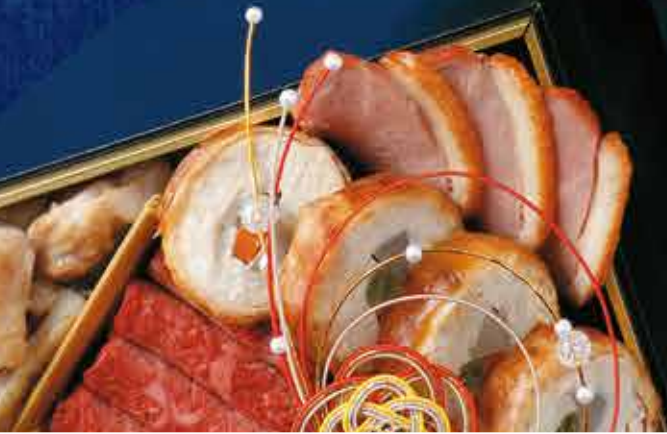


2024

おせち

いろいろ楽しまなくちゃ、
お正月だもの。



便利! ネットでもご予約承り中

右記よりご予約専用サイトにアクセスしてご注文ください。

Webクレジット決済によるご注文は11月受付開始となります。対象商品や予約締切日はパンフレットの記載とは異なります。その他詳細はサイトでご確認ください。

※クレジットカードのみ対応となります。※nanacoポイントはつきません。※各種割引対象外となります。

こちらから
ご予約専用サイトに
アクセスできます

<https://york-inc.net/>

※ご利用時にかかるパケット通信料は
お客さまのご負担となります。



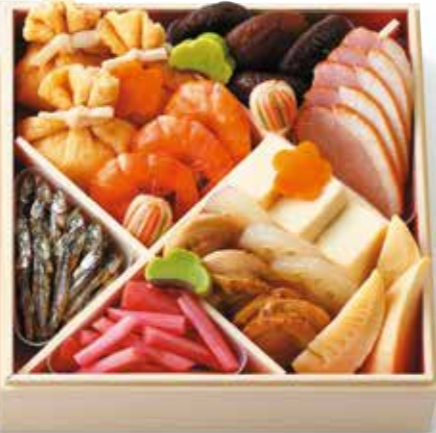
喜の重



京伝統のお料理を
華やかに詰合せ。



参の重



参の重

こだわりの逸品

赤魚西京焼

独自ブレンドの味噌に
漬け込み、
ふっくら焼き上げました。



京菜味のむら

桂 三段重 O-02

16,000円(税込17,280円)*

●重箱:19cm×19cm×4.6cm×3段 素材:紙
●賞味期限:2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】 **冷蔵**

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944112 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

「お品数 37品目(3~4人前)」

喜の重 黒豆/梅餅/まぐろの角煮/栗甘露煮/たたきごぼう/焼き湯葉煮/お祝い海老/数の子醤油漬/金時人参入り生酢/いくら醤油漬/生麩のうに風味和え/梅羊羹/松葉申/若桃甘露煮

参の重 椎茸旨煮/合鴨ロース/梅酢運根の芽/田作り/餅巾着旨煮/海老旨煮/高野豆腐の含め煮/蓮根型こんにやく/帆立旨煮/筒煮/手まり麩/松麩/梅型人参

式の重 鶏松風焼/笹巻(鴨門金時あん)/鯉くるみ/紅白蒲鉾/ベツバーヒーフ/赤魚西京焼/伊達巻/豚角煮/一口昆布巻/紅白松葉申/金柑甘露煮

500ポイント
12/8まで

宅配のみ

日本のお正月、家族の真ん中に。

みんなで食卓を囲んで、会話を楽しむお正月。その真ん中には、やっぱりおせちが似合います。今年も、家族がよろこぶ逸品をご用意しました。まずは、和の真髓・料亭の味からご覧ください。



京菜味のむら

京都ならではのうす味で、素材の色や味と京都伏見の湧水を活かした伝統の料理法を代々受け継ぐ京都の銘店。

【伝統の京の味】

お出汁には、京料理に伝統的に使われ、伏見の湧水に合う利尻昆布を使用。素材本来の旨味を引き出します。



四の重



古都「京」の雅な
初春を映しとった
彩りと味わいを。

参の重



参の重

京菜味のむら

雅 四段重 O-03

21,000円(税込22,680円)*

●重箱:17.8cm×17.8cm×4.6cm×4段 素材:紙
●賞味期限:2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】 **冷蔵**

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944123 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

「お品数 45品目(4~5人前)」

喜の重 帆立旨煮/たたきごぼう/笹団子/お祝い海老/数の子醤油漬/帆立ひもの柚子和え/梅酢運根の芽/あわび姿煮/紅白松葉申

参の重 金時人参入り生酢/龍皮巻/一口昆布巻/紅白蒲鉾/鶏山椒焼/いくら醤油漬/栗きんとん/いか黄金焼/鱈西京焼/金柑甘露煮/黒豆/梅餅/若桃甘露煮

式の重 いかと野菜の彩りしめ/黒糖金箔せりー/伊達巻/鱈旨煮/からすみ/鯉くるみ/たこの甘露漬/豚角煮/田作り/お祝い松葉申

四の重 高野豆腐の含め煮/湯葉にしん笹巻/味付こんにやく/こぼろ煮/筒煮/すり身揚巻/穴子八幡巻/梅型人参/手まり麩/合鴨ロース/魚卵の煮付/椎茸旨煮/梅甘露煮

500ポイント
12/8まで

宅配のみ

こだわりの逸品

お煮各種

素材にしっかり向き合い、お出汁をかかせた優しい味わいが決め手です。



京菜味のむら

八坂 三段重 O-01

10,000円(税込10,800円)*

●重箱:18.2cm×15.8cm×4.3cm×3段 素材:プラ
●賞味期限:2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】 **冷蔵**

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944101 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

縁起物の
手桶重に、
伝統料理を
詰合せ。



参の重



式の重

こだわりの逸品

あわび旨煮

自慢の秘伝の醤油タレに漬け込み、柔らかく煮上げた逸品です。



「お品数 31品目(2~3人前)」

喜の重 一口昆布巻/伊達巻/たたきごぼう/お祝い海老/黒豆/梅餅/数の子醤油漬/合鴨ロース/笹団子

参の重 高野豆腐の含め煮/湯葉にしん笹巻/味付こんにやく/黒豆がんも含め煮/こぼろ煮/筒煮/すり身揚巻/穴子八幡巻/梅型人参/椎茸旨煮/筒煮/松麩/梅型人参

式の重 鱈旨煮/紅白蒲鉾/金時人参入り生酢/いくら醤油漬/帆立ひもの柚子和え/田作り/栗甘露煮/だし巻/甘鯛西京焼/あわび旨煮/お祝い松葉申/若桃甘露煮

500ポイント
12/8まで

宅配のみ

*表示価格は本体価格と消費税を含んだ税込価格を併記しています。

*価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。



京・料亭 わらびの里®

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地に佇む料亭。

【素材の美味しさを活かす】

先人より受け継いだ京都伝統の味と食文化と新しい料理感性を織り交ぜた料理の品々をお楽しみいただけます。



京料理 うらぎ

源氏物語の世界観を器と料理で楽しめる京都・洛西の料亭。

【料理人のこだわり出汁】

熟練料理人だからできる鯉節・鯖節を使った出汁でつくる煮炊きをはじめ、うらぎならではの味がお楽しみいただけます。



こだわりの逸品 抹茶甘味

香り豊かな京都宇治抹茶を使用した甘味の上に、彩り良い食材をパフェのようにのせました。



料亭ならではの豊かな彩り。



京・料亭わらびの里

和洋料亭おせち 二段重 O-06 (抹茶甘味3食付)

17,500円(税込18,900円)*

●重箱: 20.3cm×20.3cm×5.4cm×2段 素材: 紙 祝箸3膳付
●賞味期限: 2024.1/15 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】 冷蔵

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944215 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※お届け先は本州・四国・九州のみ(北海道・沖縄・その他離島を除く)とさせていただきます。

「お品数 36品目(3人前)」

喜の重 海老艶煮・紅白蒲鉾・鮭昆布巻・なごみ巻・田作り照煮・鴨ロース・寿羽子板巻・彩り粘巻・なます・豚角煮・伊達巻・葉付金柑・花餅(白梅)・黒豆甘露煮・花餅(紅梅)

式の重 鮎煮・祝い数の子・松サシモマリネ・りんご豆腐のパイ包み・紅茶鴨三色巻・福豆葡萄煮(金箔)・花巻蒲鉾・ロースハム・いくら・六方小手・穂付筍土佐煮・松笠烏賊・海老沢煮・捨り梅金時人参・絹さや

早めの予約でお祝い
500ポイント
12/8まで
宅配のみ

京料理

うらぎ

源氏物語の世界観を器と料理で楽しめる京都・洛西の料亭。



繊細な飾りに
心も華やぐ。

こだわりの逸品 穴子八幡巻

柔らかな穴子の旨味と、シャキシャキしたごぼうの食感を味わえます。



京料理「うらぎ」 和洋三段重 O-04

22,000円(税込23,760円)*

●重箱: 21.5cm×21.5cm×6.2cm×3段 素材: 木箱
●消費期限: 2024.1/1 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】 冷蔵

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944171 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※宅配でのお届け先は、本州(東北・離島を除く)の都府県に限らせていただきます。

「お品数 50品目(3~4人前)」

喜の重 鮎煮・合鴨ロース・鯛風焼・栗甘露煮・穴子八幡巻・サシモノ・焼くわい・博多高野・有頭海老・肉味ハヤシ・博多高野・有頭海老・肉味ハヤシ

式の重 蒲鉾・ひねり蒟蒻・黒豆・湯葉・いわし・たらき・牛蒡・松笠・うらぎ・昆布巻き・栗きんとん・いわし・明太和え・寿人参

参の重 パン・キン・サラダ・スモーク・チキン・マリネ・かに風味・サーモン・テイクアウト・合鴨とほうろく・ミニッツ・ツツ

京・料亭わらびの里

和風料亭 おせち 三段重 O-07

20,000円(税込21,600円)*

●重箱: 18.8cm×18.8cm×5.5cm×3段 素材: 紙 祝箸4膳付
●消費期限: 2024.1/1 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】 冷蔵

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944226 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※お届け先は本州・四国・九州のみ(北海道・沖縄・その他離島を除く)とさせていただきます。
※製造後保存の為冷凍保管を、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

「お品数 48品目(3~4人前)」

喜の重 海老艶煮・鮎煮・鮭昆布巻・なごみ巻・田作り照煮・鴨ロース・寿羽子板巻・彩り粘巻・なます・豚角煮・伊達巻・葉付金柑・花餅(白梅)・黒豆甘露煮・花餅(紅梅)

式の重 鮎煮・祝い数の子・帆立貝旨煮・笹照煮・北歐サラダ・とび子・鳥賊明太・黄金烏賊・寿高野豆腐・六方小手・一口焼・湯葉・穂付筍土佐煮・椎茸旨煮・海老沢煮・鮎煮・絹さや・捨り梅人参・葉付金柑・甘茶

参の重 祝い数の子・帆立貝旨煮・笹昆布巻・花巻蒲鉾・紅白蒲鉾・くらげ・こはだ栗漬・合鴨ロース・サシモノ・パイ包み・りんご豆腐のパイ包み・福豆葡萄煮(金箔)・花巻蒲鉾・ロースハム・いくら・六方小手・穂付筍土佐煮・松笠烏賊・海老沢煮・捨り梅金時人参・絹さや

早めの予約でお祝い
500ポイント
12/8まで
宅配のみ

京の華やかさを、
色彩豊かに表現。



こだわりの逸品 鮭油庵焼き

近海の脂ののった鮭を、柑橘系の油庵に2日間じっくり漬込み、焼き上げました。

京料理「うらぎ」 和二段重 O-05

16,500円(税込17,820円)*

●重箱: 21.5cm×21.5cm×6.2cm×2段 素材: 木箱
●消費期限: 2024.1/1 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】 冷蔵

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944160 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※宅配でのお届け先は、本州(東北・離島を除く)の都府県に限らせていただきます。

「お品数 37品目(2~3人前)」

喜の重 鮎煮・合鴨ロース・鯛風焼・栗甘露煮・穴子八幡巻・サシモノ・焼くわい・博多高野・有頭海老・肉味ハヤシ・博多高野・有頭海老・肉味ハヤシ

式の重 蒲鉾・ひねり蒟蒻・黒豆・湯葉・いわし・たらき・牛蒡・松笠・うらぎ・昆布巻き・栗きんとん・いわし・明太和え・寿人参

参の重 伊達巻・花豆・湯葉・いわし・たらき・牛蒡・松笠・うらぎ・昆布巻き・栗きんとん・いわし・明太和え・寿人参



京料理 道楽

江戸時代に創業し、宮内庁御用達ともなった京料理の銘店。

お二人様向けに本格的な料理を盛付けました。

京料理道楽 飯田知史監修おせち

明の春 三段重 O-10

11,000円(税込11,880円)* 冷蔵

●重箱：14.6cm×14.6cm×4.6cm×3段 素材：木
●消費期限：2024.1/2
【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】
※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

12/31お渡し→ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで 944182 ※別途配送料550円(税込)

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

早めの予約で500ポイント 12/8まで

店渡し 宅配 どちらもOK



参の重

貳の重

壹の重



なだ万

2020年に創業190年をむかえた、伝統と新しさを追求する日本料理の老舗。

日本料理の粋をご家庭で。



日本料理「なだ万」

おせち重詰 幸 O-11

9,200円(税込9,936円)*

●重箱：16.6cm×31.8cm×4.5cm×1段 素材：PP・紙
●消費期限：2024.1/1
【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し分 → ご予約12/24まで

冷蔵

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

「お品数 16品目」(2人前)

伊達巻 / 小鯛 / 紅白小袖蒲鉾 数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

店渡しのみ

日本料理「なだ万」

和風おせち 一段重 O-12

23,000円(税込24,840円)*

●重箱：17.7cm×23.3cm×6.2cm×1段 素材：合成樹脂 祝箸2膳付
●消費期限：2024.1/1
【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し分 → ご予約12/24まで

冷蔵

宅配 944193 12/31お届け→ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込)

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

※お届けは本州(離島・広島・山口・島根を除く)の都府県に限らせていただきます。

「お品数 25品目」(2人前)

田作り / 紅巻 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

日本料理「なだ万」

おせち三段「景福」 O-13

33,000円(税込35,640円)* 冷蔵

●重箱：20cm×20cm×5cm×3段 素材：紙 祝箸3膳付
●賞味期限：2024.1/7
【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】

12/30お届け→ご予約12/24まで

冷蔵

宅配 944204 12/30お届け→ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込)

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

「お品数 33品目」(3人前)

国産牛ロース / ストビーフ / 帆立生薑 / 鶏八幡巻 / 数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り



壹の重

貳の重

参の重



味山

京料理をベースに斬新な発想で数々の創作料理を創り出す料理人・渡邊氏の銘店。

和の情緒あふれる食材を存分に。

貳の重



壹の重

参の重



こだわりの逸品

マスノスケ西京焼き



脂のつたマスノスケのみを厳選し、特製の味噌にじっくり漬込み、美味しさを凝縮しました。



ぶらむ

祇園町の知る人ぞ知る銘店。美味しい料理のサプライズが大好評。

こだわりの逸品

海老のテルミドールボルチーニ仕立て

海老にボルチーニ茸を混ぜて焼き上げ、洋風に仕上げました。



洋風アレンジの料理。こだわりの料理。



京都祇園料亭 「和山」監修

祝響華 三段重 O-08

16,800円(税込18,144円)*

●重箱：19.5cm×19.5cm×4.6cm×3段 素材：紙
●消費期限：2024.1/2 【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し→ご予約12/24まで

冷蔵

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで 944156 ※別途配送料550円(税込)

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約で500ポイント 12/8まで

店渡し 宅配 どちらもOK

「お品数 51品目」(3~4人前)

伊達巻 / ちりめん / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

伊達巻 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

京都祇園「ぶらむ」監修

翔鳳 O-09

13,000円(税込14,040円)*

●重箱：19.5cm×29cm×5.2cm×1段 素材：紙
●消費期限：2024.1/2
【特定原材料：小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し→ご予約12/24まで

冷蔵

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで 944145 ※別途配送料550円(税込)

〈承り〉 〈店頭〉 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約で500ポイント 12/8まで

店渡し 宅配 どちらもOK

「お品数 24品目」(2~3人前)

黒豆赤ワイン煮 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

黒豆赤ワイン煮 / さつまいも / 栗 / 真鯛 / 鱈の数の子 / 鱈甲漬 / 鱈西京焼 / 松笠 / 鱈白焼 / 海老 / 老真丈 / 高野豆腐 / 煎餅 / 帆立生薑 / 干椎茸 / 高野豆腐 / 海老 / 鶏八幡巻 / 黒豆 / 栗金団 / 紅白なます / 合鴨燻製 / 田作り

色々な味を少しずつ

お一人様にも、オードブルと一緒に。
楽しみ方が広がる一段重おせち。



美味しいを少しずつ詰合せ。

【お品数21品目】(1人前)

紅白市松かまぼこ/伊達巻/浅炊き一口昆布巻/梅酢だこ/有頭海老/丹波黒 黒豆/なると金時芋栗きんとん/かに爪えび新丈湯葉包み/花餅/ぶり照焼/味付けいくら/味付け数の子/合鴨スモーク/蝦夷あわび/穂先節煮/ねじりこんにやく煮/高野豆腐/六方里芋煮/椎茸煮/花形人参煮/帆立煮

彩蘭 一段重 O-16

6,200円(税込6,696円)*

店舗し宅配
どちらもOK

●重箱:16cm×16cm×5.8cm×1段 素材:紙 祝箸1膳付
●消費期限:2024.1/2 [特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに]

冷蔵

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944285 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト



かに爪えび新丈湯葉包み

魚のすり身、海老、紅ずわい蟹等をすりつぶし、湯葉で包みふくらと仕上げました。



なると金時芋栗きんとん

徳島県産のなると金時芋を使用。飽きのこないほどよい甘さです。



お得な2個セット

彩蘭(2個セット) O-17

11,800円(税込12,744円)*

500
ポイント
12/8まで

店舗し宅配
どちらもOK

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944296 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

美味しいところを、お二人分揃えました。



【お品数28品目】(2人前)

舌の重 紅白かまぼこ/伊達巻/銀鮭スモークサーモン/鶏肉八幡巻/柚子入り生酢のいくらせ/有頭エビ/味付け数の子/ぶり照焼/合鴨コース/黒豆/栗きんとん/にしん入り昆布巻

式の重 高野豆腐煮/くわいつくね/こんにやく煮/れんこん煮/節煮/里芋煮/かんも煮/花形人参/さつま芋甘露煮/椎茸煮/笹よもぎ麩/白花生/花餅/蛸と人参のマリネ/イカ松笠/スモークサーモンコース

慶春 二段重

O-18
9,800円(税込10,584円)*

店舗し宅配
どちらもOK

●重箱:15.7cm×20.7cm×5.7cm×2段
素材:紙 祝箸2膳付 ●消費期限:2024.1/2 [特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに]

12/31お渡し → ご予約12/24まで 冷蔵

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944300 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

銘柄牛も一緒に

多彩なおせちと銘柄牛のすき焼きで、笑顔あふれる団欒を。

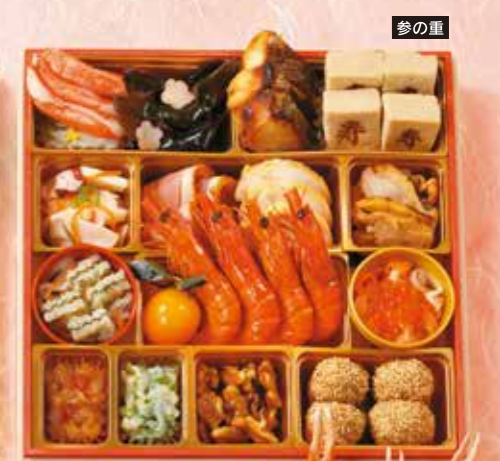


米沢牛すき焼き

赤身ならではの、しっかりとした牛肉本来の味が伝わります。黄木の米沢牛の赤身肉、噛むほどに口の中に旨味が広がります。



舌の重



参の重



式の重

【お品数59品目+すき焼き用肉】
(3~4人前)

舌の重 椎茸旨煮/焼き湯葉巻/梅麩/ごま餡入り笹巻/博多高野(海老)/博多高野(ほうれん草)/九条葱入り玉子焼/扇寿かまぼこ/たたきごぼう/ロブスター/にしん幽庵焼/真鱈子旨煮/伊達巻/若桃甘露煮/きんとん/渋皮栗甘露煮/松前漬/黒豆煮/手まり餅

式の重 蟹爪テリメマヨネーズソース/蟹爪テリメオーロラソース/桜島どりマリネチキン/鶏チーズ焼/ミートローフ/スイートポテト/ローストポーク/アンデスポーク/ハンバーグ/ブロッコリー(コンソメ風味)/海老のバジルソース和え/海鮮サラダ/キャロットラペ/スモークサーモントラウト/ライブオリーブ/ロールケーキ(キャラメルアーモンド)/ロールケーキ(チーズ&レモン)/ロールケーキ(宇治抹茶)/紅大福/白大福

参の重 かぶら甘酢漬/かに風味土佐酢漬/昆布旨煮/梅型百合羊羹/ミナミコゴマス西京焼/寿高野豆腐/ミックスマリネ/合鴨スモーク/チキンロール/親鶏のボン酢仕立て/彩りなます/子持昆布/葉付金柑甘露煮/有頭海老/紅白なます/いくら/くらの酢の物中華風/帆立生姜和え/くるみ甘露煮/胡麻団子

米沢牛すき焼き用(モモ200g/肩200g)

「ぎをん や満文」迎春おせちと
「米沢牛黄木」米沢牛すき焼き O-14

21,800円(税込23,544円)*

●重箱:25.8cm×25.8cm×5cm×3段 素材:発泡
●賞味期限:2024.1/31 [特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに]

冷蔵

宅配 12/30お届け → ご予約12/24まで
944134 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

500
ポイント
12/8まで

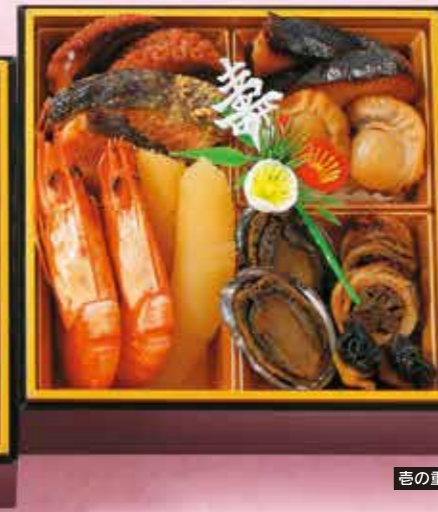
店舗し宅配
どちらもOK

お二人向け

ご夫婦で仲良く分け合える。



式の重



舌の重

【お品数20品目】(2人前)

舌の重 たこ照焼/鮭西京焼/ぶり照焼/焼き帆立/有頭海老/味付け数の子/蝦夷あわび煮/一口昆布巻/穴子八幡巻

式の重 紅白かまぼこ/伊達巻/黒豆/栗きんとん/れんこん煮/椎茸煮/里芋煮/ごぼう煮/こんにやく煮/花形人参/味付けいくら

店舗し宅配
どちらもOK

夫婦御膳 二段重 O-15
8,800円(税込9,504円)*

●重箱:15.5cm×15.5cm×5cm×2段
素材:紙 祝箸2膳付 ●消費期限:2024.1/2 [特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに]

12/31お渡し → ご予約12/24まで 冷蔵

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944311 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

式の重がお肉三昧に生まれ変わって登場!



【こだわりの逸品】
蝦夷あわびのコンフィ
 低温の油でじっくりと火を通しました。肉厚の身はジューシーでプリプリです。

式の重



四の重

参の重

【お品数**41**品目】(3~4人前)

- 吉の重** 伊達巻/錦ごぼう/紅白市松かまぼこ/味付けはい貝/ぶり照焼/有頭海老/味付け数の子/浅炊き一口昆布巻/帆立煮/蝦夷あわびのコンフィ
- 式の重** 伊勢鶏の肉団子/鶏肉のグリーンテリーヌ/ドライマト赤ワイン煮/豚大和煮/ローストビーフ/ローストビーフソース/鶏肉のアヒージョ/チキンロール/合鴨スモーク
- 参の重** ごま入り田作り/なると金時芋栗きんとん/梅酢だご/煮たらこ/紅白なます/味付けいくら/白花生/紫花生/丹波黒 黒豆/エビチリ/宇治抹茶くるみ
- 四の重** 椎茸煮/ねじりこんにやく煮/花形人参煮/ごぼう煮/六方里芋煮/小鯛笹漬/高野豆腐/かに爪えび新丈湯菜包み/穂先筒煮/花餅/まぐろスモーク/金ごまかつおくるみ

千歳 四段重 O-21 **29,800円(税込32,184円)***

●重箱:16,8cm×16,8cm×5,8cm×4段 素材:紙 祝箸4膳付 ●消費期限:2024.1/2 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

早めの予約でおつ
500
ポイント
12/8まで

店頭し宅配
どちらもOK

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944381 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

人気 第2位。

※2022年12月30日・31日の予約おせち 全店販売金額実績より

手軽で、多彩な美味しさ。



【こだわりの逸品】 ぶり照焼
 熊本県・天草で育った「平山さんのぶり」を使用した、脂ののった艶やかな照焼です。



吉の重



式の重

【お品数**23**品目】(2~3人前)

- 吉の重** 紅白かまぼこ/くるみ砂糖かけ/丹波産黒豆/栗きんとん/有頭海老/紅白なます/味付けいくら/ぶり照焼/味付け数の子/花餅/にしん入り昆布巻
- 式の重** 銀鮭西京焼/金ごま田作り/れんこん煮/花形人参/鶏肉二色巻/笹よもぎ餅/豚角煮/伊達巻/筒煮/六角里芋煮/椎茸煮/合鴨スモーク

舞鶴 二段重 O-22 **13,800円(税込14,904円)***

●重箱:18,5cm×18,5cm×5,3cm×2段 素材:紙 祝箸3膳付 ●消費期限:2024.1/2 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944322 ※別途配送料550円(税込)

早めの予約でおつ
500
ポイント
12/8まで

店頭し宅配
どちらもOK

承り 店頭 ご予約サイト

不動の人気第1位。

※2022年12月30日・31日の予約おせち 全店販売金額実績より

【こだわりの逸品】 牛タンパストラミ

厳選した牛タンを岩手県産さくらのチップで丹念にスモークしました。牛タンのうま味と粗挽き黒胡椒のさわやかな辛さとスモークの香りが楽しめる一品です。



吉の重



式の重

参の重

【お品数**30**品目】(3~4人前)

- 吉の重** 丹波産黒豆/くるみ砂糖かけ/紅白かまぼこ/金ごま田作り/花餅/有頭海老/栗きんとん/味付け数の子/若桃甘露煮/たたきごぼう/花形人参/合鴨スモーク
- 式の重** ぶり照焼/鶏肉二色巻/にしん入り昆布巻/牛タンパストラミ/紅白なます/味付けいくら/伊達巻/椎茸煮/花餅/紅ずわいかにの蟹爪幽庵
- 参の重** ローストビーフ/ローストビーフソース/鹿児島産黒豚の肉団子/さつまいも甘煮/豚角煮/鶏肉とほうれん草のテリーヌ/こんにやく煮/筒煮/六角里芋煮/花形人参/れんこん煮

芝花 三段重 O-19 **19,800円(税込21,384円)***

●重箱:18,5cm×18,5cm×5,3cm×3段 素材:紙 祝箸5膳付 ●消費期限:2024.1/2 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944344 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

早めの予約でおつ
500
ポイント
12/8まで

店頭し宅配
どちらもOK

伝統と人気が詰まった満足おせち!

【こだわりの逸品】

銀鮭 スモークサーモン
 脂ののった銀鮭をスモークサーモンとして洋風に仕上げました。

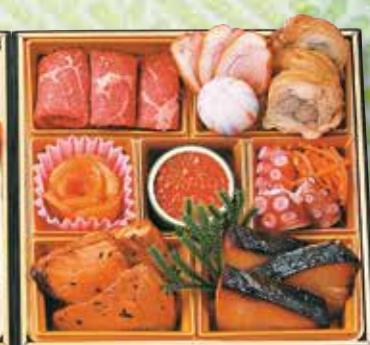
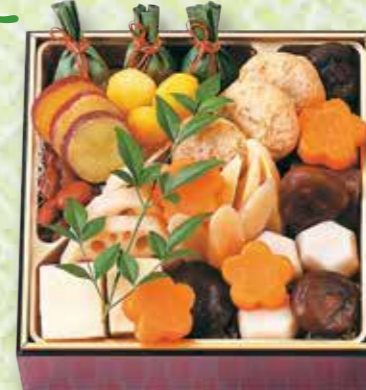


ローストビーフ

贅沢な旨味が堪能できる、しっとりとした仕上がりのおいしさです。



式の重



式の重

参の重

吉の重

【お品数**32**品目】(2~3人前)

- 吉の重** 紅白かまぼこ/にしん入り昆布巻/伊達巻/栗きんとん/有頭エビ/黒豆/豚角煮/味付け数の子/柚子入り生酢/花餅
- 式の重** ローストビーフ/ローストビーフソース/合鴨ロース/鶏肉八幡巻/フラワーサーモン/味付けいくら/蛸と人参のマリネ/銀鮭スモークサーモン/ぶり照焼/手毬餅
- 参の重** 笹よもぎ餅/金時豆/栗甘露煮/さつまいも甘煮/こんにやく煮/里芋煮/わいづくね/れんこん煮/筒煮/ごぼう煮/椎茸煮/花形人参/高野豆腐煮

春宴 三段重 O-20 **17,800円(税込19,224円)***

●重箱:18,8cm×18,8cm×5,3cm×3段 素材:紙 祝箸3膳付 ●消費期限:2024.1/2 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944333 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

早めの予約でおつ
500
ポイント
12/8まで

店頭し宅配
どちらもOK

承り 店頭 ご予約サイト

*表示価格は本体価格と消費税を含んだ税込価格を併記しています。

*価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。

和洋おせちを 目で舌で堪能。



【お品数44品目】(3~4人前)

空の重 有平かまぼこ/たたきごぼう/田作り/梅麩/にしん昆布巻/カラスガレイ/西京焼/菜の花福良漬/鶏胡桃松風/紅白なます/浜汐えび/合鴨スモーク/金箔黒豆/笹しぐれ/栗きんとん

雪の重 栗麩と芹の胡麻酢和え/揚げ小えびの甘辛煮/くるみのかつお和え/白花豆/鯖さく巻/数の子美味漬/身巻サーモン

月の重 鶏照焼/伊達巻/梅花人参/ほうれん草の胡麻油和え/竹の子土佐煮/わかめ/あじろ蒟蒻

五福 五段重 O-25

花の重 豚八幡巻/絹さや/巻湯葉煮びたし/海老椎茸/裏白椎茸/彩り野菜とすり身の蒸し物/くらげと胡瓜の和え物/甘海老甘露煮

星の重 フルーツチーズ/チーズ入り蒸し鶏/松笠いかのマリネ/パジルソース/金柑/若桃シロップ漬/人参とレーズンのマリネ/パプリカのハーブマリネ/ローストビーフ(ソース付)

20,000円(税込21,600円)*

●重箱:14cm×28cm×4.9cm×1段
14cm×14cm×4.9cm×4段
素材:木 祝箸4膳付 ●消費期限:2024.1/2
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し → ご予約12/24まで
宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944355 ※別途送料550円(税込)

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

店渡し 宅配
どちらもOK

冷蔵

魚介の旨み、美食の極み。



【お品数34品目】(3~4人前)

吉の重 真鯛の姿焼/黒豆(金粉付き)/田作り/焼き帆立/ロブスター雲丹味噌焼/味付け数の子/紅白かまぼこ/手毬餅/いか松笠焼/たこ照焼/伊達巻/かに甲羅盛り/味付けいくら

貳の重 蓮根煮/ごぼう煮/こんにやく煮/椎茸煮/筍煮/花形人参/紅鮭昆布巻/笹よもぎ麩/有頭海老/あわび煮/若桃の甘露煮

参の重 ぶり照焼/花餅/鮭西京焼/合鴨ロース/ローストビーフ/ローストビーフソース/豚角煮/鱈笹巻/栗きんとん/紅白なます/味付けいくら



【こだわりの逸品】
真鯛の姿焼

国産天然真鯛を職人が丁寧に串打ちし、備炭炭で焼き上げました。

瑞宝 三段重 O-23

39,800円(税込42,984円)*

●重箱:21.4cm×21.4cm×5.4cm×3段
素材:紙 祝箸5膳付 ●消費期限:2024.1/2
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】

12/31お渡し → ご予約12/24まで
宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944392 ※別途送料550円(税込)

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

店渡し 宅配
どちらもOK

冷蔵

やさしいおせち

からだに配慮した、からだ想いのおせち。



丸大豆 減塩しょうゆとは

深みのある香りと特選規格の豊かな旨み・コクで、食塩分50%カットでありながら物足りなさのないしっかりとした風味です。通常のこいくちしょうゆ(食塩分17.5%)に比べて、食塩分を50%カットしました。

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

【お品数32品目】(3人前)

吉の重 鶏だんご/笹だんご/金柑甘露煮/伊達巻/ひと口昆布巻/さわら照焼/たたき牛蒡(ごま入)/海老の旨煮/数の子

貳の重 ゆば山椒煮/帆立煮/田作り/梅麩/酢だこ/紅白なます/いくら醤油漬/洗皮栗/きんとん/黒豆煮/ローストビーフ/金柑甘露煮/鱈の旨煮

参の重 五目きんちゃく/きぬさや/筍煮/がんもどき煮/さつまいも甘露煮/よもぎ麩/ねじりこんにやく/牛蒡煮/寿高野豆腐/椎茸煮/梅人参

キッコーマン
特選丸大豆減塩しょうゆ使用
からだにやさしいおせち O-26
13,000円(税込14,040円)*

●重箱:17.3cm×17.3cm×4.8cm×3段 素材:発泡
●賞味期限:2024.1/31 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】

12/30お届け → ご予約12/24まで
944506 ※別途送料550円(税込)

冷凍

参の重

量も華やかさも圧倒的。



【お品数60品目】(4~5人前)

吉の重 酢牛蒡/梅真丈/蛸小倉煮/ごままつま/紅白結び餅/洗皮付き栗金団/カシューナッツ餡炊き/烏賊黄金焼/若桃甘露煮/くるみ煮/ロブスター/伊達巻/紅鮭昆布巻/赤魚南蛮漬/手毬餅まんじゅう/焼き帆立/錦玉子/紅白なます/紅白錦糸巻/あかね真丈/数の子鱈甲漬/さごしの昆布ダマ

貳の重 海老マリネ/豚角煮/紫芋金団/白身魚のエスカベツシュ/こんにやく旨煮/紅鮭白醤油焼/烏賊松笠白焼/紅白祝袋/あわび旨煮/金柑甘露煮/はかた地どりのテリーヌ/祝い海老/鯖西京焼/栗のし鶏/ローストサーモン/たら旨煮/魚の子旨煮/蛸生姜

参の重 六子八幡巻/貝雲丹和え/湯葉旨煮/新緑ふくさ/田作り/白花豆/鶏照焼/松前漬/柚子くらげ/金箔黒豆/あかにし貝旨煮/いくら醤油漬/ままかり酢漬け柚子風味/海老紅白巻/柚子鶏つくね/鶏の三色巻/牛肉とごぼうしぐれ煮/椎茸旨煮/寿高野豆腐/柚子オーロラ

「千賀屋」謹製彩華千 三段重 O-24

21,800円(税込23,544円)*

●重箱:25.7cm×25.7cm×5.3cm×3段
素材:紙 祝箸5膳付 ●賞味期限:2024.1/20
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】

12/30お届け → ご予約12/24まで
944370 ※別途送料550円(税込)

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

冷凍

参の重

*表示価格は本体価格と消費税を含んだ税込価格を併記しています。

*価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。

あなたはどっち？

今年はお肉にする？ 海老にする？

新鮮な魚介たっぷりの海の幸と、ジューシーなお肉づくしのおせちをご用意！



有頭海老艶煮
エビを活きたまま調理し、旨味たっぷりの出汁で柔らかく炊き上げました。



巻の重



式の重

海老のおいしさ9通り

漁雅 三段重 O-29 25,800円 (税込27,864円)*

●重箱: 19.5cm×19.5cm×4.6cm×3段 素材: 紙 祝箸3膳付 ●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込) 944366

承り 店頭 ご予約サイト ※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約でおくと
500ポイント
12/8まで

店渡し 宅配
どちらもOK

【お品数33品目】(3人前)

巻の重 赤海老塩麹漬け/うにチーズ真丈/にしん昆布巻/帆立の燻製/ロブスター旨煮/あわび旨煮/紅白かまぼこ/ムール貝ホワイトソース焼/ぶちぶちサラダ

式の重 さつまいも金団/栗甘露煮/ばい貝旨煮/数の子雲丹和え/紅ずわいかに爪/柚子なます/味付けいくら/真鯛漬焼/味付け数の子/松前漬/有頭海老艶煮/金柑

参の重 伊達巻/田作り/手まり餅/スモークサーモントラウト/オニオンマリネ/真鯛ポテト雲丹ソース焼/烏賊白焼/ムール貝冷製アヒージョ/子宝煮/たこ煮付け/磯うに松葉串/かに甲羅盛り/金柑



参の重



巻の重



式の重

ロブスター旨煮

1尾ずつ丁寧に殻剥きし、素材の旨味を引き出しました。



【お品数34品目】(2~3人前)

巻の重 海老雲丹和え/ロブスタークリーム焼/芝海老の蜜煮/海老紅白市松かんざし/有頭海老艶煮/海老黄金/海老バジルソース/チエダーシュリンプサラダ/シュリンプペッパーチーズ

式の重 伊達巻/黒豆艶煮金箔/さつま芋甘露煮/キングサーモン西京焼/若桃甘露煮/鱈根紗焼/味付け数の子/松前漬/金柑/あわび旨煮/高野豆腐含め煮

参の重 さつまいも金団/渋皮栗甘露煮/合鴨の燻製/金柑/魚介ムース包み/紅蒲鉾/白蒲鉾/にしん昆布巻/スモークサーモンオリーブオイル漬/若鶏チーズ焼/若炊きあさり/チキン彩りロール/焼き湯葉/紅白なます/味付けいくら

海老を愉しむ おせち三段重 O-27

19,800円(税込21,384円)*

●重箱: 19.5cm×19.5cm×4.6cm×3段 素材: 紙 祝箸3膳付 ●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 944521

12/31お届け → ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約でおくと
500ポイント
12/8まで

店渡し 宅配
どちらもOK



参の重

あわび旨煮

あわびを活きたまま調理し、旨味たっぷりの出汁で柔らかく炊き上げました。



合鴨スモークレッグ

合鴨の骨付きもも肉を1本まるごと使用。スモークの豊かな風味をお楽しみいただけます。

【お品数25品目】(2人前)

牛タンロースト/ペppardロップ(黄)/ライブオリーブ/グリーンオリーブ/サーサイ/豚バラ叉焼/蝦夷鹿ソーセージ/合鴨スモークレッグ/広島県産レモンシロップ漬/牛ばら肉の八丁味噌仕立て/ブロッコリー(コンソメ香味)/黒毛和牛と黒豚の煮込みハンバーグ/ペppardロップ(赤)/豚角煮(オレンジソース)/アスパラ煮びたし/アンデスポークバストラミ/キャロットオニオンサラダ/合鴨スモーク/ミートローフ/ラタトゥイユ/神戸牛のしぐれ煮/わさび茎の塩漬/奥三河鶏の塩麹焼/ローストビーフ/サーロインステーキ(ローストビーフ)

肉づくしおせち O-28 14,500円(税込15,660円)*

●重箱: 19.5cm×25.7cm×5.3cm×1段 素材: 紙 ●賞味期限: 2024.1/31 【特定原材料: 小麦・卵・乳】

宅配 12/30お届け → ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込) 944510

承り 店頭 ご予約サイト

冷凍

早めの予約でおくと
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

お肉いろいろ14品目



ローストビーフ

牛肉を真空加熱調理法により低温でじっくり丁寧に加熱しております。この昔ながらの手間暇かけた製法により、しっとり柔らかい仕上がりになります。

蝦夷鹿ソーセージ

国産蝦夷鹿肉100%のソーセージです。赤身肉であるエゾシカの旨さを凝縮し、食べ応えあるソーセージに仕上げました。





料理人 野崎 洋光さん

1989年、南麻布に日本料理店「分とく山」を開店し、総料理長として総括していた。現在はメディアなどで活躍中。

500ポイント
12/8まで

宅配のみ

野崎洋光監修 おせち料理三段重

O-32
24,800円(税込26,784円)*

●重箱: 20.7cm×20.7cm×6.1cm×3段
●素材: 紙 祝箸4膳付
●消費期限: 2024.1/2
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

12/31お渡し → ご予約12/24まで

宅配 944543 12/31お届け → ご予約12/24まで
※別途送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※お届け先は本州、四国、九州のみ。北海道、沖縄、その他離島はお届けできません。

【お品数 39 品目】(3~4人前)

巻の重 五色なます/栗きんとん/栗甘露煮/黒豆煮(金箔)/市松蒲鉾/若桃甘露煮/長命海老/味付け数の子(糸かつお)/紅鮭昆布巻/梅花生参/絹さや/鴨橋煮/クルミ甘露煮/花もち飾り

式の重 干柿柚子あん詰/きんかん甘露煮/絹さや/鱈粕漬/牛肉磯時雨煮/うなぎけんちん/味付けいくら(金箔)/伊達巻/めかぶ漬/ほたて藍漬(青さ粉)/ふきと鯛子の煮物/荏胡麻お多福豆

参の重 鶏団子/紅ずわい蟹きめた巻/鶏松風/たたきごぼう/小鯛笹漬(玉子そぼろ)/錦高野/蝦夷鮑磯煮/たこ柔らか煮(金箔)/煮染め(椎茸)/煮染め(たけのこ)/梅花生参/絹さや/勾玉田作り/煮染め(里芋)/煮染め(手綱こんにやく)/ぎんなん

こだわりの逸品



うなぎけんちん

愛知県産うなぎを使用し、味付けした自社製木綿豆腐に重ねて蒸し上げました。

参の重

式の重

巻の重



こだわりの逸品



黒豆ラム酒 金箔飾り
ラム酒の風味が広がる黒豆煮。



日本橋 ゆかり

昭和10年創業。伝統を守りながら新しい日本料理を発信し続ける日本橋ゆかり。素材が引き立つ優しい味わい、老舗割烹の美味を食卓へ。

日本橋ゆかり 三代目料理長

野永喜三夫さん

「露庵 菊乃井」で修行の後、実家である日本橋ゆかりに戻る。老舗の味を引き継ぎ、和食の豊かさを伝えている。



【お品数 27 品目】(2~3人前)

たこ照焼/椎茸旨煮/鶏の根菜巻/焼き湯葉巻/金時人参/練りきんとん/寿マロン/カラスカレー西京焼/鮭西京焼/合鴨スモーク/紅白なます日向夏風味/醤油いくら/子持昆布/松前漬/鮑土佐煮/日の出海老新丈/若桃の甘露煮/金柑/にしん昆布巻/田作り煮/伊達巻/いか松笠白焼/いか松笠うに焼/黒豆ラム酒 金箔飾り/数の子/紅白蒲鉾/鶏松風

日本橋ゆかり監修一段重 O-33

12,000円(税込12,960円)*

●重箱: 19.6cm×25.7cm×7.2cm×1段 素材: 紙
●賞味期限: 2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

500ポイント
12/8まで

宅配のみ

宅配 944462

12/30お届け → ご予約12/10まで
※別途送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

美食家と料理人のアイデアが たっぷり詰まった個性派おせち



歌手・女優
森 公美子さん

テレビ、舞台上で幅広く活躍。
美食家としても有名で、
監修のおせちは人気。

こだわりの逸品



蜜芋きんとん・栗甘露煮・
渋皮栗甘露煮

安納芋にメープルシロップを
合わせ、風味豊かな味わいに
仕上げております。栗本来の
風味と歯ごたえが楽しめます。

【お品数 27 品目】(2人前)

わかごま/ぶりの照焼/真鱈子旨煮/海鮮松前漬/味付け数の子/かに風味かまぼこ/海老サラダ/知鳥鶏生姜風味/ライブオリブ/スタフドオリブ/生ハムスライス/若鶏醤油チーズソース焼/金柑蜜煮/ポークパストラミ/ブロッコリー/蜜芋きんとん/栗甘露煮/渋皮栗甘露煮/黒豆ワイン煮/紅蒲鉾/白蒲鉾/昆布巻/海老の旨煮/桜島どりのマリネ/うにチーズ寄せ/鮎笹巾着/若鶏三色巻

森公美子 プロデュース おせち一段重

O-30
8,000円(税込8,640円)*

●重箱: 13.7cm×25.7cm×7.2cm×1段 素材: 紙
●賞味期限: 2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】 **冷蔵**

宅配 944440 12/30お届け → ご予約12/10まで
※別途送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

こだわりの逸品

三つ葉
お吸物付き



【お品数 45 品目】(3人前)

巻の重 たたきごぼう/椎茸の旨煮/金柑蜜煮/鮎笹巾着/にしん幽庵焼/小海老蜜煮/小松菜と揚げの煮物/帆立シウマイ/刻み子宝昆布/味付け数の子/黒糖ローストポーク/わかごま/蜜芋きんとん/栗甘露煮/海鮮松前漬/紅白市松蒲鉾

式の重 コシウダイの照焼/博多高野 海老/博多高野 ほうれん草/鯛の子旨煮/鮎笹昆布巻/鱈昆布巻/ふく皮明太/牛肉の佃煮/南瓜 富士山/若鶏三色巻/焼き湯葉巻/日向夏ゼリー/黒豆ワイン煮

参の重 ローストビーフ/トリュフ塩/レーズンパケツ/生ハムスライス/ブロッコリー/蒸し鶏/バジル和え/うにチーズ寄せ/スモークサーモントラウト/海老サラダ/ライブオリブ/若鶏醤油チーズソース焼/蜂蜜くるみ/スイートポテト/ドライトマト赤ワイン煮

森公美子 プロデュース おせち三段重 O-31

(からすみ、三つ葉お吸物付き)
15,000円(税込16,200円)*

●重箱: 17cm×17cm×3.9cm×3段 素材: 紙
●賞味期限: 2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび】 **冷蔵**

宅配 944451 12/30お届け → ご予約12/10まで
※別途送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

巻の重



式の重

参の重

*表示価格は本体価格と消費税を含んだ税込価格を併記しています。

*価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。

The New Otani

貳の重



参の重

【お品数42品目】(3~4人前)

壹の重 合鴨スモーク/キャロットラペ
ライプオリブ/ドライフル
ーツミックス/焼野菜トマトマリネ/蒸し鶏
バジル和え/生ハム/オニオンマリネ/ス
タッフオリーブ/ロブスター/十勝ハーブ牛
ローストビーフ

貳の重 焼き湯葉巻/たたきごぼう/
鳴門金時手レモン煮/昆布巻
伊達巻/紅白蒲鉾/松前漬/数の子/若
鶏の三色巻/鱧の子旨煮/金団餡/栗甘露
煮/黒豆煮/紅白なます/国産いくら醤油
漬/白花豆煮/わかさぎフライ

参の重 あかにし貝香草風味/クランベ
リーくるみ/錦糸玉子包み/た
らのチリソース/薩摩芋胡麻まぶし/胡麻
団子/国産ローストポーク黒糖風味/肉団
子/糸昆布酢炊き/蓮の芽梅酢風味/鮑煮
若桃甘露煮/蟹風味蒲鉾/中華くらげ

十勝ハーブ牛
ローストビーフ

十勝のブランド牛のローストビーフ
です。17種ものハーブ入り飼料で
時間をかけて育て、肉のうまみを
最大限に引き出しています。



半世紀の歴史に培われた
「ホテルニューオータニ」王道の
おせちをご堪能ください。

参の重

参の予約でお
500
ポイント
12/8まで

宅配
のみ

ホテルニューオータニ
和洋中三段重 O-35
20,000円(税込21,600円)*

●重箱: 19.6cm×19.6cm×5.3cm×3段 素材:紙
●賞味期限: 2024.1/31
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】

冷蔵

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944230 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

横浜 ロイヤルパークホテル

【お品数34品目】(3~4人前)

貳の重

壹の重 五色なます/味付いくら/黒豆
煮/梅型生麩/紫芋きんとん/
栗甘露煮/笹団子/椎茸煮/味付け数の子
紅白かまぼこ/お祝い海老煮/ブリの照焼

貳の重 ナッツチョコブラウニー/合鴨
スモーク/ブロッコリーのコン
ソメ煮/帆立と香草のテリーヌ/たこのパ
ズルソース/スモークサーモントラウト/ケー
パー添え/ローストビーフ グレービーソース添
え/2色オリーブとヤングコーンのマリネ/
彩鶏ガランティエヌ/がちぶり海老サラダ

参の重 帆立の中華和え/海老チリソ
ース/蒸し鶏の甘酢ジュレがけ/
豚角煮/若桃甘露煮/金柑甘露煮/中華くら
げ/胡瓜の甘酢漬/あわびの艶煮/高野豆
腐煮/くるみ胎炊き/桃の花餅/ブロッコ
リーのコンソメ煮

帆立と香草の
テリーヌ

生クリームをふんだんに使用
したクリーミーでコクのある
テリーヌです。



宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944274 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

横浜ロイヤル
パークホテル
和洋中おせち
三段重 O-36

20,000円(税込21,600円)* 冷蔵

●重箱: 17.1cm×17.1cm×5cm×3段 素材:紙
●消費期限: 2024.1/1 【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

参の重



参の重

日本有数の超高層ビルである
横浜ランドマークタワー内にある
ホテル監修の和洋中三段重。

※表示価格は本体価格と消費税を含んだ税込価格を併記しています。

監修
おせち

一流ホテルのシェフや有名店が監修。
名店の美味をたっぷり詰め込んだ
こだわりおせちが楽しめます。



新年を祝う華やかなひとときにふさわしい、
豪華な洋風メニューが勢ぞろい。

ズワイカニと
野菜のテリーヌ

ふんわりとした白身魚のすり身に香りの
良い帆立と彩りの良い野菜を加え、
クリーム等で味付けた生地に
ズワイカニをのせて蒸し上げました。



HYATT
REGENCY

TOKYO

日本初の
ハイアットホテルとして開業し、
国内外のお客様より
高い評価を受けるホテル。

ハイアットリージェンシー 東京
洋風おせち 一段重 O-34

18,500円(税込19,980円)*

●重箱: 20.3cm×32.6cm×5.5cm×1段
素材:紙
●賞味期限: 2024.1/15
【特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに】

冷蔵

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944241 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※サラダは含まれません。

【お品数22品目】(4人前)

合鴨燻製 オレンジソース添え/紅鮭燻製/モツ
ツアレチーズ バジルソース添え/パテドカンパ
ニュ(トリュフ入り)/ドライアブリコット/鶏肉の
アヒージョ バジルソース添え/ローストビーフ・
ローストビーフソース/スタッフオリーブ/カク
テルシユリンブ チーズソース添え/マッシュポテト/
ケーキサレ/野菜のピクルス/オマール海老ときの
このマリネ/サワークラウト/セミドライトマト油
漬/帆立貝柱燻製/ズワイカニと野菜のテリー
ヌ/イカのタブナード ライプオリブ添え/生ハ
ム/サラミ/ピクルス/フォンダンポテト キャビ
ア添え

参の予約でお
500
ポイント
12/8まで

宅配
のみ

※価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。

俺のフレンチ
俺のイタリアン



おせちにピッツア!?
嬉しいコラボで、美味しいがいっぱい。

「俺のフレンチ」監修
俺のオードブル&
「俺のイタリアン」監修
ピッツア(ハーフ&ハーフ) O-39

12,000円(税込12,960円)*

●重箱: 19.6cm×25.6cm×5.7cm×1段 素材: 紙
●ピザ直径: 23cm
●賞味期限: 2024.1/31 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】



オマール海老の
ウニソース焼
身を抜き取りカットしてソースに絡めています。雲丹の香りが口に広がります。

【お品数 17 品目
+ピッツア】(2~3人前)
ローストビーフ(トリュフ塩付) / 魚卵のマヨサラダ / キャビア / 生ハム / ポークソーセージ / サーモンの彩りテリーヌ / アンデスポーク / レモンシロップ漬 / 塩メロン / ガトーショコラ / ミックスマリネ / オマール海老のウニソース焼 / キャロットラペ / たらば風味かまぼこ / ブロッコリー(コンソメ風味) / くるみ甘露煮 / スモークサーモントラウト

マルゲリータ&クワトロフォルマッジ(ハーフ&ハーフ)(メイプルシロップ付)

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

宅配 944554 冷蔵
12/30お届け→ご予約12/24まで
※別途配送料550円(税込)
承り 店頭 ご予約サイト

加賀屋

【お品数 21 品目】(2人前)
つぶ貝わさび漬 / スモークサーモントラウト / 柚子胡椒添え / 黒豆 / 五郎島金時きんとん / 五郎島金時芋スライス / 白海老甘酢漬 / 味付けいくら / 紅白なます / のどぐろ南蛮漬 / てまり餅 / 牛肉とごぼうのしくれ煮 / 松前漬 / 煮あわび / 角煮 / 紅白蒲鉾 / 伊達巻 / 金柑蜜漬 / 若桃蜜漬 / ぶり照焼 / 合鴨燻製 / 牛肉八幡巻

加賀屋
北陸おせち
一段重 O-37

15,800円(税込17,064円)*

●重箱: 20.2cm×20.2cm×5.8cm×1段 素材: 木
●消費期限: 2024.1/1
【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】

宅配 12/31お届け → ご予約12/24まで
944263 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

加賀屋監修の味わいを
堪能いただけるおせち。



のどぐろ
南蛮漬
のどぐろの切り身を油でカラッと揚げ、醸造酢に漬けた一品。

KIHACHI
FOOD
HALL



デザートまでこだわった
名店のこだわりおせち。

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス O-40

9,700円(税込10,476円)*

●重箱: 19.6cm×25.6cm×5.7cm×1段 素材: 紙
●賞味期限: 2024.1/31
【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】



阿波尾鶏
スペアリブ
阿波尾鶏の手羽中をじっくりとローストしました。引き締まった身の食感が楽しめます。

【お品数 21 品目
+パフェアイス】(2人前)
アンデスポーク / 合鴨スモーク / キャロットラペ / スモークサーモントラウト / ライプオリーブ / オニオンマリネ / 生ハム / 杏子煮 / レーズンレパン / メープルクるみ / 伊達巻の燻製 / レモンシロップ漬 / ローストビーフ(トリュフソース付) / 海老サラダ / 魚卵のサラダ / ブロッコリー(コンソメ風味) / KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ / 阿波尾鶏スペアリブ / スタッフオリーブ / 桜島どりマリネチキン / にしんマスタート和え

パフェアイス

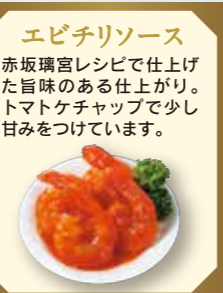
宅配 944403 冷蔵

12/30お届け→ご予約12/24まで
※別途配送料550円(税込)
承り 店頭 ご予約サイト

広東名菜
赤坂璃宮



広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち。



エビチリソース
赤坂璃宮レシピで仕上げた旨味のある仕上がりが。トマトケチャップで少し甘みをつけています。

【お品数 13 品目】(2~3人前)
鶏肉の甘酢あん和え / ブロッコリー添え / 赤坂璃宮チャーシュー / 蒸し鶏のバンバンジーソース / 豚肉の黒胡椒炒め / ブロッコリー / 松の実添え / 大西洋鮭の唐揚げ / リンゴ酢風味 / エビチリソース / ホタテの醤油煮 / 松笠いかと枝豆の中華あん / 桃の花餅 / 若桃甘煮 / クルミの餡炊 / 胡瓜の甘酢漬 / クラゲの冷菜 / クコの实添え

早めの予約で
500ポイント
12/8まで

宅配のみ

赤坂璃宮 中華おせち一段重 O-41
13,500円(税込14,580円)*

●重箱: 19.9cm×26.1cm×5cm×1段 素材: 紙
●消費期限: 2024.1/1
【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】
※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

宅配 944414 冷蔵
12/31お届け→ご予約12/24まで
※別途配送料550円(税込)
承り 店頭 ご予約サイト

HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

【お品数 41 品目】(3~4人前)

【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)

【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)

【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)
【お品数 41 品目】(3~4人前)

ホテル椿山荘東京
和洋おせち 三段重 O-38

25,800円(税込27,864円)*

●重箱: 18.1cm×18.1cm×4.5cm×3段 素材: 木
●消費期限: 2024.1/2
【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】

宅配 12/31お届け→ご予約12/24まで
944252 ※別途配送料550円(税込)

承り 店頭 ご予約サイト

※製造後保存の為冷凍保管をし、お届け時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。



キングサーモン
西京焼

柔らかく脂ののったキングサーモンをオリジナルレシピで仕上げた西京味噌をかけて焼き上げました。



縁起の良い八角のお重に
華やかに盛り付けました。

※価格に*マークがついているものは、軽減税率対象商品です。

キャラクター

お子さまも大喜びのかわいいおせち。



©UCS LLC



ミニオンの顔のイラストが入った三色団子!

【お品数20品目】(2人前)

デミグラスハンバーグチーズ添え(フラッフィ)/ゴッグルチョコ(ミニオン)/鳴門金時さんとう/黒豆/椎茸詰め煮/高野豆腐(ミニオン)/竹の子煮/ねじり梅人参/バナナ麩/焼海老/味付数の子/手まり麩/かまぼこ(ミニオン)/ほくほく栗甘露煮/伊達巻/たたき牛蒡胡麻和え/三色団子(ミニオン)/田作り/ホールチョコ(ミニオン)/じょうよ饅頭(ティム)

おせち一段重「ミニオン」 O-47
12,000円(税込12,960円)*

●重箱: 16.5cm×16.5cm×6cm×1段 素材: プラ
●賞味期限: 2024.1/31 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】 冷蔵

宅配 12/30お届け→ご予約12/24まで
944495 ※別途配送料550円(税込)

500ポイント
12/8まで
宅配のみ



©Disney

8種類からランダムで6個の切り餅が入ります!
(重複する可能性があります)

【お品数24品目】(2人前)

壱の重 鯛入り蒲鉾(紅)/鯛入り蒲鉾(白)/伊達巻/祝海老/栗甘露煮/田作り/味付数の子/黒豆/煮しめ(ごぼう)/煮しめ(梅型人参)/煮しめ椎茸/煮しめ(里芋)/信田巻(三種野菜巻)

弐の重 かまぼこ(ミッキー Maus)/かまぼこ(ミニーマウス)/海老とブロックリーのテリーヌ/洋風なます/鶏のトマト煮/玉子焼/ローストポーク/オリーブのピクルス/きんぴらごぼう肉巻/鶏つくね

紀文 おせち詰合せ/ディズニー O-46
10,000円(税込10,800円)*

●重箱: 16.5cm×16.5cm×4.1cm×2段 素材: プラ 承り 店頭 ご予約サイト
●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】 冷蔵

12/31お渡し→ご予約12/24まで 宅配 944473 ※別途配送料550円(税込)

500ポイント
12/8まで
店頭/宅配
どちらでもOK



壱の重



キティとシナモロールそれぞれの顔をイメージし、白あんを丁寧に練り上げ仕上げた練り切り

【お品数21品目】(2人前)

壱の重 伊達巻/鯛入り蒲鉾(紅)/鯛入り蒲鉾(白)/栗さんとう/昆布巻/くるみ甘露煮/田作り/味付数の子(ハーフ)/海老の旨煮/黒豆/ハロキティ練り切り

弐の重 きんぴらごぼう肉巻/肉団子/金柑甘露煮/若桃甘露煮/ポムポムプリン蒲鉾/合鴨スモーク/シナモロール練り切り/大学芋(ごまこつま)/厚焼玉子焼/鶏のラタトゥイユ

紀文 サンリオキャラクターズのおせち詰合せ O-49

10,000円(税込10,800円)*

●重箱: 16.5cm×16.5cm×4.6cm×2段 素材: プラ 承り 店頭 ご予約サイト
●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】 冷蔵

12/31お渡し→ご予約12/24まで 宅配 944484 ※別途配送料550円(税込)

500ポイント
12/8まで
店頭/宅配
どちらでもOK

人気のスイーツおせち



定番のくりむパンを一口サイズにした2種のミニくりむパンや、くりむプリン・チョコサンドクッキーなど、バラエティ豊かな詰合せ。1年の始まりに笑顔が溢れます。

【お品数10品目】(4人前)

壱の重 ミニくりむパン(カスタード)/チョコサンドクッキー(ストロベリー)/チョコサンドクッキー(レモン)/くりむプリン(カスタード)/ティラミス風くりむプリン(マスカット)

弐の重 ミニくりむパン(あまおう苺)/フィナンシェ(カスタード)/フィナンシェ(レモン)/くりむプリン(あまおう苺)/ティラミス風くりむプリン

「八天堂」スイーツビューッフェ O-48

7,400円(税込7,992円)*

●重箱: 18.8cm×18.8cm×5cm×2段 素材: 紙
●賞味期限: 2024.1/15 【特定原材料: 小麦・卵・乳】 冷蔵

12/30お届け→ご予約12/24まで 宅配 944532 ※別途配送料550円(税込)

宅配のみ



【お品数22品目】(2人前)

ミートローフバジル&チーズ/野菜とベーコンのケーキサレ/ミートパイ/スタッフドオリーブ/キャロットラペ/鶏肉とほうれん草のテリーヌ/二種のチーズテリーヌ トマトジュレ/鶏肉のアヒージョ バジルソース添え/スモークサーモン(トラウト)のマリネ チーズソース添え/カクテルシュリンプ/ポテトサラダ/生ハム(ロース)/チーズ(チェダーチーズ入り)/ローストビーフ・ローストビーフソース/さつまいものサラダ/さつまいものレモン煮/ビテットライブオリーブ/キューブチーズ/セミドライトマト/キッシュロレーヌ/イカのタブナード/きのこと野菜のマリネ

銀座ローマイヤ オードブル O-43
5,800円(税込6,264円)*

●重箱: 18.6cm×24.3cm×3.5cm×1段 素材: 紙
●消費期限: 2024.1/1 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび】 冷蔵

12/31お渡し→ご予約12/24まで 承り 店頭 ご予約サイト

*製造後保存の為冷凍保管をし、お渡し時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお渡し致します。

店頭のみ



壱の重

【お品数42品目】(4人前)

壱の重 野菜とベーコンのケーキサレ/パテドカンパーニュ/鶏肉と人参のテリーヌ/彩り野菜のゼリー寄せ/合鴨スモーク オレンジマヨソース添え/キャロットラペ/ローストアーモンド/ローストカシューナッツ/牛肉のサラダ/スモークサーモン(トラウト)のマリネ/スタッフドオリーブ/鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え/生ハム(ロース)/チーズ(チェダーチーズ入り)/コールスローサラダ(キャベツ&コーン)/イカのタブナード/とうもろこしと野菜のマリネ/野菜と白身魚のアクアパッツァ風/きのこと野菜のマリネ/モッツアレラチーズのバジルオイル漬け/ミートパイ/さつまいものレモン煮/さつまいものサラダ/白身魚のブランド/バゲット/ハムのムース

弐の重 ローストビーフ・ローストビーフソース/鶏肉とほうれん草のテリーヌ/二種のチーズテリーヌ トマトジュレ/エッグタルト/ミートローフバジル&チーズ/モルタラソース/厚切りピアシケン(グリーンペッパー入り)/カクテルシュリンプ/ポテトサラダ/ローストポーク ラビゴットソース添え/チーズケーキブリュレ/若桃の甘露煮/ドライトマト 赤ワイン風味/洋風さんとうりんごのソース添え/ショコラテリーヌ/ローストビーフダイスカット/ローストビーフソース

銀座ローマイヤ オードブル 二段重 O-45
18,500円(税込19,980円)*

●重箱: 21.5cm×31.6cm×4cm×2段 素材: 木
●賞味期限: 2024.1/15 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】 冷蔵

12/30お届け→ご予約12/24まで 宅配 944425 ※別途配送料550円(税込)

冷蔵

承り 店頭 ご予約サイト



【お品数12品目】(4人前)

サーモンケネルのクリーム煮 イクラ添え/氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)/バーナベスモークと四種の豆サラダ/紅鮭のスモーク オレンジ添え/ローストビーフ・ローストビーフソース/カクテルシュリンプ ビスク風ムース/花豆のプランター煮 金粉飾り/有頭海老の野菜ブイヨン仕立て/ポテトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース/ハムとチーズのキッシュ ロマネスコ&ドライマト添え/洋風栗さんとう/若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー

銀座ローマイヤ 洋風おせち 一段重 O-42
10,000円(税込10,800円)*

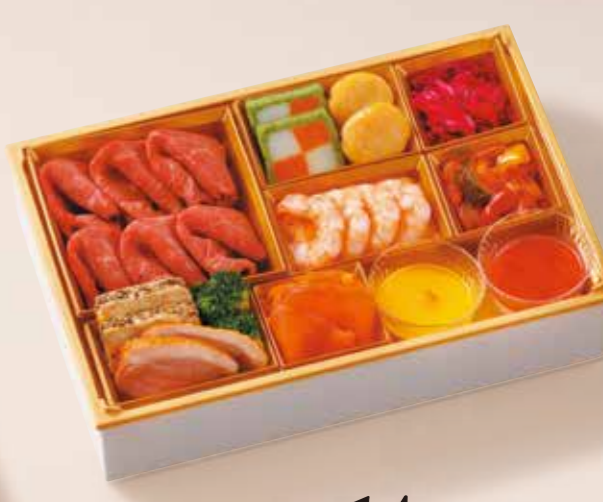
●重箱: 25.2cm×32.5cm×4.2cm×1段 素材: 木
●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】 冷蔵

12/31お届け→ご予約12/24まで ※別途配送料550円(税込) 承り 店頭 ご予約サイト

*製造後保存の為冷凍保管をし、お渡し時に冷蔵温度帯に変更し、冷蔵商品としてお届け致します。

500ポイント
12/8まで
宅配のみ

宅配 944436



弐の重

【お品数14品目】(2人前)

ローストビーフ・ローストビーフソース/ミートローフ/スモーク合鴨/ブロックリー/海鮮市松/ホタテの燻製/オマールソースのマッシュポテト/蒸し海老/キャロットラペ/スモークサーモントラウト/紫キャベツマリネ/ラタトゥイユ/いちごミルクのムース/バレンシアオレンジのムース

洋風オードブル O-44
6,800円(税込7,344円)*

●重箱: 18.1cm×27cm×5.5cm×1段 素材: プラ 冷蔵

●消費期限: 2024.1/2 【特定原材料: 小麦・卵・乳・えび・かに】

12/31お渡し→ご予約12/24まで 承り 店頭 ご予約サイト

店頭のみ

