

新年の神様
「年神様」を
むかえて一年の
幸せを祝い
ましょう。

おせち料理

このまちの笑顔をおやそう。
TORISEN

2027年
ご予約承り中

◎日本の伝統を守るおせち料理…おせち料理は、縁起の良い山海の幸で
つくる年神様へのお供え物。家族が揃って頂き、一年間の幸せと健康を祈ります。

輝かしい新年を当店のおせちとともに
お迎えください。



一段目 伊達巻、紅白梅餅、
昆布巻、いくら、
紅白蒲鉾、鯉胡桃、
紅白生酢、数の子、海老旨煮、
栗きんとん、ローストビーフ、
黒豆、干代呂布、真鱈旨煮、
鮎旨煮

二段目 若桃甘露煮、
海老サラダ、肉団子、
合鴨博多巻、
蟹爪さつま芋トソース、煮ガ、
(筍、蒟蒻、人参、梅干、蓮根、
手毬鮎、鶏)、小海老のフリット
デリスソースかけ、アンデスボーグ
パストラミ、エメンタルチーズ、
ブランドー甘栗、中華鶏山菜、
大芋芋

1

和一段重

数量
限定

冷蔵 27品

12/7以降ご予約価格

本体
価格 25,000円

(税込価格27,000.00円)

●お重サイズ 24×24×6.5cm×2段
●消費期限1/2(土)

早期割引価格

12/6まで

本体
価格

24,000円

(税込価格25,920.00円)

えび かに 小豆 卵 鮎 いか 鮎 ぶり 牛肉
ごま さば 大豆 鶏肉 豚肉 ぶり もも りんご 梨

ご予約締切日12/18(金)

商品お届け日12/31(木)



なだ万

お正月のお席を華やかに彩り、ご家庭で
日本料理の粋をお楽しみください。

一段

栗きんとん(餡)、栗きんとん(栗)、黒豆、
数の子旨煮、鯉西京焼、紅白小袖蒲鉾、
数の子鱈甲煮、紅白なます、伊達巻、
海老芝巻、一口昆布巻、松笠烏賊白焼、
金柑甘露煮、焼目湯葉含め煮、
干椎茸甘露煮、穂付菊含め煮、小鯛、
合鴨燻製、紅鮭桜漬

数量
限定

冷蔵 18品

●お重サイズ 19.8×19.8×7.2cm
●冷凍賞味期限1/7(木)

えび 小豆 卵 いか さけ ぶり 大豆

本体
価格

15,000円

(税込価格16,200.00円)

2

珠寿(スズ)
一段重

なだ万

ご予約締切日12/18(金)

商品お届け日12/30(水)

ご予約締切日

商品お届け日

12/18金まで

12/30水・31木

※商品により異なります。詳しくは中ページをご覧ください。
※都合により、一部商品内容が変更となる場合がございます。
●ご予約商品・お酒は値引、割引企画の対象外となります。

宅配
限定

※北海道・沖縄・九州・四国・
離島は宅配が出来ません
のでご了承ください。

早期割引価格

お得!!

このマークの商品は早めのご予約で

早期割引は12/6(日)までの

ご予約となり、12/7(月)以降はご予約価格が変わります。

各お重の色合いも変えて
監修ブランドの特徴を
出した企画ものおせち
料理です。

53品 冷蔵 数量限定



本体価格 **22,800円**
(税込価格24,624.00円)

●お重サイズ 縦19.5×横25.5×高さ5cm
●消費期限1/1(金)



北陸と旅館で食べる懐石料理を
イメージしたおせち。

- 一段目** 田作り、からすみ、栗甘露煮、五郎島金時芋きんとん、ピスタチオクリーム
チーズ寄せ、黒豆艶金箔、数の子美味漬、松前辛子明太子、
真鯛焼、松前漬、海老芝煮、鳥賊雲丹焼き松葉、紅白餅玉串
二段目 鶏松風あさ、ばい貝旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白海老甘酢漬、
いくら醤油漬、紅白なます、鮭塩麹焼、銀鱈西京焼、紅白茹巻き、
あわび旨煮、高野豆腐揚げ、手毬海老
三段目 五郎島金時芋甘露煮、鯉甘露煮、海老黄金、くるみの鮎煮、豚バラ肉
柔らか煮、穴子やわらか煮、真子旨煮、椎茸旨煮、すだれ鮎煮、
車麩煮、菜の花湯葉巻、ぼたねいかめ煮、人参め煮、梅麩、
絹さや煮、紅白餅玉串



41品 冷蔵 数量限定
本体価格 **20,000円**
(税込価格21,600.00円)

ご予約締切日12/18(金)
商品お届け日12/30(水)

日本の伝統と
洋風の味わいを
堪能できる
おせち。



- 一段目** 手まり餅、にしん燗焼、銀鱈塩焼、田作り煮、鰻入参、
胡枝子入り松風トロリ風味、ローストビーフ、伊達巻、花餅、笹餅、焼鯛立、
蟹ふくさ焼、合鴨パストラミ
二段目 たこ照焼、ブロッコリーコンソメ風味、チキンロール、アブリ煮、柿玉銀杏串、
杏子煮、焼湯葉、たらこ昆布巻、干柿バターサンド、こはだのしめじ、
紅白なます、いくら醤油漬、旬煮、とろろ椎茸煮、茹で絹さや、手まり餅
三段目 カジキのハニーマスタードソース、ミートパイ包み、ダコのバジルソース、
ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、ドライフルーツプロマージュ、
海老の旨煮、きんとん、流皮栗甘露煮、メープルくるみ、オニオンマリネ、
スモークサーモントラウト、オリーブ添え、黒豆煮

41品 冷蔵 数量限定
本体価格 **26,800円**
(税込価格28,944.00円)

ご予約締切日12/18(金)
商品お届け日12/30(水)

7 和風おせち
三段重

加賀屋

41品 冷蔵 数量限定

本体価格 **20,000円**
(税込価格21,600.00円)

ご予約締切日12/18(金)
商品お届け日12/30(水)

8 和洋おせち
三段重

ホテル椿山荘東京

ご予約締切日12/18(金)
商品お届け日12/30(水)



お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。



二折共通 田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、
鰻照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆煮、栗金団、
くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、祝い海老、手毬餅まんじゅう、
数の子燗煮、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚の
エスカベッシュ、照焼鯛立、昆布巻、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、
紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、椎茸旨煮、紫芋金団、海老の黄金和え

26品×2折 冷蔵 数量限定
本体価格 **12,200円**
(税込価格13,176.00円)

ご予約締切日12/6(日)
商品お届け日12/30(水)



8.5寸の広々とした大皿感覚の折箱に、
お正月のエッセンスを凝縮しました。

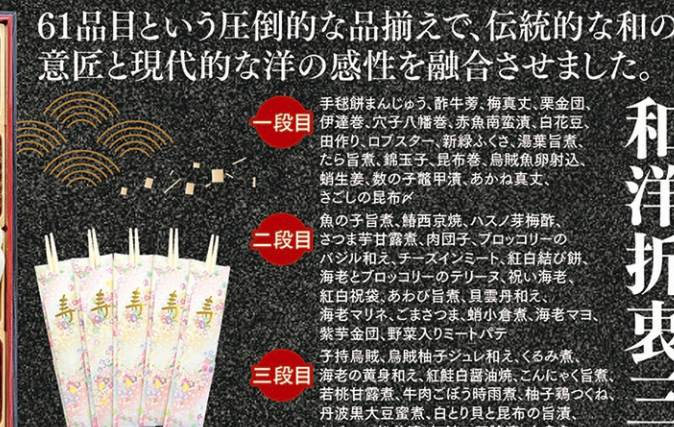
- 一段** 丹波黒大豆煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真丈、
白花生、田作り、くるみ煮、ごまかつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、
数の子燗煮、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚の
エスカベッシュ、照焼鯛立、昆布巻、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、
紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、椎茸旨煮、紫芋金団、海老の黄金和え

27品 冷蔵 数量限定
本体価格 **11,000円**
(税込価格11,880.00円)

ご予約締切日12/6(日)
商品お届け日12/30(水)

3 千賀屋謹製「彩華千」
和洋折衷三段重

千賀屋



61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の
意匠と現代的な洋の感性を融合させました。

- 一段目** 手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、
伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、
田作り、ロースター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、
たら旨煮、錦玉子、昆布巻、鳥賊魚卵焼、
蛸生巻、数の子燗煮、あかね真丈、
さくしん昆布巻
二段目 魚の子旨煮、鮭西京焼、ハスノ芽餅、
ごまかつま甘露煮、肉団子、ブロッコリーの
パスタ和え、チーズインミート、紅白結び餅、
海老とブロッコリーのデリッシュ、祝い海老、
紅白祝袋、あわび旨煮、貝茸和え、
海老マリネ、ごまかつま、蛸小倉煮、海老マヨ、
紫芋金団、野菜入りミートパテ
三段目 手毬餅、鳥賊魚卵焼、ハスノ芽餅、
海老の黄金和え、紅鮭白醤油焼、こんこん旨煮、
若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、
丹波黒大豆煮、白とり貝と昆布の旨煮、
とびこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、白身魚の
エスカベッシュ、あんず漬、長寿貝の中華風、
若野豆腐、柚子くづね、海老紅白巻、
紅白なます、まきから漬漬け柚子風味

61品 冷蔵 数量限定
本体価格 **24,800円**
(税込価格26,784.00円)

ご予約締切日12/6(日)
商品お届け日12/30(水)

4 千賀屋謹製「舞千」
和風二折

千賀屋

5 千賀屋謹製「千寿」
和風一段

千賀屋

ご予約締切日12/6(日)
商品お届け日12/30(水)



紀文の粋を込めた本格和風の豪華おせち。

12 祝の幸 三段重

- 一段目** 伊達巻、栗きんとん、蒲鉾、紅、白、昆布巻、祝海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆
- 二段目** ぶり照焼、赤魚粕漬、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘露煮、にしんの甘酢漬、いくら醤油漬、焼杭立、湯葉の八幡煮、あわび旨煮、紅白なます
- 三段目** くるみ甘煮、厚焼玉子、牛肉八幡巻、鶏もも西京味噌焼、ローストポーク、豚角煮、若松甘露煮、信田巻(三種野菜煮)、煮しめ、梅型人参、菜の花湯葉巻、かに風味しんじょう、煮しめ 梅型生鮓

冷蔵 36品 数量限定

本体価格 **18,800円**
(税込価格20,304.00円)

ご予約締切日
12/14(月)
商品お届け日
12/31(木)

●お重サイズ 19.5×19.5×18cm ●消費期限 1/2(土)



歴史ある町屋を改装した京都料理処。山海の幸を多彩に盛りつけました。

13 和風おせち 二段重

- 一段目** 黒豆金箔、若松甘露、栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、伊達巻、友禅紅白串、たたき牛蒡、ばい貝旨煮、数の子、鰯酢、紅白なます、いくら、海老艶煮、いか松笠、牛しぐれ笹巻、鱈幽庵
- 二段目** パストラミベーコン、レモンズライス【シロップ漬】、真砂ずんだサラダ、一口昆布巻、花こんにゃく、スモークラウトサーモン、広島県信田、かに信田、椎茸煮、焼たけのこ、味付いんげん、合鴨パストラミ、蒸し鶏くらげ和え、田作り【ピーナツ和え】、金箔あわび旨煮、銀鮭グリルマスタード、小鯛甘酢漬、手持甘煮煮

冷蔵 35品 数量限定

本体価格 **17,000円**
(税込価格18,360.00円)

ご予約締切日12/18(金)
商品お届け日12/31(木)



●お重サイズ 縦19.5×横19.5×高さ5cm
●消費期限 1/1(金)



23品 トオカツフーズ株式会社 15 Luna fleur 洋風オードブル 二段重

お祝いの食卓に彩りを添えるオードブルです。プラス一品として、お酒のおつまみとして最適なサイズです。お正月はもちろん、パーティーにもおすすめできるオードブルです。

冷蔵 数量限定

本体価格 **11,800円**
(税込価格12,744.00円)

ご予約締切日
12/18(金)
商品お届け日
12/30(水)



18品 トオカツフーズ株式会社 14 月うさぎの里 加賀兎郷 洋風オードブル 一段重

お肉がメインのオードブル。お子様にも喜ばれる食材を盛り込みました。

冷蔵 数量限定

本体価格 **12,800円**
(税込価格13,824.00円)

ご予約締切日
12/18(金)
商品お届け日
12/31(木)

●お重サイズ 縦19.5×横25.5×高さ5cm
●消費期限 1/1(金)



京都割烹らしい伝統的な和風食材に洋風食材のテイストを加えて彩り良く盛り込みました。

9 祇おん江口監修 葵 三段重

- 一段目** 羽二重華書、菜の花と柚子のつみれ揚げ、鴨門金時芋きんとん、淡菜甘露煮、北海道黒豆、爪付カニしんじょう、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、ぶり照焼、たこ照焼、海老艶煮、あかにし生味噌、金柑さわやか煮、紅白なます、いくら醤油漬、たたき牛蒡ごま和え、牛肉と筍のしぐれ煮、梅鮓シロップ漬、田作り
- 二段目** 味付高野巻キャロット、椎茸旨煮、穂先菊旨煮、彩り根菜の煮しめ、菜の花おひたし、松前漬、味付数の子、ちりめん山椒、味付小梅人参、切干大根煮、銀鮭あわび煮、生鮓しぐれ、パイ貝旨煮、チーズ入焼かまぼこ、にしん親子甘酢漬
- 三段目** 五色チキンオードブル、ブロッコリーのバジル和え、ドライマト、プチチーズカニ三色、いか彩り甘酢和え、スモークサーモン、連根柚子マリネ、にしん昆布巻、青竹甘露煮、合鴨スモーク、九条ねぎ焼鶏つくね、ごまがわ、わらび餅(きな粉)、味噌デミグラのボーラクラゲ

冷蔵 49品 数量限定

本体価格 **16,000円**
(税込価格17,280.00円)

ご予約締切日
12/6(日)
商品お届け日
12/30(水)

●お重サイズ 約19.5×19.5×5.8cm×3段
●冷凍賞味期限 1/31(日)



トオカツフーズ株式会社 10 和洋中おせち 華の集 三段重

和の段は定番のおせち、洋の段はお酒との相性も〇、中華のエビチリや甘味はお子様にも人気です。多彩なメニューをぜひご家族でお楽しみください。

- 一段目** 金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、栗の炭皮煮、鴨門金時芋きんとん、紅白かまぼこ、味付け胡瓜や、お祝い海老、花形お豆腐しんじょう、ねじり鶏湯煮、高野豆腐煮、伊達巻、黒豆煮、梅生鮓、数の子松前漬、数の子
- 二段目** 鶏肉のトマトソース、真鍋のイタリアンマリネ、ケーキサレ バジルマヨ、ディップソース、スパイシーミックスピーンズ、黒糖ローストポーク、ブロッコリーのコンソメ煮、牛肉の赤ワイン煮込み、エビとアスパラの、テリーヌ、ドライマトのシロップ煮、銀鮭スモークサーモン、オリーブ添え、オニオンマリネ、チーズデザート マンゴソース
- 三段目** 海老のチリソース、水菜とサーサンの中華和え、あい鴨一口スモーク、ブロッコリーのコンソメ煮、チキンロール、花餅焼、若松甘露煮、クルミの鮎炊き、黒酢酢漬、椎茸の中華煮、中華くらげ

冷蔵 38品 数量限定

早期割引価格 12/6まで
本体価格 **13,800円**
(税込価格14,904.00円)

ご予約締切日
12/18(金)
商品お届け日
12/30(水)

●お重サイズ 約19.5×19.5×5.3cm×3段
●冷凍賞味期限 1/31(日)



京菜味のむら 45品 数量限定 冷蔵

朱赤の四段のお重をいっばいに、京のお正月を映したおせちです。味わい深い料理45品目を多彩に詰合せました。華やかに晴れやかに都のお正月を飾るにふさわしい一品です。

- 一段目** 合鴨ロース、にしんと魚卵の彩り和え、たこの甘酢漬、九条ねぎ入り京鴨つくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、あわび姿煮、若松甘露煮、紅白松葉串
- 二段目** 紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串
- 三段目** 黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鮭旨煮、いくら醤油漬、鯉くるみ、金時人参入り生鮓、さくら山椒焼、蟹爪松葉煮、梅甘露煮
- 四段目** 金柑甘煮煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢連根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、焼き湯葉煮、さわらの笹巻書包み、いか黄金焼、菊煮、梅型人参、手まり鮓

早期割引価格 12/6まで
本体価格 **21,500円**
(税込価格23,220.00円)

ご予約締切日
12/18(金)
商品お届け日
12/30(水)

●お重サイズ 約17.8×17.8×4.6cm×4段
●冷凍賞味期限 1/31(日)

12/7以降ご予約価格
本体価格 **22,000円**
(税込価格23,760.00円)

●お重サイズ 約17.8×17.8×4.6cm×4段
●冷凍賞味期限 1/31(日)

ジーエフシー

トオカツフーズ

ノムラフーズ

ぎをんや満文

©Disney

ディズニーキャラクターが愛らしい和洋お重。

25

紀文食品

おせち詰め合わせ
ディズニー二段重

一段目 伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、煮しめ、椎茸、きんなん、煮しめ、梅型こんにゃく、煮しめ、里芋、海老の旨煮、黒豆、味付数の子、栗甘露煮、くるみ甘露煮、練り切り(ミッキー・マウス)

二段目 肉だんご、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、蒸し鶏のマリネ、厚焼玉子、かまぼこ(ミッキー・マウス)、かまぼこ(ミニ・マウス)、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージ、練り切り(ミニ・マウス)

【別添】薄切り餅(無地)個包装(2枚入)×6パック
【別添】食べられるシール(6種)

冷蔵

26品

数量限定

●お重サイズ 16.5×16.5×9.7cm

●消費期限1/2(土)

卵 鶏肉 小麦 えび かに 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 こんにゃく 栗 くるみ

本体価格

11,000円

(税込価格12,100.00円)

ご予約締切日

12/14(月)

商品お届け日

12/31(木)

サンリオキャラクターの可愛らしい和洋お重。

26

紀文食品

サンリオ
キャラクターズのおせち詰め合わせ
二段重

一段目 伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗甘露煮、鴨門芋さんどん、黒豆、海老の旨煮、味付数の子、蒲鉾(ポチャッコ)、昆布煮、田作り、練り切り(ハローキティ)

二段目 大学芋(ごまかつま)、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、錦玉子、豚角煮、蒲鉾(ポムポムプリン)、くるみ甘露煮、蒸し鶏のマリネ、肉団子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(シナモロール)

冷蔵

24品

数量限定

●お重サイズ 16.5×16.5×10.8cm

●消費期限1/2(土)

卵 鶏肉 小麦 えび 大豆 くるみ こんにゃく もも ごま 鶏肉 豚肉

本体価格

11,000円

(税込価格12,100.00円)

ご予約締切日

12/14(月)

商品お届け日

12/31(木)

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

原材料に「卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ」は使用していません。

27

石井食品

イシイののぞみ
食物アレルギー
配慮二段重

冷蔵

17品

数量限定

●お重サイズ
16.7×16.7×16.8cm
●消費期限1/2(土)

牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

早期割引価格

12/6まで

本体価格

17,100円

(税込価格18,468.00円)

ご予約締切日

12/18(金)

商品お届け日

12/31(木)

12/7以降ご予約価格

本体価格

17,400円

(税込価格18,792.00円)

一段目

国産牛肉のしぐれ煮、茨城県産栗の栗さんどん、国産野菜の紅白なます、国産ごぼうのたたきごぼう、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、丹波篠山市産黒豆煮、国産さつま芋の甘煮、北海道産かぼちゃの伊達巻風、国産椎茸煮、国産金柑の甘露煮

二段目

大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮、平田牧場三元豚の角煮、国産紫花豆煮、宮崎県産若鶏のミートボールと野菜の甘酢和え(個別包装)

【別添】国産野菜の炊き合わせ(個別包装)