



43品

数量限定



有名ホテル監修おせち

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 豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、キャロットラペ、ライブオリーブ、ドライフルーツミックス、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、生ハム、オニオンマリネ、スタッドオリーブ、ロブスター、十勝ハーブ牛ローストビーフ

二段目 焼き湯葉巻、たたきごぼう、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、白豆煮、鳴門金時芋レモン煮、若布煮、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、醤油油くら、松前漬、北海道産数の子、ホタルイカ沖漬

三段目 クランベリーくるみ、蒸し鶏燻製、錦糸玉子包み、たらちのチリソース、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、蓮の芽(梅酢風味)、若桃甘露煮、糸昆布酢漬、鮎煮、蟹風味蒲鉾、中華くらげ

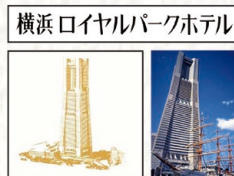
本体価格 **20,600円**
(税込価格22,248.00円)

●お重サイズ 縦19.6×横19.6×高さ15.9cm
●冷凍賞味期限1/31(金) ●冷蔵

乳 小麦 卵 えび かに くら かつお いか いり 牛肉 さば 大豆 鶏肉 牛肉 もも ごま

8 ホテルニューオータニ
和洋中三段重

ご予約締切日
12/14(土)
商品お届け日
12/30(月)



34品

数量限定



ご家族三世帯で楽しめるホテルならではの和洋中三段重。大ぶりの数の子やアワビなど粋な盛り付けも元旦にふさわしい仕上がりです。

一段目 紅白なます、味付けくら、黒豆煮、梅型生鮓、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、ブロックリーのコンソメ煮、帆立と香草のテリーヌ、たこのバジルソース、スモークサーモンラウト、ケパー添え、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、ブロックリーのコンソメ煮、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、くるみ鮎炊き、桃の花餅

本体価格 **20,000円**
(税込価格21,600.00円)

●お重サイズ 縦17.1×横17.1×高さ16cm(蓋つき全体)
●冷凍賞味期限1/31(金) ●冷蔵

ご予約締切日12/18(水)
商品お届け日12/30(月)

9 横浜ロイヤルパークホテル
和洋中おせち
三段重

一口サイズのミニくりむパンをはじめ、ミルクくりむプリンやバターサンドウィッチなど、新春の訪れを色鮮やかに彩るスイーツを詰合せました。



一段目 ミルクくりむプリン(あまおう)、ミルクくりむプリン、チョコ掛けバームクーヘン(ホワイト)、チョコ掛けバームクーヘン(ストロベリー)、バターサンドウィッチ(赤ぶどう)、チョコブラウニー

二段目 ミニくりむパン(カスタード)、ミニくりむパン(ストロベリー)、ミニくりむパン(抹茶)、ミニくりむパン(マンゴー)

本体価格 **7,800円**
(税込価格8,424.00円)

●お重サイズ 縦18.7×横18.7×高さ14.6cm
●冷凍賞味期限1/15(水) ●冷蔵

乳 小麦 卵 くら 大豆

10 八天堂
スイーツ
二段重

数量限定

ご予約締切日
12/14(土)
商品お届け日
12/30(月)

加賀屋



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。



一段目 能登青かぶら寿司、鮑うま煮、柚子餅、金箔蒲鉾、かじき昆布、赤魚の唐揚げ、よもぎ結びすだれ鮓、伊達巻、若桃シロップ漬、合鴨のくんせい、手まり餅、帆立のくんせい、いか雲丹焼き

二段目 ローストビーフ、なまこ酢、干し柿バター寄せ、脚照り焼き、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、金時芋、れんこん山菜風味

三段目 能登産ささぎ花漬(瓶詰)、裏白椎茸煮、車海老煮、鶏の松風、牛肉八幡巻、あんころ笹包み、味付け数の子、真鮭の旨煮、たこ山椒煮、焼き栗、巻き湯葉煮(いり風味)、金時草餅オランダ煮、れんこん煮(いり風味)、網こんにゃく旨煮、竹の子煮、ふき煮、人参煮

本体価格 **36,000円**
(税込価格38,880.00円)

●お重サイズ 縦19.6×横19.6×高さ5cm×3段
●消費期限1/1(水) ●冷蔵
えび 小麦 卵 乳 くら かつお いか 牛肉 さば 大豆 鶏肉 牛肉 もも ごま

5 加賀屋おせち
和風三段重
きらめき

数量限定

48品

ご予約締切日
12/18(水)
商品お届け日
12/31(火)



和洋中バラエティに富んだ食材を、シェフ監修のもと仕上げました。オリジナルレシピも入れ込み、彩り鮮やかに。元旦を祝うにふさわしいおせちです。



一段目 鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型鮓、たたきごぼう、てまり餅、紅白蒲鉾、紅白なます、いり醤油漬、鳴門金時芋きんとん、洪皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の幽庵焼、お祝い海老煮

二段目 帆立と香草のテリーヌ、オロラソース、ローストビーフ、レフォール香るグレービーソース、合鴨バスターミ、ブロックリーのコンソメ煮、オリーブとモッツァレラのマリネ、スモークサーモンラウト、ケパー添え、タコのバジルソース、テリーヌ、カンパニョ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉ときのこのトマトソース

三段目 たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニ爪しんじょ、甘酢あん、いかのチリソース、海老のチリソース、豚肉の黒胡椒炒め、インゲン添え、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、青サーサイ、チャーシュー

本体価格 **25,000円**
(税込価格27,000.00円)

●お重サイズ 縦17.1×横17.1×高さ16cm(蓋つき全体)
●冷凍賞味期限1/31(金) ●冷蔵

ご予約締切日12/18(水)
商品お届け日12/30(月)

6 プリンズホテル
和洋中おせち
三段重

数量限定



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、鮭味噌焼、友禅紅白串、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、牛しぐれ包み、信田巻、かにほくし身甲羅盛(かに酢ジュレ)、かに爪、紅白なます、いくら、小鯛甘酢漬、ばい貝旨煮、いか黄金、海老艶煮、てり焼ほたて

二段目 紅白かまぼこ、あん入り団子、みたらし団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうろん草、たたき牛蒡、金時芋旨煮、ぶり照焼、数の子、田作り、金箔あわび旨煮、さんかん煮、椎茸煮、花こんにゃく、松鮓、伊予柑なます、牛しぐれ煮、金目鯛西京焼、こはだ栗煮、伊達巻

三段目 くるみ、豚角煮、りんごパイ焼、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、近江黒鶏リョナーソーゼー、オリーブ、ローストビーフ、ドライマトウイン煮、スモークラウトサーモンローズ、チーズスパイシーミート、真砂ずんだサラダ、白身魚のエスカベッシュ、スイーツチーズ(抹茶)、花咲サラダ

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(水) ●冷蔵
小麦 卵 乳 えび かに かつお いか 牛肉 くら 大豆 さけ さば 鶏肉 牛肉 もも ごま

54品

数量限定

7 北陸温泉旅館「渡月庵」
「月香」「宝生亭」監修
和洋おせち
三段重

ご予約締切日12/18(水)
商品お届け日12/31(火)

京湯元と京料理の
名店がおりなす
おせち料理を
ご堪能ください。



24 和洋三段重

「京都」瑞鳳閣
「花ごころ」栄寿庵監修

- 一段目** 牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、一口焼湯葉巻、てまり餅、寿玉子、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、黒豆金箔、海老鮑煮、田作り、金箔あわび旨煮、若桃甘露、金目鯛西京焼、いくらなます、ばい貝旨煮、矢羽根餅
- 二段目** 赤かまぼこ、白かまぼこ、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、数の子、鶏三色巻、真砂ずんだサラダ、宇治抹茶金箔ようかん、ぶり照焼、さんかん煮、おさつ甘露煮、椎茸煮、味付いんげん、信田巻含め煮、たら煮
- 三段目** 抹茶あずきムース、焼豚スライス、鶏香草焼、白身魚のエスカベッシュ、京人参なます ごま風味、チーズスパイシーミート、地どりのテリーヌ、花咲サラダ、笹巻みたらし餅、伊達巻、くるみ、子持帖甘露煮

本体価格 **23,000円**
(税込価格24,840.00円)

数量限定
44品

●お重サイズ
縦19.5×横19.5×高さ5cm
●消費期限1/1(水) ●冷蔵

小麦	卵	乳	えび	かに	くら	あび
いり	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
豚肉	もも	やまい	りんご	ぶどう		

ご予約締切日12/18(水)
商品お届け日12/31(火)



朱赤の四段のお重
いっぱい味わい深い
料理45品目を多彩に
詰合せました。

- 一段目** 梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨ロース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
- 二段目** 紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鱈旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鰯西京焼、若桃甘露煮
- 三段目** 鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鯉くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
- 四段目** 寿高野含め煮、湯葉にしん笹巻、味付こんにゃく、ごぼう煮、蟹爪油揚げ、菊煮、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、鰯てまり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしん魚卵の彩り和え、笹団子

45品 ●お重サイズ 約17.8×17.8×4.6cm×4段
●冷凍賞味期限1/31(金) ●冷凍

早期割引価格 12/7まで

本体価格 **20,300円**
(税込価格21,924.00円)

小麦	卵	乳	えび	かに	くら	あび
あび	いか	いり	ごま	さけ	大豆	鶏肉
豚肉	もも	やまい	りんご	ぶどう		

12/8以降ご予約価格
本体価格 **20,800円**
(税込価格22,464.00円)

ノムラフーズ

25 京菜味のむら雅四段重

数量限定

25品 ©Disney



- 一段目** 黒豆、栗甘露煮、味付数の子、田作り、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、煮しめ梅型人参、信田巻(三種野菜巻)、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、海老の旨煮(祝海老)
- 二段目** 肉団子、鶏ももトマト煮込み、海老とブロッコリーのテリーヌ、イタリアソーセージスライス、三元豚ロースパストラミ、かまぼこ(ミニマウス)、かまぼこ(ミッキーマウス)、玉子焼、オリーブ、デミグラスハンバーグ、紅白なます、く別添>切り餅/ディズニー

本体価格 **10,000円**
(税込価格10,800.00円)

●お重サイズ
16.5×16.5×10.8cm
●消費期限1/2(木) ●冷蔵

卵	乳	小麦	えび	ごま	さば
大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	りんご	ぶどう

27 「ミッキー」と「ミニー」が愛らしい和洋お重。

おせち詰め合わせ
デイズニー二段重

22品

数量限定

© '24 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L651232



- 一段目** 伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん、昆布巻、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、海老の旨煮、黒豆、練り切り(ハロキティ)
- 二段目** 大学芋(ごまかつま)、厚焼玉子、鶏ももトマト煮込み、三元豚ロースパストラミ、豚角煮、オリーブ、デミグラスハンバーグ、蒲鉾(シナモロール)、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(クミミちゃん)

本体価格 **10,000円**
(税込価格10,800.00円)

●お重サイズ 16.5×16.5×9.7cm
●消費期限1/2(木) ●冷蔵

卵	乳	小麦	えび	大豆	さば	りんご
もも	ごま	牛肉	鶏肉	豚肉	ぶどう	くら

ご予約締切日12/14(土)
商品お届け日12/31(火)

紀文食品

26 サンリオキャラクターのおせち詰め合わせ二段重