

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。

2024年
ご予約
承り中

おせち料理



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。

39品



一段目

伊達巻、紅白餅、柚子金いくら、
合鴨スモーク、紅白かまぼこ、柚子柿、
紅白生餅、数の子、有頭海老、栗きんとん、
ローストビーフ、黒豆、千代呂木、チキンロール、葉付金柑

二段目

鰯の南蛮漬、若桃甘露煮、昆布巻、海老湯葉巻、煮豚、
たたき牛蒡、煮貝(高野豆腐、菊芋、ふき、筍、椎茸、手鞠麩、蓮根、人参)、
蟹爪さつま揚げ、鮑の旨煮、肉団子、鱈子旨煮、焼鯛立、パイ貝旨煮、土佐胡桃、紫蘇杏

老舗レストランが作るおせち。様々な味をお楽しみください。

一段目

肉団子、たたきごぼう、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、
なます、数の子、伊達巻、柚子金いくら、煮貝(手鞠麩、筍、蓮根、人参、椎茸、
落、手鞠麩、高野豆腐)、黒豆、千代呂木、栗きんとん、チキンロール、昆布巻
アンデスボークバストラミ、ローストビーフ、海老香辛オイル漬、帆立マヨ串焼、
チキンバストラミ、小柱のマリネ、抹茶レパン、エメンタルチーズ、栗渋皮甘露煮、
タコバジル、ミートテリーヌ

二段目

鴨の野菜巻、棒棒鶏、パンケットボーク、椎茸醤油煮、焼きさば、蟹爪のチリソース、
中華クラゲ、富有柿と大根の胡麻酢和え、さつま芋甘露煮、カシューナッツ飴炊き、
焼き帆立、中華飯蛸、叉焼、椎茸伊達巻

三段目

早期割引価格 12/7まで

本体
価格 **22,500円**
(税込価格24,300.00円)

●お重サイズ
22×22×6.5cm×3段
●消費期限1/2(火) ●冷蔵

12/8以降ご予約価格
本体
価格 **23,500円**
(税込価格25,380.00円)

えびかに小麦卵乳いかにいわし牛肉ごま大豆鶏肉豚肉ももさば鯛

30品

輝かしい新年を当店の
おせちとともに迎えてください。

早期割引価格 12/7まで

本体
価格 **19,500円**
(税込価格21,060.00円)

12/8以降
ご予約価格
本体
価格 **20,500円**
(税込価格22,140.00円)



●お重サイズ
24×24×6.5cm×2段
●消費期限1/2(火)
●冷蔵

えびかに小麦卵乳いかにいわし牛肉ごま大豆鶏肉豚肉ももさば鯛

ご予約締切日12/18(月)
商品お届け日12/31(日)

心をこめて作り上げたおせち料理。なだ万のおせちを
お届け致します。

4
多久味 一段重



16品

本体
価格 **17,500円**
(税込価格18,900.00円)

●お重サイズ19.7×19.7×5.2cm
●冷凍賞味期限1/7(日) ●冷蔵

一段目 紅白小袖蒲鉾、伊達巻、海老芝煮、数の子龍甲漬、黒豆、田作り、貝柱雲丹和え、
紅白なます、栗金団、いくら醤油漬、ローストビーフ、タレ(ローストビーフソース)、
蟹真丈、干椎茸甘露煮、一口昆布巻、鰻西京焼、帆立生姜煮

お正月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。



●お重サイズ17.9×17.9×5.2cm×2段
●冷凍賞味期限1/7(日) ●冷蔵

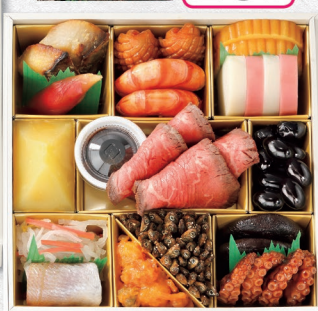
本体
価格 **23,000円**
(税込価格24,840.00円)

一段目 伊達巻、紅白蒲鉾、松笠烏賊、海老芝煮、鰻西京焼、酢取茗荷、黒豆、ローストビーフ、
タレ(ローストビーフソース)、栗金団、干椎茸甘露煮、小鰯、田作り、
貝柱雲丹和え、紅白なます、小鯛笹漬

二段目 鰻西京焼、酢取茗荷、編笠柚子、花百合根、真鯛旨煮、一口昆布巻、数の子龍甲漬、
帆立生姜煮、子持昆布、鶏燻製、合鴨燻製、鰯の子旨煮、いくら醤油漬、海月酢



なだ万
28品



3
正月万菜 二段重

日本料亭なだ万

数量
限定

ご予約締切日12/18(月)
商品お届け日12/30(土)

ご予約締切日
12/18月まで

商品お届け日
12/30土・31日

※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**12/7(木)**までの

ご予約となり、12/8(金)以降はご予約価格が変わります。



一段目 **48品**

能登青かぶら寿司、鮑うま煮、柚餅子、金箔蒲鉾、かじき昆布、赤魚の唐揚げ、よもぎ結びすだれ煮、伊達巻、若桃シロップ漬、鴨のくんせい、手まり餅、帆立のくんせい、いか雲丹焼き

黒毛和牛西京味噌ローストビーフ、能登産なまこ酢、能登産干し柿バター寄せ、鱈照り焼き、五郎島金時芋のきんとん、ほたるいかの風味焼き、白えび甘酢漬、豚角煮、鶏肉の塩焼、くるみ甘露煮、田作り煮、大根と人参の紅白なます、味付け子持ち昆布、野菜マリネ、パプリカマリネ、昆布甘酢漬、黒豆煮、金粉飾り、れんこん山葵風味

能登産さざえ干し(瓶詰)、裏白椎茸煮(能登115使用)、車海老煮、鶏の松風、牛肉八幡巻き、あんころ餅(ルビーロマン果汁入)、味付け数の子、真鯛の旨煮、たこ山椒煮、焼き栗、巻き湯葉煮(いしる風味)、金時草茹たけのこ煮、れんこん煮(いしる風味)、網こんにゃく旨煮、竹の子煮、ふき煮、人参煮

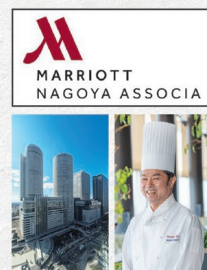


各お重の色合いも変えて監修ブランドの特徴を出した企画ものおせち料理です。

一段目 寿玉子、牛しぐれ包み、伊予柑なます、ばい貝旨煮、鮭味噌焼、かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、いか松笠、いか黄金、伊達巻、左様紅白串、小鯛甘酢漬、金箔あわび旨煮、紅白なます、いくら、海老鮎煮、てり焼はたて

紅白かまぼこ、みたらし入り団子、あん入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、きんかん煮、たたき牛蒡、黒糖チキンロール、鰯照焼、焼えびスモーク、数の子、椎茸煮、田作り、てり焼餅、おさつ甘露煮、花こんにゃく、豚カルピチーズ、金目鯛西京焼、こはだ栗漬、栗きんとん

スイーツチーズ(オレンジ)、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、豚角煮、りんごパイ焼、リンゴのコンポート(赤)、リンゴのコンポート(黄)、焼豚スライス、オリーブ、ローストビーフ、ドライトマトワイン煮、スモークラウトサーモンローズ、野菜入りミートパテ、若桃甘露、マールチーズ(いちご)、マールチーズ(キウイ)、白身魚のエスカベッシュ、真砂ずんだサラダ、鶏香草焼



一段目 牛たんロースト、ベ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1/2、合鴨スモークレック、広島県産レモンシロップ漬1/2、牛ばら肉の八丁味噌仕立て、ブロッコリー(コンソメ風味)、黒毛和牛と黒豚の煮込みハンバーグ、ベppardロップ(赤)、豚角煮(オレンジソース)、アスパラ煮びたし、アンデスボーグバスターミ、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、奥三河鶏の塩焼、ローストビーフ、サーロインステーキ(ローストビーフ)



有名ホテル監修おせち

「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした祝い膳です。



●お重サイズ19.6×19.6×5cm×3段 ●消費期限1/1(月) ●冷蔵

本体価格 **35,000円**
(税込価格 37,800.00円)

えび かに 卵 小麦
乳 鮭 いか くら
ごま 大豆 鶏肉 豚肉
もも 牛肉 芋 さば

加賀屋
和風三段重
数量限定
ご予約締切日 12/18(月)
商品お届け日 12/31(日)



一段目 **56品**

北陸温泉旅館「渡月庵」
「月香」「宝生亭」監修
和洋おせち三段重
数量限定
ご予約締切日 12/18(月)
商品お届け日 12/31(日)

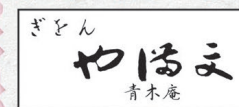
本体価格 **22,300円**
(税込価格 24,084.00円)

●お重サイズ19.5×25.5×5cm
●消費期限1/1(月) ●冷蔵
小麦 卵 乳 えび かに 鮭 いか くら
おし 鮭 牛肉 ごま さば 大豆 鶏肉
もも 牛肉 芋 さん 芋 鮭



一段目 **25品**

名古屋マリオットアソシア
「名古屋マリオットアソシア」監修
肉づくしおせち
数量限定
ご予約締切日 12/14(木)
商品お届け日 12/30(土)



お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

一段目

椎茸旨煮、焼き湯葉巻、梅魁、ごま入り笹巻、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、ロブスター、にしん幽庵焼、真鯛子旨煮、扇かまぼこ、たたきごぼう、伊達巻、若桃甘露煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、手まり餅、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオーロソース、海鮮サラダ、海老のバジルソース和え、ローストボーク、桜島どりマリネチキン、キャロットラペ、スモークサーモンラウト、ライブオリーブ、アンデスボーク、鶏チーズ焼、紅大福、白大福、ロールケーキ(宇治抹茶)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(キャラメルアーモンド)、スイートポテト、ミートローフ

二段目

かぶら甘酢漬、かに風味土佐酢漬、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、ミナミカゴカマス西京焼、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、子持ち昆布、葉付金柑甘露煮、有頭海老、紅白なます、いくら、くらげの酢の物(中華風)、帆立生巻和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。

千賀屋



一段目

二段目

三段目

酢牛蒡、梅真丈、鰯小倉煮、ごまつま、紅白結び餅、洗皮付き栗金団、カシューナッツ飴炊き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くらげ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚黒豆、手毬餅まんじゅう焼、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦巻、あかね真丈、数の子龍甲漬、さごの昆布、海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、錦西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、鰯生巻、穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白豆、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、柚子風味、海老紅白奉書、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

早期割引価格 12/7まで

本体価格 **20,800円**
(税込価格 22,464.00円)

●お重サイズ25.7×25.7×5.3cm×3段
●消費期限1/2(火) ●冷蔵
12/8以降ご予約価格
本体価格 **21,800円**
(税込価格 23,544.00円)

ご予約締切日 12/18(月)
商品お届け日 12/30(土)

料亭系おせち

59品

ぎもんや満文
「ぎもんや満文」迎春おせち
数量限定
ご予約締切日 12/14(木)
商品お届け日 12/30(土)

60品

千賀屋謹製
迎春おせち料理「彩華千」
和風三段重
数量限定

数量限定

ご予約締切日 12/18(月)
商品お届け日 12/30(土)

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。



一段目 モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ(ローストビーフソース添え)、パストラミボーク、チーズ(チェダーチーズ入)、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、生ハム(ロース)、キャロットラペ、とうもろこしと野菜のマリネ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、スタッフドオリーブ、ローストボーク(ラビゴットソース添え)、鶏肉のアヒージョ(レモンマヨソース添え)、若桃の甘露煮、ドライトマト(赤ワイン風味)、チーズケーキブリュレ、さつま芋のサラダ、ショコラテリーヌ

本体価格 7,500円 (税込価格 8,100.00円)

北海道産の山の幸と海の幸の素材を使用したオードブルです。



一段目 さつま芋とりんごのきんとん(黒豆煮添え)、鮭ざんぎ、帆立素焼、豚肉のテリーヌ、牛肉のしぐれ煮、真鱈のソテートマトソース、スモークサーモンマリネ、鶏モモの照焼、つぶの燻製オイル漬け、インカのめざめチーズ焼、きのこのキャシュ、北海しまえび、たこやわか煮、かぼちゃの焼プリン、アйнаメ香辛焼きグリーンソース、チキンチーズロール

本体価格 12,500円 (税込価格 13,500.00円)



一段目 ミニ白ロール、ミニ紅ロール、ミニロール、桃の花チョコ

二段目 レアチーズケーキ、モンブラン、杏仁プリン、小さな幸せ包み、ストロベリーマドレーヌ、ラズベリークリームタルト、ミニパフィナンシェ(フランクフルト)、抹茶ブラウニー、コーヒードーナツ、ショートケーキ、紅白水引きギョー、梅ロッシュ、桃マカロン、紅白マカロン、ナッツチョコ、桃の花チョコ、フランクフルト

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修。オードブルとパフェアイス



一段目 アンデスボーグ合鴨スモーク、キャロットラペ、スモークサーモン、ドライトマト、パストラミボーク、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、メープルくるみ、伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、ローストビーフ、海老サラダ、魚卵のサラダ、KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ、阿波尾鶏スペアリブ、スタッフドオリーブ、ブロッコリー(コンソメ風味)、桜島どりマリネチキン、にしんマスタード和え、【別添】パフェアイス95ml

本体価格 9,700円 (税込価格 10,476.00円)

お肉を中心のオードブル。お子様にも喜ばれる食材をチョイス致しました。



一段目 豚角煮、焼野菜トマトマリネ、若桃甘露、若鶏醤油チキンステック、黒糖ローストボーク、キングサーモン、香草焼、ベーコンチーズドック、地どりのテリーヌ、直火焼親鳥ボン酢味、ビーフンチューパイ、ローストビーフスライス、海老とブロッコリーのテリーヌ、チキンのマスタードマリネ、味付ブロッコリー、スモークトラウトサーモンローズ、ボークパストラミ、生ハムマングームス

本体価格 12,100円 (税込価格 13,068.00円)

一の重は「パティスリーモンシェール」1番人気のロールケーキを敷き詰めました。二の重にはケーキやマカロンなど、彩よくバラエティに詰合せた迎春限定スイーツ玉手箱です。

数量限定

本体価格 10,000円 (税込価格 10,800.00円)



数量限定



一段目 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、プリの照焼

二段目 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、帆立と香辛のテリーヌ、たこのバジルソース、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、彩鶏ガランティース、ぶちぶち海老サラダ

三段目 帆立の中華和え、海老チリソース、ブロッコリーのコンソメ煮、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、くるみ飴炊き、桃の花餅

本体価格 20,000円 (税込価格 21,600.00円)

和の重・洋の重・中華の重で構成される3段重です。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。

一段目 合鴨スモーク、ドライフルーツミックス、焼野菜トマトマリネ、キャロットラペ、ライブオリーブ、ロブスター、蒸し鶏バジル和え、生ハム、十勝ハーブ牛ローストビーフ、オニオンマリネ、スタッフドオリーブ

二段目 焼き湯葉巻、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、若鶏の三色巻、鰯の子旨煮、松前漬、数の子、金団餡、栗甘露煮、白花豆煮、黒豆煮、紅白なます、国産いくら醤油漬、わかさぎフライ

三段目 あかにし具香草風味、錦糸玉子包み、たらちねのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、クランベリーくるみ、胡麻団子、国産ローストボーク(黒糖風味)、蓮の芽梅酢風味、若桃甘露煮、鮑煮、糸昆布酢炊き、蟹風味蒲鉾、肉団子、中華くらげ

本体価格 20,000円 (税込価格 21,600.00円)

ご家族三世帯で楽しめるホテルならではの おせちです。

一段目 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、プリの照焼

二段目 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、帆立と香辛のテリーヌ、たこのバジルソース、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、彩鶏ガランティース、ぶちぶち海老サラダ

三段目 帆立の中華和え、海老チリソース、ブロッコリーのコンソメ煮、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、くるみ飴炊き、桃の花餅

本体価格 20,000円 (税込価格 21,600.00円)

金沢らしい色鮮やかな見た目にお酒片手にお楽しみいただけるお料理を盛り付けました。

一段目 のどぐろ南蛮漬、葉付金柑、牛肉しぐれ煮、てまり餅、ぶり照り焼、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、梅の花餅、白、合鴨燻製、梅の花餅、紅、高野豆腐旨煮、あわび旨煮、アンデスボークパストラミ、塩こうじ添え、紅白餅玉串、焼はるい、若桃蜜漬、数の子、わさび和え、味付けいくら、そら豆、黒かじき昆布締め、栗甘露煮、豚肉彩り流し、牛肉八幡巻、白エビ甘酢漬、かに真丈

数量限定

本体価格 15,800円 (税込価格 17,064.00円)

金沢迎賓館 金茶寮

酒肴 おせち 一段重

数量限定

本体価格 15,800円 (税込価格 17,064.00円)



36品
数量限定

紀文の粋を込めた
本格和風の豪華
おせち。



24品
数量限定

「ミッキー」と「ミニー」が
愛らしい和洋お重。



26

おせち詰め合わせ
デイズニー二段重

©Disney

サンリオキャラクターの可愛い
和洋お重。



21品
数量限定

サンリオキャラクターズの
おせち詰め合わせ二段重

© '23 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L641871

数量限定

朱赤の四段のお重
いっぱいに味わい深い
料理45品目を多彩に
詰合せました。

- 一段目** 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、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、紅白松葉串
- 二段目** 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、鰻西京焼、金柑甘露煮、黒豆、梅餅、若桃甘露煮
- 三段目** いかと野菜の彩り和え、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、鱈旨煮、からすみ、鯉くるみ、たこの甘酢漬、豚角煮、田作り、お祝い松葉串
- 四段目** 高野豆腐の含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにやく、ごぼう煮、梅干し、すり身揚げ、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

早期割引価格 12/7まで
本体価格 20,000円
(税込価格 21,600.00円)

●お重サイズ 約17.8×17.8×4.6cm×4段
●冷凍賞味期限1/31(水) ●冷蔵
12/8以降 本体価格 21,000円 (税込価格 22,680.00円)
ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

23 京菜味のむら雅

ノムラフーズ

45品

ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

24 祝の幸三段重

紀文食品



- 一段目** 伊達巻、栗きんとん、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、昆布巻、有頭焼海老(祝海老)、味付け数の子、田作り、錦玉子、黒豆
- 二段目** ぶり照焼、はすの芽梅酢漬、鮭柚庵焼、いか松笠白焼、若桃甘露煮、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、大学芋(ごまかつま)、紅白なます、かき時雨煮、湯葉の有馬煮
- 三段目** 信田巻(三種野菜巻)、銀杏、梅乾、海老しんじょう、菜の花湯葉巻、煮しめ 椎茸、にしんの甘酢漬、焼帆立、金柑甘露煮、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、肉団子、厚焼玉子、豚肉二色巻

本体価格 17,800円
(税込価格 19,224.00円)

●お重サイズ 19.5×19.5×17.4cm ●消費期限1/2(火) ●冷蔵
卵 乳 小麦 えび いかに ごま さば 大豆 牛肉 鶏肉 もも 鶏皮 ぶり 干し

ご予約締切日 12/14(木) 商品お届け日 12/31(日)

お正月のご家族の集まりに華をそえるよう、彩り豊かな盛付けにこだわりました。



- 一段目** 金時人参入ります いくら添え、わかさぎの胡麻和え、栗の炭火煮と鳴門金時芋きんとん、紅白なまほこ、花型豆腐しんじょう、手こんにやく煮、寿高野豆腐煮、お祝い海老煮、伊達巻、若桃甘露煮、黒豆煮、梅型生巻、数の子と松前漬
- 二段目** チーズデザート マンゴーソース、銀鱈スモークサーモン レモン添え、海老とアスパラのテリーヌ、牛肉の赤ワイン煮込み、ブロッコリーのコンソメ煮、2色オリーブとヤングコーンのマリネ、紫キャベツのピクルス、たこのバジルソース、若鶏手羽パストラミ、ドライマト赤ワイン煮
- 三段目** 松茸いかのチリソース、海老のチリソース、合鴨ひとくちスモーク、ブロッコリーのコンソメ煮、クルミの餡焼き、桃の花餅、若桃甘露煮、チキンロール、黒酢豚、しいたけの中華煮、中華くらげ

早期割引価格 12/7まで
本体価格 13,000円
(税込価格 14,040.00円)

●お重サイズ 約19.5×19.5×5.3cm×3段
●冷凍賞味期限1/31(水) ●冷蔵
12/8以降 本体価格 13,870円 (税込価格 14,979.60円)
ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

18 華の集和洋中

トオカツフーズ

数量限定

ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

昔から伝わる縁起物の食材と現代風にアレンジした
食材をボリュームの
あるおせち料理に
仕上げました。



- 一段目** 味付け数の子、京都産山城烏にしめ、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、松前漬、祝海老、田作り、栗甘露煮、紅白蒲鉾、鰻の西京焼き、栗きんとん、若鶏人参味付け、菓子くるみ、笹巻団子、京都丹波産牛肉じくれ煮、まつたけ丸たき牛蒡、鰻のうま煮、京都水産物産物入り生酢、丹波黒豆のふくませ、いくら醤油漬、錦たまご、白梅餅、紅梅餅、酢漬、いかの魚卵和え、龍皮巻、豚の角煮、海鮮市松、鰻あわび煮
- 二段目** 魚卵の煮物、射こみ高野豆腐、伊達巻、昆布巻、スモークサーモントラウト、フランク、わらび餅(バインアップル)、紅鮭昆布巻、鶏肉の西京焼き、大黒なめしめ、若桃シロップ漬、栗きんとん、かに爪みりん漬、こはだ栗漬、かつお大根肉和え
- 三段目**

本体価格 22,000円
(税込価格 23,760.00円)

●お重サイズ 21×21×4.6cm×3段
●消費期限1/1(月) ●冷蔵
ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

20 京都野村金閣三段重

少人数でも楽しんでいただけますコンパクトな
おせちです。



- 一段目** 味付一口数の子、焼き湯葉巻、祝海老、栗甘露煮、黒豆ふくませ、銀鱈味噌焼、紅梅餅、笹巻団子、若桃シロップ漬、鰻あわび煮
- 二段目** 菊にしめ、柚子入り生酢、魚卵の煮物、田作り、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、いくら醤油漬、手まり和菓子、若鶏人参味付け、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、露にしめ
- 三段目** 松前漬、錦糸巻、牛肉八幡巻、てり焼き帆立、酢漬、いか白焼、紅鮭昆布巻、きんとん、海鮮市松

本体価格 14,000円
(税込価格 15,120.00円)

●お重サイズ 14.8×14.8×4.3cm×3段
●消費期限1/1(月) ●冷蔵
ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

19 京都野村桂三段重

野村佃煮

数量限定

ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/30(土)

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



- 一段目** 北海道産はたて照焼、国産栗の栗きんとん、北海道産栗花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産栗の紅白なます、国産さつま芋の甘露煮、国産牛肉のしぐれ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産丹波黒豆煮
- 二段目** 大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏のグリル、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ(個別包装)、国産金柑の甘露煮、国産椎茸煮、若鶏の日の出巻、千葉県産豚の角煮 佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮
- 三段目** 国産栗の炊き合わせ(個別包装)、国産栗の煮物、国産栗の甘露煮

早期割引価格 12/7まで
本体価格 18,200円
(税込価格 19,656.00円)

12/8以降 本体価格 18,500円 (税込価格 19,980.00円)
●お重サイズ 16.7×16.7×16.8cm ●消費期限1/2(火) ●冷蔵
ご予約締切日 12/18(月) 商品お届け日 12/31(日)

22 食物アレルギー配慮おせちのぞみ

石井食品

数量限定

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛りつけたおせちです。



- 一段目** 花豆のブランデー煮(金粉飾り)、ロブスターのテルミドル、イカとトマトのバジルマリネ、和牛ローストビーフ(ローストビーフソース添え)、ハムとチーズのキャッシュ、ロマネスコ&ドライマト添え、カクテルシュリンプ(ビスケット風ムース)、洋風栗きんとん
- 二段目** 紅鮭のステーキ(オレンジ添え)、鶏肉とキノコのフリカッセ(カレー風味)、イペリコ豚ローストポーク、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、有頭海老の野菜、ブイヨン仕立て、ポテトコロッケ(牛肉の赤ワイン風味ラグーソース)、鶏肉のアヒージョ(バジルソース添え)、フองダンポテト(りんごのキャラメリゼ)、若桃の甘露煮ジャムソース入フルーツゼリー

本体価格 20,000円
(税込価格 21,600.00円)

●お重サイズ 25.2×25.2×9.1cm ●消費期限1/2(火) ●冷蔵
卵 乳 小麦 えび いかに ごま さば 大豆 牛肉 鶏肉 もも 鶏皮 ぶり 干し

21 「銀座ローマイヤ」洋風おせち

銀座ローマイヤ

数量限定

ご予約締切日 12/14(木) 商品お届け日 12/30(土)