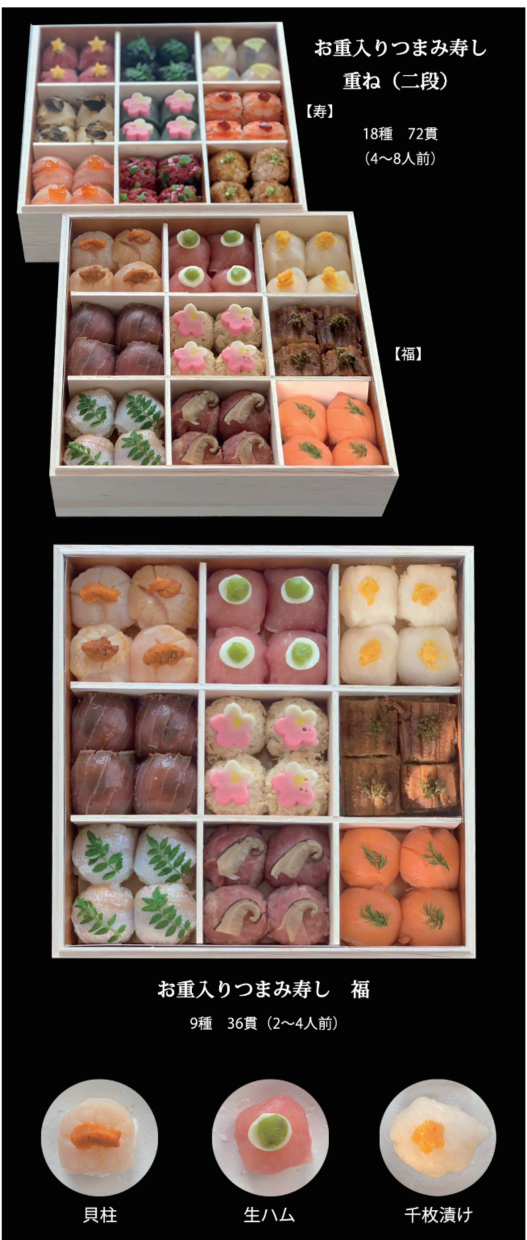
在庫表
ラッピング
通常
1
カートに入れる



お重入りつまみ寿し一段「福」（12月19日〜1月1日着）
¥18,500（税込・送料込）
在庫表
ラッピング
通常　1
カートに入れる



お重入りつまみ寿し一段「寿」（12月19日〜1月1日着）
¥20,000（税込・送料込）
在庫表
ラッピング
通常　1
カートに入れる



まぐろのヅケ

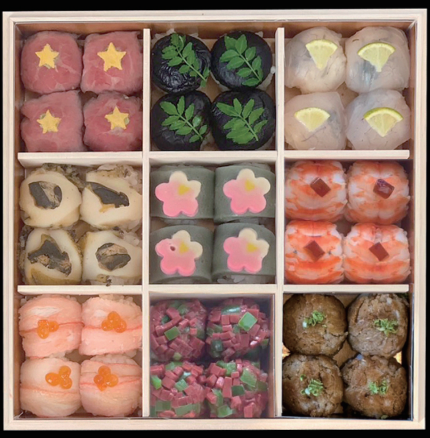
生湯葉

焼穴子

小鯛酢漬

ローストビーフ

スモークサーモン

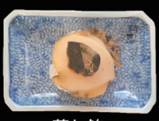

お重入りつまみ寿し　寿

9種　36貫（2〜4人前）

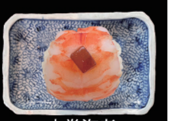
牛肉

椎茸旨煮

鯛の昆布〆


蒸し鮑

よもぎ麸


才巻海老

蟹

近江こんにゃく

鱧照り焼き

＜お支払い＞

■宅配の方

クレジットカード、銀行振り込み

※銀行振り込みの方は、お振込みの確認ができ次第
ご予約完了となります。

■店頭受引き渡しの方

クレジットカード、銀行振り込み、Pay Pay

※銀行振り込みの方は、お振込みの確認ができ次第
ご予約完了となります。

※店頭払いの方は、お渡しまでに店頭までお支払いにきてください。お支払い後、ご予約完了といたします。

＜店頭引き渡し割引について＞

店頭引き渡しで、店頭払いのお客様は、
店頭にてお支払い時に￥1,000を割引させていただきます。

■利用可能な店頭でのお支払い方法

現金、クレジットカード、Pay Pay

＜お届け・お渡し＞

2026年12月19日～2027年1月1日にお届けします。

■お重入りつまみ寿し　重ね（二段）、福（一段）、寿（二段）

お届け：12月19日～1月1日お届け（ヤマト運輸）
※12月31日、1月1日は時間指定できません

お渡し：12月19日～12月31日（花梓侘にて）
※12時～16時で受け取り希望時間を
ご指定ください。

お重入りつまみ寿しのお品書き

■お重入りつまみ寿し一段「福」（2~4人前）

貝柱	蒸しうに
生ハム	モッツアレラチーズ、オリーブ
千枚漬け	からすみ
まぐろのヅケ	海苔、わさび
生湯葉	梅麩
焼穴子	山椒
小鯛酢漬	木ノ芽
ローストビーフ	マッシュルーム
スモークサーモン	ディル

■お重入りつまみ寿し一段「寿」（2~4人前）

牛肉	星玉子
椎茸旨煮	木ノ芽
鯛の昆布〆	糸昆布、すだち
蒸し鮑	鮑の肝
よもぎ麩	ふきのとう味噌、梅麩

才巻海老	宮古島の車エビを淡味に煮て
蟹	いくら
近江こんにゃく	梅くらげ、万願寺唐辛子
鱧照り焼き	山椒

※諸事情により献立内容、品目数、重箱サイズ、材質が多少変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

内容について

・合成甘味料不使用（素材の味わいを大切にしたいという思いから、余分な甘さ、塩分は控えています）
・合成着色料不使用（素材本来の色合いを大切にしています）
・合成保存料不使用
・盛付済です。そのまま食卓へお出しいただけます。

特定原材料等	小麦、大豆、乳、卵、牛肉、鶏肉、海老、ゼラチンを含む
内容量	お重入りつまみ寿し：箱サイズ21.5cm×21.5cm ×8.5cm　木製（白木） ※祝箸等は同包しておりません。
賞味期限	つまみ寿し：製造日より33時間（到着した日のうちにお召し上がりください）
配送	ヤマト運輸　10℃以下のクール便。 ※全国送料込でお届けします。 ※離島及び東北の一部で翌日配送が無理な地域へのお届けはできません。
保存方法	10℃以下で冷蔵
つまみ寿しのお召し上がり方	つまみ寿しは、冷蔵庫より取り出したあと、室温で少し温度を上げてからお召あがりください。（20分ほどを目安としてください。

お届け・お渡しについて

お届け	2026年12月19日～2027年1月1日までのお届け（ヤマト運輸　クール便） ※31日、1日は時間指定できません。 ※離島及び東北の一部で翌日配送が無理な地域へのお届けはできません。
お渡し	2026年12月19日～31日（花梓侘にて）※31日は16：00までにお越しください。

お支払いについて

■宅配の方

クレジットカード、銀行振り込み

※銀行振り込みの方は、お振込みの確認ができ次第ご予約完了となります。

■店頭引き渡しの方

クレジットカード、銀行振り込み、店頭払い

※銀行振り込みの方は、お振込みの確認ができ次第ご予約完了となります。

※店頭払いの方は、お渡しまでに店頭までお支払いにきてください。お支払い後、ご予約完了といたします。

店頭引き渡し割引について

店頭引き渡しで、店頭払いのお客様は、店頭にてお支払い時に¥1,000を割引させていただきます。

■利用可能な店頭でのお支払い方法

現金、クレジットカード、Pay Pay

お申し込みについて

早期割引	早期割引は11月11日までのご注文（お支払い完了）とさせていただきます。 ※一段のみの「福」「寿」は早期割引適用外です。
予約受け付け	予定数に達しましたら終了させていただきます。
ネットでのご予約	当サイトでショッピングカートに入れてください。 ※2026年12月19日～2027年1月1日の配達日でご指定ください。31日、1日は、お時間の指定はできません。
お電話でのご予約	花梓侘　075-491-7056

ご注意

・発送の都合上、他の品物との同送はできません。単品でのお届けとなります。
・配送時に小さなトッピングなどがずれたりする場合がございます。

このアイテムを見ている人は、こんなアイテムも見ています

セゾン・ド・ジャポンと花梓侘オンラインストアでこの商品と一緒にみられているアイテムです

最近チェックしたアイテム

セゾン・ド・ジャポンと花梓侘オンラインストアで最近見たアイテムです

つまみ寿し　お取り寄せ　　2027 お重入りつまみ寿し　　京のおたぬきさん弁当　　京のおたぬきさん
鱧の源平つまみ寿し　お取り寄せ　　おせち2026　おせちとお重入りつまみ寿し
鱧と鴨ロースのつまみ寿し　お取り寄せ　　穴子ちらし　　coco寿し【冷凍】

このページの上部へ ▲

お支払方法

お支払い方法には、通常の方法として「クレジットカード決済（PAYGENT）」「代金引換」「銀行振り込み（前払い）」がございます。

クレジットカード決済（PAYGENT）

クレジットカード決済では、「PAYGENT」決済サービスをご利用いただけます。一回、分割払い、リボ払い、ボーナス一括払いに対応しています。ご利用可能なクレジットカード会社は、「VISA」「MasterCard」「JCB」「AMERICAN EXPRESS」「Diners Club」「ディスカバーカード」です。

詳しく見る→

代金引換

代金引換とは、配送時に代金と引き換えに商品をお渡するサービスです。ヤマト運輸の配達員に現金でお支払い下さい。代引き手数料は¥330（税込）です。

詳しく見る→

銀行振込（前払い）

商品のご注文後、直ちにお振込み下さい。入金確認でき次第、商品をお送りいたします。振込み手数料はお客様ご負担でお願いします。

京都中央信用金庫　北烏丸支店　普通口座0394338

有限会社セゾンドジャポン

送料について

送料は、配送先１ケ所につき頂きます。

クール便については、下記の料金プラス別途¥330（税込）が加算されます。

北海道		¥2,200
北東北	青森県・秋田県・岩手県	¥1,610
南東北	宮城県・山形県・福島県	¥1,480
関東	茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・神奈川県・東京都・山梨県	¥1,350
信越	新潟県・長野県	¥1,350
北陸	富山県・石川県・福井県	¥1,230
中部	静岡県・愛知県・三重県・岐阜県	¥1,230
関西	大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県	¥1,230
中国	岡山県・広島県・山口県・鳥取県・島根県	¥1,230
四国	香川県・徳島県・愛媛県・高知県	¥1,230
九州	福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県	¥1,350
沖縄		¥2,070

配送について

運送業者はヤマト運輸です。ご注文から7日以内に発送、配達いたします。ご指定日がある場合は、ご指定日に配達いたします。

詳しく見る→

返品交換キャンセルについて

商品に不備や欠陥等があった場合には、早急に代替品を発送いたしますので、お手数ですが商品到着後3日以内にお電話にてご連絡をお願いいたします。返品方法については、ご連絡させて頂きます。

詳しく見る→

ギフトラッピングサービスについて

ご購入いただいた商品をギフトとしてもお送りさせていただいております。ご注文の際、お申し付けください。ただし、専用のお箱がないものもございます。あらかじめご了承ください。

ラッピングは、のし、リボン、包装のみの三種類からお選び下さい。

詳しく見る→

営業時間

営業時間は9:00～18:30です。（17：00以降は前日までの要予約。ご予約のない日は17：00で閉店いたします。）商品の配送手配、及び電話、FAX、E-mailでのご連絡は営業時間内での対応となります。

.

特定商取引法に基づく表示

販売業者　有限会社セゾン・ド・ジャポン

詳しく見る→

個人情報保護方針

個人情報保護の重要性を認識し、適切に利用し、保護することが社会的責任であると考え、個人情報の保護に努めることをお約束いたします。

詳しく見る→

このページの上部へ ▲

有限会社セゾン・ド・ジャポン
〒603-8132　京都市北区小山下内河原町3-3
TEL:075-491-7056　FAX:075-491-8111
営業時間 9:00～18:30（17：00以降は前日までの要予約。
ご予約のない日は17：00で閉店いたします。）

© 2003-2026 SAISON DE JAPON