令和九年
ご予約承り中

おせち



12月15日(火)までにご予約頂くと
カタログ表示価格（本体価格）より
全品 早期割引 5%OFF

ご予約承り期間
2026年12月25日(金)まで
※宅配商品は12月19日(土)まで
ご予約・お問い合せは
サービスカウンターにて係員が承ります。

2026 Catalogue

Merry Christmas

ドミークリスマス
ケーキ



ご予約
承ります

ケーキのご予約承り期間
2026年12月12日(土)まで
ご予約・お問い合せは
サービスカウンターにて係員が承ります。



商品番号 2701

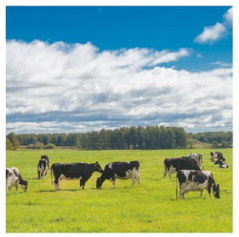
バローオリジナル
ストロベリーエクストラ
直径:約18cm
卵 乳 小麦

6号 本体価格 5,980円（税込6,459円）

店頭渡し ■ご予約承り期間
12月12日(土)
12月24日(水)・25日(金)
※どちらかお選びください

苺 上に9個(別途) ＋ 中に4個分サンド

バローのスペシャルストロベリーとストロベリー エクストラはホイップクリームにこだわっています



プレミアムな品質は こだわったからできました。

北海道産のクリームで仕立てた
ホイップクリームを使用しています。
スペシャルストロベリーは
特別に乳脂肪分20%以上のコクのある
特選ホイップクリームを贅沢に使用。
甘酸っぱい苺をたっぷり使って
プレミアムな仕上がりに。



バローはホイップクリームの "フレッシュさ"にこだわりました。

工場からデコレーションされたケーキを
冷凍せずにお店にお届けします。
「良い素材だからこそ、そのままお届けしたい」
バローのこだわりが
詰まっているからこそ出せる
ホイップクリームの自然で
まろやかな口どけ。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定原材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

ORIGINAL CAKE
オリジナルケーキ

やわらかなスポンジケーキの間に
くちどけなめらかなホイップクリームと
ピーチをサンドしました。

商品番号 2702

バローオリジナル
生ケーキ
直径:約12cm
卵 乳 小麦

4号 本体価格 2,980円（税込3,219円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
12月24日(水)・25日(金)
※どちらかお選びください



商品番号 2703

バローオリジナル
生ケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 3,580円（税込3,867円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
12月24日(水)・25日(金)※どちらかお選びください

商品番号 2704

バローオリジナル
生ケーキ
直径:約18cm
卵 乳 小麦

6号 本体価格 4,480円（税込4,839円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
12月24日(水)・25日(金)※どちらかお選びください

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定原材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

地元
岡崎の人気店
MAGICAL

SWEET OF OKAZAKI
MAGICAL
SINCE 1986



苺風味のスポンジを何層にも重ね
アクセントにラズベリーをあしらえました。
マカロン、クリスマスツリーをかたどったクッキー、
苺、シャインマスカットとクリスマスを
彩る楽しいケーキです。





商品番号
2705

マジカル
クリスマスケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください



地元
高浜の人気店
Papillon

洋菓子の店
Papillon
パピヨン
けやきの杜店



クリームチーズを
ふんだんに使用しており
濃厚なチーズの風味を
楽しめるケーキです。



商品番号
2706

パピヨン
バスクチーズケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 3,888円
(税込4,200円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

地元
岡崎の人気店
THE CUSTAR

香ばしくコロネ型に焼き上げたデニッシュ生地に
主役のカスタードをたっぷり使用しました。
カスタードには岡崎ブランド卵、ランニングエッグを使用！







商品番号
2707

THE CUSTAR
デニーロ詰め合わせ
X'masバージョン
6個入
卵 乳 小麦

プレーン・苺・チョコ 各2個
本体価格 2,400円
(税込2,592円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

Latrid

マスカルポーネとクリームチーズを混ぜた
クリームとフレッシュ苺、フランボアムースの
程よい酸味が相性抜群です。



商品番号
2708

ラトリア
ベリーベリーフロマージュ
直径:約12cm
卵 乳 小麦

4号 本体価格 4,200円
(税込4,536円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

プレミアムケーキ
Premium CAKE

Hotel Okura





総料理長
我田民生



商品番号
2711

ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

5号 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

Latrid

ほんのりバニラ風味香るタルト生地に
国産シャインマスカットと苺、
彩りのアクセントにブルーベリーを飾りました。



商品番号
2709

ラトリア
タルト・フリュイ
直径:約14cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 4,980円
(税込5,379円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

RIHGA ROYAL HOTELS





五嶋料理長

商品番号
2712

リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください



商品番号
2710

フジパン
クリスマスショコラケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 4,780円
(税込5,163円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

SEIBU PRINCE
HOTELS & RESORTS



商品番号
2713

プリンスホテル
パーフェクト チーズケーキ
直径:約13.5cm
卵 乳 小麦

4.5号 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

patisserie
KIHACHI





エグゼクティブシェフ
森 裕貴



商品番号
2714

patisserie　KIHACHI監修
トライフルショートケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦
5号 本体価格 3,800円
(税込4,104円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください



辻利兵衛本店
創業萬延元年
京都・宇治



商品番号
2717

辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき
直径:約14.5cm
卵 乳 小麦
5号相当 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

chocolaterie
Galler
indépendante



Gallerシェフ
ロイック・デーメン



商品番号
2715

Galler
ベルギー ショコラノワール
直径:約22×4cm
卵 乳 小麦
本体価格 2,980円
(税込3,219円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

FLO
PRESTIGE
PARIS



商品番号
2718

FLO　PRESTIGE　PARIS
フルーツカスタードタルト
直径:約15cm
卵 乳 小麦
5号 本体価格 3,880円
(税込4,191円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

贊否両論
SANPI-RYORON





贊否両論
笠原シェフ

商品番号
2716

贊否両論
店主 笠原将弘の ヘーゼルナッツモンブラン
直径:約15cm
卵 乳 小麦
5号 本体価格 3,980円
(税込4,299円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください



PATISSERIE
MARION CRÊPES
マリオンクレープ
MARION CRÊPES



商品番号
2719

マリオンクレープ
クリスマスミルクレープ
直径:約15cm
卵 乳 小麦
5号 本体価格 3,200円
(税込3,456円)

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください



※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

ヤマザキ

ヤマザキ
クリスマスケーキ

Yamazaki Christmas Cake 2026

店頭渡し
■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日
12月22日(火)～25日(金)から
お選びください

アレルゲン 卵 乳 小麦



商品番号 2720

ヤマザキ
クリスマス苺とチョコの切れてるケーキ
直径:約18cm

6号 本体価格 4,150円 (税込4,482円)
別添苺4個



商品番号 2721

ヤマザキ
クリスマス4種のアソートケーキ
直径:約18cm

6号 本体価格 3,950円 (税込4,266円)
別添苺2個



商品番号 2726

ヤマザキ
クリスマスショートケーキ詰合せ
直径:約18cm

6号 本体価格 3,950円 (税込4,266円)
別添苺2個



商品番号 2727

ヤマザキ
クリスマス生ケーキ
直径:約21cm

7号 本体価格 4,600円 (税込4,968円)
別添苺5個

※写真はトッピング例になります。
苺はカットされておりません。



商品番号 2722

ヤマザキ
クリスマス苺サンド
直径:約15cm

5号 本体価格 4,400円 (税込4,752円)



商品番号 2723

ヤマザキ
クリスマス苺サンド
直径:約18cm

6号 本体価格 5,100円 (税込5,508円)



商品番号 2728

ヤマザキ
クリスマス生チョコケーキ
直径:約15cm

5号 本体価格 3,450円 (税込3,726円)



商品番号 2729

ヤマザキ
クリスマス生チョコケーキ
直径:約18cm

6号 本体価格 3,950円 (税込4,266円)



商品番号 2724

ヤマザキ
クリスマスホワイトケーキ
直径:約18cm

6号 本体価格 2,750円 (税込2,970円)



商品番号 2725

ヤマザキ
クリスマスチョコケーキ
直径:約18cm
コーヒーフレーバー使用

6号 本体価格 2,750円 (税込2,970円)



商品番号 2730

ヤマザキ
クリスマスペアケーキ
直径:約11cm

本体価格 3,550円 (税込3,834円)



商品番号 2731

ヤマザキ
クリスマス糖質を抑えた苺のケーキ
直径:約13cm

4号 本体価格 2,700円 (税込2,916円)
別添苺3個

日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(苺)との比較
(100g当たり)で糖質58%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ)

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

タカキベーカリー

家族みんなで選べる
8つの味をセットにして





商品番号 2732 数量限定

タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート
直径:約18cm
卵 乳 小麦

本体価格 3,980円（税込4,299円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24日(木)
※どちらかお選びください



商品番号 2733 数量限定

タカキベーカリー
ノエル・ショコラ ～2種のシュークリームをのせて～
直径:約12cm 卵 乳 小麦

本体価格 2,980円（税込3,219円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24日(木)
※どちらかお選びください



商品番号 2734 数量限定

タカキベーカリー
真っ赤にきらめくベリーのケーキ
直径:約12cm
卵 乳 小麦

本体価格 2,980円（税込3,219円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24日(木)
※どちらかお選びください

GINZA Cozy Corner 銀座コージーコーナー

6種類の味が楽しめる
シェアにぴったりな
ケーキです



商品番号 2735

銀座コージーコーナー
6つのクリスマスアソート
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号相当 本体価格 3,333円（税込3,600円）

抹茶のシフォン・苺ショコラケーキ
キャラメルミルクレープ・苺ショート
チョコレートケーキ・レアチーズ

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

プチケーキ詰め合わせ Assort Petite Cakes



商品番号 2736

銀座コージーコーナー
サンタさんと森の仲間たち
9個入
卵 乳 小麦

本体価格 3,055円（税込3,300円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

絵本を読むように
楽しめるプチケーキ



商品番号 2737

銀座コージーコーナー
サンタさんと森の仲間たち
12個入
卵 乳 小麦

本体価格 4,120円（税込4,450円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

CHARACTER CAKE キャラクターケーキ

それいけ！アンパンマン

サンタの帽子をかぶったアンパンマンと
メロンパンナちゃんとメリークリスマス！

©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV



切り取って使えるコースター付き

商品番号 2738

フジパン
アンパンマンケーキ
直径:約15cm
卵 乳 小麦

5号 本体価格 4,600円（税込4,968円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

Pompompurin



商品番号 2740

ポムポムプリン
聖夜のカスタードクリームケーキ プリン風味
直径:約12cm
卵 乳 小麦

4号 本体価格 3,980円（税込4,299円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



商品番号 2739

ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ
直径:約12cm
卵 乳 小麦

4号×2台 本体価格 3,980円（税込4,299円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

Illustrations Dick Bruna, Copyright Mercis bv 1953-2026
www.miffy.com



商品番号 2741

クロミ
クリスマスチョコケーキ
直径:約12cm
卵 乳 小麦

4号 本体価格 3,700円（税込3,996円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月24日(木)・25日(金)
※どちらかお選びください

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672254

商品番号 2742

ヤマザキ
おうちで飾ろう! クリスマスケーキ
直径:約15cm 卵 乳 小麦

5号 本体価格 2,150円（税込2,322円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月22日(火)～25日(金)
からお選びください



自由に楽しく
デコレーション！



※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

Ice Collection
アイス コレクション



商品番号 1801 ❄冷凍
ハーゲンダッツ
クリスマス テイクアウト ギフトセット
卵 乳 小麦
本体価格 **4,850円**（税込5,238円）
店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください



商品番号 1802 ❄冷凍
オハヨー乳業
BRULEE GIFT
8個入 卵 乳
本体価格 **5,000円**（税込5,400円）
店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください



商品番号 1803 ❄冷凍
オハヨー乳業
生チョコ&ベリーの アイスクリームケーキ
卵 乳 小麦
本体価格 **4,500円**（税込4,860円）
店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください



商品番号 1804 ❄冷凍
オハヨー乳業
ジャージー牛乳 アイスクリームギフト
10個入 卵 乳
本体価格 **3,500円**（税込3,780円）
店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください



商品番号 1805 ❄冷凍
オハヨー乳業
プチアイスボール
54粒入 卵 乳 小麦
本体価格 **2,900円**（税込3,132円）
店頭渡し ■ご予約承り期間 12月12日(土)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください

Wine Collection
ワイン コレクション

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月13日(日)
■お渡し日 12月23日(水)・24(木)
※どちらかお選びください
数量限定

MHシャンドン 750ml

商品番号 2601 **ブリュット**
本体価格 **2,280円**（税込2,508円）

商品番号 2602 **ロゼ**
本体価格 **2,880円**（税込3,168円）



商品番号 2603
MH
ヴーヴクリコイエローラベル
750ml
本体価格 **7,980円**（税込8,778円）



商品番号 2604
MH
モエ・エ・シャンドン モエアンペリアル ハーフ
375ml
本体価格 **3,680円**（税込4,048円）



商品番号 2605
MH
モエ・エ・シャンドン ロゼアンペリアル ハーフ
375ml
本体価格 **4,680円**（税込5,148円）



商品番号 2606
MH
モエアンペリアル
750ml
本体価格 **6,480円**（税込7,128円）



商品番号 2607
MH
モエロゼ アンペリアル
750ml
本体価格 **7,980円**（税込8,778円）



商品番号 2608
MH
モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ 2016ギフトボックス
750ml
本体価格 **14,000円**（税込15,400円）



商品番号 2609
MH
モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ ロゼ2016 ギフトボックス
750ml
本体価格 **15,800円**（税込17,380円）



商品番号 2610
MH
ドンペリニヨン ヴィンテージ2017 ギフトボックス
750ml
本体価格 **36,800円**（税込40,480円）



※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

おかず百彩 Delicatessen

パーティメニュー Party Menu

家族や仲間と楽しむ、クリスマスパーティ
オードブルやお寿司で、楽しいひとときを過ごしませんか？

締切日 12月10日(木)
受渡日 12月23日(水)～31日(木)
1月2日(土)～5日(火)
からお選びください。
※1月2日は西尾シャオ店・高浜店のみの営業となります。
※ローストレッグのお渡し日は、下記をご覧ください。

merry christmas



商品番号 3101
九州産ローストレッグ
1本
小麦
本体価格 **758円**（税込819円）
店頭渡し 受渡日 12月23日(水)～25(金)からお選びください



商品番号 3102
オードブル（3～4人前）
1パック
卵 乳 小麦
本体価格 **2,880円**（税込3,111円）
メニュー 春巻き、肉団子、唐揚げ、いか唐揚げ、枝豆、チキン照焼、肉串カツ、フランク、海老唐揚げ、肉焼売、エビフライ、ポテトフライ

みんな大好きお寿司！
パーティの定番です



商品番号 3103
グルメ（上）鮨桶
（4人前）1パック
卵 小麦 えび かに
本体価格 **5,000円**（税込5,400円）



商品番号 3104
特上海鮮鮨桶
（4人前）1パック
小麦 えび かに
本体価格 **7,000円**（税込7,560円）

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。 ※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

オードブルおせち

年末年始に楽しむことができる
みんな満足のおせちです。

兵庫



STEAK HOUSE 縁
en KOBE BEEF LIVE PERFORMANCE



数量限定

商品番号 1346 | 冷凍 | 23品目

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル 洋風 二段重

(2〜3人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 8,000円 (税込8,640円)

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」
木田 隆裕総料理長監修のオードブル。
前菜からメインまでバラエティに
楽しめるように詰合せました。

店頭渡し ご利用は出来ませんのでご了承ください

宅配お届け宅配料込 ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:
たて167×よこ167×高さ51mm
※賞味期限:
2027年1月31日(日)

壱の重 ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

弐の重 くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 7,600円 (税込8,208円)

大府



数量限定

商品番号 1344 | 冷蔵 | 32品目

玉清
新春オードブル 和洋中 一段重

(3〜5人前)

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 10,800円 (税込11,664円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて196×よこ380×高さ62mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。
3〜5人で囲み、楽しいひと時をお過ごしください。
昨年、爆発的に販売数量が伸長した一品です。

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 10,260円 (税込11,081円)

メニュー 海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬け、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、大根入イカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、市松蒲鉾、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華わかめ、有頭海老塩焼き、中華タコ山菜、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり



青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修した
オードブルとキハチトライフルロール®をイメージした、
フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。

数量限定

商品番号 1347 | 冷凍 | 21品目 + パフェアイス 2個

東京青山「KIHACHI」監修
オードブル&パフェアイス
洋風 一段重 (約2人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 9,800円 (税込10,584円)





メニュー 伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレバン、スモーク豚タン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のサラダ(レモン風味)、魚卵のマヨサラダ、ローストビーフ、トリュフソース、くるみのキャラメリゼ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元

店頭渡し ご利用は出来ませんのでご了承ください

宅配お届け宅配料込 ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:たて196×よこ256×高さ57mm
※賞味期限:2027年1月31日(日)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 9,310円 (税込10,055円)

大府

和風を中心としたおせち料理に、「もう一品」中華を加えてはいかがでしょうか。
お子様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。
ご家族の団欒の一時に是非ご賞味ください。



数量限定

商品番号 1345 | 冷蔵 | 25品目

玉清
中華オードブル 一段重

(3〜5人前)

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 13,800円 (税込14,904円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 13,110円 (税込14,159円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて直径298×高さ59mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

メニュー ポークパストラミ、ローストポーク、豚角煮、チキン三色巻き、若桃甘露煮、ぶり照り焼き、中華タコ山菜、イカ黄金焼、鶏つくね串、栗甘露煮、酢豚、合鴨ロース照り焼き、にしん奉書巻き、京餅手まり、中華搾菜、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾、中華わかめ、完熟金柑、中華くらげ、中華肉団子、紅あずま甘露煮、ゴマ団子、中華帆立ひも、有頭海老塩焼き

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

個食おせち

一人一つのお重が嬉しい。
お客様用や、お一人様だけ欲しい方に

蒲郡（がまごおり）



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。
小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が、
寄り添う二人の時間に華を添えます。

数量限定

商品番号 1341 冷蔵 26×二折品目

千賀屋謹製
迎春おせち料理 舞千
和風 二折（約2人前）
卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 11,000円（税込11,880円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 10,450円（税込11,286円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)
宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください
※重箱サイズ：たて166×よこ219×高さ40mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

メニュー 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、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鼈甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈(26品目)×二折

京都 京菜味のむら



花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を竹籠に詰合せました。色々な味を少しずつ楽しめる、バラエティー豊かなオードブルおせちです。お二人で1セットずつはもちろん、来客用や贈り物にも最適な一品です。

数量限定

冷蔵 京菜味のむら
花籠 和風
卵 乳 小麦 えび

商品番号 1342 31品目
一段（約1人前）
本体価格 6,600円（税込7,128円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 6,270円（税込6,772円）

商品番号 1343 31品目×2段
二段（約2人前）
本体価格 12,000円（税込12,960円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 11,400円（税込12,312円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)
宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください
※重箱サイズ 直径216×高さ55mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

メニュー 金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さざしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮〆、ごぼう煮〆、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸、金柑甘露煮

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

大府

お一人様でもおせち料理を楽しんでいただけるよう、
一人用の食べきりサイズのおせちです。
お一人様でもお客様用としてもご利用いただけます。



数量限定

商品番号 1338 冷蔵 25品目

玉清
宝船 和風 一段重 一段
（約1人前）
卵 乳 小麦 えび

本体価格 6,800円（税込7,344円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 6,460円（税込6,977円）

数量限定

商品番号 1339 冷蔵 25品目×2段

玉清
福寿 和風 二折 二段
（約2人前）
卵 乳 小麦 えび

本体価格 12,000円（税込12,960円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 11,400円（税込12,312円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)
宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月31日(木)
※重箱サイズ：たて167×よこ257×高さ53mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

メニュー 味付け数の子、鱒のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬け、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻き、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、穂先筍、紅あずま甘露煮、市松蒲鉾、若桃甘露煮

お一人様分をクリアケースに彩り豊かに盛り込んだおせちです。また、お正月の人が集う状況で、個別に提供することもできます。ご家族でも、お客様のおもてなしにもいろいろな食シーンで、活用できる食べきりサイズです。



数量限定

商品番号 1340 冷蔵 23×3段品目

玉清
玉手箱 和風 三折
（約3人前）
卵 乳 小麦 えび

本体価格 12,000円（税込12,960円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 11,400円（税込12,312円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)
宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月31日(木)
※重箱サイズ：たて160×よこ160×高さ30mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

メニュー 若草チーズ和え、フラワーパストラミ、合鴨串照り焼き、チキン三色巻き、合鴨スモーク、若桃甘露煮、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、手持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たつくり、味付け数の子、伊達巻、市松蒲鉾、黒豆、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、鮭チーズオードブル、京餅てまり(23品目)×3段

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

数量限定

商品番号 1335 冷蔵 32品目

ワンピースおせち

(2～3人前)

サイズ:たて198×よこ198×高さ46mm

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 19,000円 (税込20,900円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 18,050円 (税込19,855円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) 午後6時まで ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※消費期限:2027年1月1日(金)23時まで

特製ランチョンマット

彫り焼印入り割箸

イラスト入り陶器皿

壱の重【海賊の海鮮重】 抹茶ふくさ焼・鳴門金時芋煮・唐芋ごま甘露煮・栗の甘露煮・きんとん・小海老の魚卵和え・青菜巻・魚卵の旨煮・真蛸梅酢味・有頭海老煮・数の子・田作り・ひよこ豆・伊達巻・黒豆・いくら醤油漬・紅鮭西京焼

弐の重【ルフィの肉々重】 ハニーマスタードチキン・豚角煮・合鴨スモーク・カニとクリームソースのパイ包み・レザンアルメット・サーモンのテリーヌ・鶏もも肉のトマト&バジル・黒糖ローストポーク・パストラミビーフ・マーブルチーズ・葉付金柑・若桃の甘露煮・ミートローフ・塩ポークタン・鶏もも肉照焼

付属品 彫り焼印入り割箸・イラスト入り陶器皿・特製ランチョンマット・紙ピック

©尾田栄一郎/集英社・フジテレビ・東映アニメーション

紀文のキャラクターおせち



©Disney

数量限定

商品番号 1336 冷蔵 24品目 別添2品

ディズニーキャラクターがデザインされたお重箱にバラエティ豊かな26品を詰めました。

紀文おせち詰合わせ/ディズニー 和洋 二段重 (3～4人前)

卵 小麦 かに くるみ 落花生

本体価格 11,000円 (税込12,100円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 10,450円 (税込11,495円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870g ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて165×よこ165×高さ41mm

※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、煮しめ椎茸、ぎんなん、煮しめ梅型こんにゃく、煮しめ里芋、祝海老、黒豆、味付け数の子、栗甘露煮、くるみ飴炊き、練り切り/ミッキーマウス

弐の重 肉団子、鶏のトマト煮、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、蒸し鶏のマリネ、玉子焼、かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージ、練り切りミニーマウス<別添>薄切り餅、食べられるシール ®

数量限定

商品番号 1337 冷蔵 24品目

一の重は和風おせち、二の重は洋風おせちの二段重。サンリオのキャラクターの食材が入ったかわいい詰合せ内容です。

紀文サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 和洋 二段重 (3～4人前)

卵 小麦 かに くるみ 落花生

本体価格 11,000円 (税込12,100円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 10,450円 (税込11,495円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870g ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて165×よこ165×高さ48mm

※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、栗甘露煮、鳴門芋きんとん、黒豆、祝海老、味付数の子、ポチャッコかまぼこ、昆布巻、田作り、練り切りハローキティ

弐の重 大学芋(ごまさつま)、鶏ももトマト煮、オリーブ、錦玉子、豚角煮、ポムポムプリン蒲鉾、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

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

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

紀文のおせち

家族で楽しめる彩り豊かな和洋折衷三段重のおせちです。伝統の和風おせちから洋風おせちまでバラエティ豊かな36品を詰め合わせました。



数量限定

商品番号 1333 冷蔵 36品目

紀文 祝の幸 和洋 三段重 (4～5人前)

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 18,500円 (税込19,980円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 17,575円 (税込18,981円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870g ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて195×よこ195×高さ50mm

※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 伊達巻、栗きんとん、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、昆布巻、祝海老、味付け数の子、田作り、錦玉子、黒豆

弐の重 ぶり照焼き、赤魚酒粕焼、はすの芽梅酢漬、いか末笠白焼、金柑甘露煮、にしんの甘酢漬、いくら醤油漬、焼ほたて、湯葉の八幡巻、あわび旨煮、柚子入りなます

参の重 くるみ飴炊き、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、若桃甘露煮、あげ三色、煮しめ俵こんにゃく、ぎんなん、煮しめ椎茸、煮しめ梅型人参、菜の花湯葉巻、かに風味しんじょう、煮しめ梅型生麸

基本のおせち料理がたっぷり詰まった定番の詰合せ。



数量限定

商品番号 1334 冷蔵 13品目

紀文 粋風 和風 一段重 (4～5人前)

卵 小麦 かに

本体価格 12,800円 (税込13,824円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 12,160円 (税込13,133円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金) ■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870g ■ご予約承り期間 12月19日(土) ■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて257×よこ132×高さ64mm

※消費期限:2027年1月2日(土)

メニュー 昆布巻、栗甘露煮、鳴門芋きんとん、柚子入りなます、伊達巻、味付け数の子、祝海老、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、田作り、金柑甘露煮、若桃甘露煮、黒豆

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

名古屋

カネハツ カネハツのおせち

愛知県・名古屋市の
食品メーカーが作るおせち。



厳選した食材32品目を使用し、
丹精込めて作り上げた、
カネハツ一番人気の三段重です。

数量限定

商品番号 1331 冷蔵 32品目

カネハツ 彩鶴 和風 三段重

(3〜4人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 16,800円 (税込18,144円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 15,960円 (税込17,237円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)〜■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて185×よこ185×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、たらこ煮、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

弐の重 長崎県産ぶりの照焼、たたき牛蒡、手まり湯葉、鹿児島県産黒豚の肉団子、にしん入り昆布巻、寿高野煮、さつまいも甘煮、酢角煮、味付数の子、さわら西京焼、宇治抹茶金箔羊かん、花餅

参の重 たこ照焼、金ごま田作り、厚焼玉子、こんにゃく煮、流星くらげ、サーモントラウトローズ、たけのこ煮、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参



海の幸、山の幸の縁起物を28品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。

数量限定

商品番号 1332 冷蔵 28品目

カネハツ 初梅 和風 二段重

(2〜3人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 14,500円 (税込15,660円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 13,775円 (税込14,877円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)〜■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて185×よこ185×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

弐の重 たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布巻、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

八百彦本店のおせち

名古屋

愛知県・名古屋市の
創業享保年間の老舗が作るおせち。



数量限定

商品番号 1329 冷蔵 45品目

八百彦本店 和風おせち料理 三段重

(約4人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 33,000円 (税込35,640円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 31,350円 (税込33,858円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて202×よこ202×高さ65mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 栗甘露煮・栗きんとん・黒豆煮・田作り・くるみ飴炊き・野沢菜入りわさび漬・小鯛酢〆・有頭海老煮・いくら醤油漬・甘海老糀漬・しそ白魚・紅梅くらげ・味付数の子・松前漬・子持昆布山海和え・金柑蜜煮

弐の重 鶏明太子巻・市松柿バター・若桃シロップ漬・合鴨ロース黒胡椒風味・牛肉野菜巻・花酢蓮根甘酢漬・鰆焼魚・和牛ローストビーフ・あんずシロップ漬・いかと山菜の中華和え・龍皮巻・のどぐろ広島菜巻・〆鯖・真蛸甘酢漬・帆立照焼

参の重 若鶏のディアボラ風・紅白かまぼこ・伊達巻・スモークサーモントラウトのマリネ・鮑やわらか煮(わかめ旨煮添え)・紅白なます・梅人参煮・銀鱈西京焼・穴子昆布巻・鱈子旨煮・ふき煮・筍煮・海老高野・椎茸煮



数量限定

商品番号 1330 冷蔵 38品目

八百彦本店 和風おせち料理 二段重

(約3人前)

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 23,000円 (税込24,840円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 21,850円 (税込23,598円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて215×よこ215×高さ65mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 いくら醤油漬・甘海老糀漬・紅梅くらげ・田作り・くるみ飴炊き・黒豆煮・栗甘露煮・栗きんとん・龍皮巻・真蛸甘酢漬・有頭海老煮・野沢菜入りわさび漬・小鯛酢〆・子持昆布山海和え・市松柿バター・鮑やわらか煮(わかめ旨煮添え)・紅白なます・味付数の子・松前漬

弐の重 穴子昆布巻・牛肉野菜巻・合鴨ロース黒胡椒風味・若桃シロップ漬・紅白かまぼこ・帆立照焼・スフレ玉子・鰆焼魚・銀鱈西京焼・和牛ローストビーフ・あんずシロップ漬・海老高野・梅人参煮・鱈子旨煮・筍煮・椎茸煮・ふき煮・蟹味団子・焼き湯葉巻

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

いなちか

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。
主原料はすべて北海道産に限定し丹精込めて作り上げた
北海道づくしのおせちです。



数量限定

商品番号 1327 ❄冷凍 44品目

稚内中央水産
北海道美味おせち
和風 三段重
(2～3人前)

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 16,500円 (税込17,820円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 15,675円 (税込16,929円)

ご利用は出来ませんのでご了承ください

■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:たて175×よこ175×高さ50mm
※賞味期限:2027年1月31日(日)

壱の重 煮あわび、梅麸、早煮昆布、巻き湯葉、にしん甘露煮、花形にんじんうま煮、スモークサーモン野菜マリネ、いくら醤油漬、帆立ひも佃煮、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付数の子、さんま酢漬、北海しまえび
弐の重 松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、紅白なます、北海道型昆布巻、黒豆煮、ローストビーフ、棒鱈煮、紅ずわい蟹爪、手まり餅、たらこと細切り昆布煮、さつまいものレモン煮、さつまいものきんとん、鰻の麹漬、鮭の麹漬
参の重 よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、にんじんうま煮、姫竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、鶏肉うま煮、帆立うま煮、梅麸、鮭の西京漬焼、かきのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとハスカップ添え、真鱈のトマトソースがけ、たこ柔らか煮



司 ひがしやま



オーナーシェフ
宮下 司

京都の名店「祇園丸山」や「祇園さゝ木」で腕を磨いた
オーナーシェフ宮下 司氏が監修したおせち。
厳選した国産食材をバラエティ豊かに盛り込みました。
※主原料は全て国産になります(調味料等は除く)

数量限定

商品番号 1328 ❄冷凍 39品目

京都「ひがしやま司」監修
国産づくしおせち
和風 三段重 (3～4人前)

卵 乳 小麦 えび

本体価格 17,500円 (税込18,900円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 16,625円 (税込17,955円)

ご利用は出来ませんのでご了承ください

■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:たて176×よこ176×高さ51mm
※賞味期限:2027年1月31日(日)

壱の重 小肌かぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘唐煮、北海道産ぼたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)
弐の重 鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、北海道産真鯛子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮
参の重 鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白花豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布〆、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。



京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
壱の重は定番の品を取り揃え、弐の重は魚や
肉などを盛込み、参の重はお子様から大人の方
まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



ぎをん やまとん 文 青木庵



数量限定

商品番号 1325 ❄冷凍 64品目

ぎをんや満文
迎春おせち 和洋中
三段重 (3～4人前)

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 15,000円 (税込16,200円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 14,250円 (税込15,390円)

ご利用は出来ませんのでご了承ください

■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:たて259×よこ259×高さ51mm
※賞味期限:2027年1月31日(日)



壱の重 結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう
弐の重 キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鯛子親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰆の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン
参の重 ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザーサイ、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子



京都 宮川町 ほった

京都の名店「祇園さゝ木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。

数量限定

商品番号 1326 ❄冷凍 100品目

京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち 和洋中
二段重 (3～4人前)

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 19,800円 (税込21,384円)

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 18,810円 (税込20,315円)

ご利用は出来ませんのでご了承ください

■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月30日(水)

※重箱サイズ:たて285×よこ380×高さ53mm
※賞味期限:2027年1月31日(日)





壱の重 糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰆の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鮪角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯛親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮
弐の重 錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポーク、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモン サラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ酢漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ酢漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)



※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

有名店の技術が織りなす粋を集めた 絶品おせち

京都 京菜味のむら



おせちのコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。



京菜味のむら
料理長 坂ノ上茂樹

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、
色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、
少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。



数量限定

商品番号 1323 | 冷蔵 | 31品目

京菜味のむら
八坂 和風 三段重
(2〜3人前)
卵 乳 小麦 えび

本体価格 **11,000円** (税込11,880円)

早期割引 全品 本体価格より **5%OFF**
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **10,450円** (税込11,286円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて182×よこ158×高さ43mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 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、笹団子、合鴨ロース
弐の重 田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、金柑甘露煮、三色揚げ天串、若桃甘露煮
参の重 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮〆、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、筍煮〆、椎茸旨煮、梅型人参、松麩



手のひらサイズの可愛らしい
小箱2段重が、2セットのおせちです。
小さいながら30品目が
詰合せてあり、しっかりと
お正月気分を味わえます。
お二人で1セットずつはもちろん、
来客用や贈り物にも
最適な一品です。

数量限定

商品番号 1324 | 冷蔵 | 30×2組品目

京菜味のむら
京小箱 和風 二段重×二組
(約2人前)
卵 乳 小麦 えび

本体価格 **9,800円** (税込10,584円)

早期割引 全品 本体価格より **5%OFF**
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **9,310円** (税込10,055円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて117×よこ117×高さ39mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重 黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老
弐の重 餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮〆、海老旨煮、筍煮〆、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、味付蓮根、一口昆布巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、あわび旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

京都 京料理 濱登久

京都で懐石・京料理なら 創業九十余年の老舗料亭。

有名店の技術が織りなす粋を集めた **京都名店おせち**

京のはんなりさと華やかさを表現した
濱登久ならではの色彩豊かな二段重です。



数量限定

商品番号 1321 | 冷蔵 | 36品目

京料理
濱登久 和風 二段重
(3〜4人前)
卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 **18,000円** (税込19,440円)

早期割引 全品 本体価格より **5%OFF**
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **17,100円** (税込18,468円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,80 ■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて203×よこ203×高さ57mm
※消費期限:2027年1月1日(金)

壱の重 鰆柚庵焼、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、棒だら、里芋田楽、高野豆腐(寿)、バイ貝、蝦夷鮑、陣笠、人参紅梅、大根白梅、有頭海老、絹さや、牛肉味噌漬け、鰹くるみ、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、サーモン柚庵焼、手毬餅
弐の重 かまぼこ(紅白)、たたき牛蒡、湯葉煮、ごまめ、寿人参、一口昆布巻、鯛南蛮漬け、なます、いくら、松笠海老芋、いか明太和え、笹包み、金柑蜜煮、黒豆金粉添え、栗きんとん渋皮栗、伊達巻、合鴨ロース



和と洋の食材がバランスよく
詰め合わされた二段重です。
お子様からご年配の方までお楽しみ頂けます。

数量限定

商品番号 1322 | 冷蔵 | 38品目

京料理
濱登久 和洋 二段重 (3〜4人前)
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

早期割引 全品 本体価格より **5%OFF**
12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **19,000円** (税込20,520円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,80 ■ご予約承り期間 12月19日(土)
■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ:たて203×よこ203×高さ57mm
※消費期限:2027年1月1日(金)

壱の重 鰆柚庵焼、栗甘露煮、人参紅梅、薩摩芋胡麻和え、棒だら、里芋田楽、黒豆金粉添え、栗きんとん渋皮栗、伊達巻、若桃甘露煮、金柑蜜煮、有頭海老、そら豆蜜煮、なます、いくら、牛肉味噌漬け、鰹くるみ、サーモン柚庵焼、笹包み、手毬餅
弐の重 ショコラテリーヌ金粉添え、ドライトマト赤ワイン煮、杏子椹檬風味、生ハムスライス、ドライフルーツクリームテリーヌ、蒸し鶏ジェノベーゼ、サクランボグラッセ、蟹テリーヌ、スタフドオリーブ、鳥賊柚子ジュレ、ブロッコリーバジル風味、アンデスポークパストラミ、スモークサーモントラウトケッパー添え、オニオンマリネ、クランベリー胡桃、スモークシュリンプ椹檬シロップ、キャロットラペ、蛸彩りマリネ

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

京都祇園料亭 和山監修 おせち



商品番号 1319 冷蔵 72品目 数量限定

京都祇園料亭「和山」監修 おせち料理 煌福 和洋 三段重（6〜7人前）

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 28,800円（税込31,104円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 27,360円（税込29,549円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ：たて255×よこ315×高さ51mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

壱の重 黒豆艶煮金箔・瀬戸内レモンのさつまいも新丈・鶏松風あおさ・渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・豚肉香味焼き・ムール貝チーズ焼き・蟹柚子酢仕立て・紅白蒲巻き・紅白なます・ロブスター旨煮・シュリンプペッパーチーズ・ミートローフ・わかさぎの甘露煮・たこ柔らか煮・生湯葉生姜風味・数の子美味漬け・もずく煮・ほたるいか含め煮・たらこと昆布の佃煮・ばい貝旨煮・菜の花湯葉巻き・椎茸含め煮・いちごミルク オーロラ包み・紅白かんざし・人参含め煮

弐の重 紅蒲鉾・白蒲鉾・ピスタチオフロマージュ・紫芋テリーヌ・ごまめ・鳥賊明太子和え・さつま芋甘煮・ちりめん有馬煮・芝海老の蜜煮・伊達巻き・にしんバジル焼き・人参の彩り和え柚子風味・海老芝煮・鳥賊雲丹焼き松葉・サーモントラウト燻製・ライプオリーブ・オニオンマリネ・ムール貝オイル漬け・紫キャベツの彩りマリネ・ローストビーフ・サーモントラウト西京焼き・金箔祝い包み 抹茶羊羹・赤魚からすみ焼き・手毬海老・蟹爪新丈

参の重 栗甘露・クリームチーズ甘栗あず巻・紅鮭昆布松前漬け・柚子みぞれなまこ・連子鯛黄金和え・合鴨の燻製・ぶり鳴門・金平糖 和三盆(友禅)・海老雲丹和え・鰆祝紗焼き・若鶏からすみ風味・蟹甲羅盛り・雲丹新丈・高野豆腐含め煮・鱚甘露煮・松前辛子明太子・松前漬け・有頭大海老串・鳳子旨煮・あわび旨煮・紅白餅玉串



壱の重 渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・鳥賊明太子和え・鶏松風あおさ・紅鮭昆布松前漬け・黒豆艶煮金箔・鱚甘露煮・穴子西京焼き・ばい貝旨煮・金平糖 和三盆(友禅)・海老芝煮・栗甘露・鳳子旨煮・菜の花湯葉巻き・ぶり鳴門・鰆祝紗焼き・椎茸含め煮・紅白餅玉串・人参含め煮

弐の重 さつま芋甘煮・紫芋テリーヌ・若鶏からすみ風味・海老雲丹和え・ミートローフ・ドライトマト・鮭塩麹焼き・海老のテルミドール ポルチーニ仕立て・人参の彩り和え柚子風味・紫キャベツの彩りマリネ・雲丹新丈・ムール貝オイル漬け・シュリンプペッパーチーズ・数の子美味漬け・もずく煮・松前辛子明太子・松前漬け・ほたるいか含め煮・生湯葉生姜風味・ぶり奉書煮・いんげん・梅麸

参の重 伊達巻き・紅蒲鉾・白蒲鉾・帆立若草焼き串・赤魚からすみ焼き・ピスタチオフロマージュ・にしんバジル焼き・ちりめん有馬煮・蟹爪新丈・いちごミルク オーロラ包み・真鯛焼浸し・ローストビーフ・サーモントラウト燻製・オニオンマリネ・蟹柚子酢仕立て・紅白なます・わかさぎの甘露煮・高野豆腐含め煮・鮑酒蒸し・紅白餅玉串(重複)

数量限定

商品番号 1316 冷蔵 61品目

京都祇園料亭「和山」監修 おせち料理 福寿 三段重（4〜5人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 21,000円（税込22,680円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 19,950円（税込21,546円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ：たて257×よこ257×高さ51mm
※消費期限：2027年1月2日(土)



数量限定

商品番号 1318 冷蔵 52品目

京都祇園料亭「和山」監修 おせち料理 吉寿 二段重（3〜4人前）

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 19,000円（税込20,520円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 18,050円（税込19,494円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ：たて150×よこ282×高さ56mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

壱の重 黒豆艶煮金箔・鶏松風あおさ・栗甘露・抹茶金時 オーロラ包み・鰻山椒煮・芝海老の蜜煮・鱚甘露煮・ちりめん有馬煮・鳥賊白焼き・銀鱈俵焼き・牡蠣醤甲煮・渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・オレンジチーズ新丈・雲丹新丈・たらこと昆布の佃煮・サーモントラウト西京焼き・帆立若草焼き串・紅白蒲巻き・たらば蟹・あわび旨煮・高野豆腐含め煮・ほたるいか含め煮・菜の花湯葉巻き・梅麸

弐の重 紅鮭昆布松前漬け・合鴨の燻製・伊達巻き・紅鮭昆布巻き・紅蒲鉾・白蒲鉾・海老雲丹和え・燻製帆立貝柱・柚子みぞれなまこ・手毬海老・つぶ貝生姜煮・クリームチーズ柚子風味 ピスタチオのせ・からすみ・数の子美味漬け・松前辛子明太子・松前漬け・いくら醤油漬・わかさぎの甘露煮・ぶり奉書煮・たこ柔らか煮・海老芝煮・網笠柚子・椎茸含め煮・真鯛焼浸し・穴子やわらか煮・いんげん・人参含め煮



商品番号 1317 冷蔵 53品目 数量限定

京都祇園料亭「和山」監修 おせち料理 彩嘉 三段重（3〜4人前）

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 16,800円（税込18,144円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 15,960円（税込 17,237円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ：たて195×よこ195×高さ46mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

壱の重 伊達巻き・ちりめん有馬煮・紅蒲鉾・白蒲鉾・柚子みぞれなまこ・海老芝煮・ばい貝旨煮・鰆祝紗焼き・いちごミルク オーロラ包み・あわび旨煮・高野豆腐含め煮・数の子美味漬け・松前辛子明太子・松前漬け・蟹柚子酢仕立て・紅白蒲巻き・紅白なます・栗甘露

弐の重 黒豆艶煮金箔・クリームチーズ柚子風味 ピスタチオのせ・渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・合鴨の燻製・サーモントラウト西京焼き・蟹爪新丈・赤魚からすみ焼き・鳥賊白焼き・菜の花湯葉巻き・ほたるいか含め煮・鳳子旨煮・椎茸含め煮・帆立若草焼き串・人参含め煮

参の重 若鶏からすみ風味・鳥賊明太子和え・紫芋テリーヌ・海老雲丹和え・にしんバジル焼き・人参の彩り和え柚子風味・サーモントラウト燻製・スタフドオリーブ・オニオンマリネ・ムール貝オイル漬け・紫キャベツの彩りマリネ・ぶり奉書煮・真鯛焼浸し・もずく煮・わかさぎの甘露煮・鳥賊雲丹焼き松葉・たこ柔らか煮・湯葉柚子煮・いんげん・梅麸



商品番号 1320 冷蔵 50品目 数量限定

京都祇園料亭「和山」監修 おせち料理 鳳福 和洋 四段重（4〜6人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 21,800円（税込23,544円）

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 20,710円（税込 22,367円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)〜■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ：たて195×よこ195×高さ46mm
※消費期限：2027年1月2日(土)

壱の重 黒豆艶煮金箔・渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・蟹甲羅盛り・わかさぎの甘露煮・菜の花湯葉巻き・ばい貝旨煮・数の子美味漬け・ほたるいか含め煮・もずく煮・蟹柚子酢仕立て・紅白蒲巻き・紅白なます・鳥賊雲丹焼き松葉

弐の重 紅鮭昆布松前漬け・鳳子旨煮・鳥賊明太子和え・赤魚からすみ焼き・金平糖 和三盆(友禅)・ぶり照り焼き・松前辛子明太子・帆立若草焼き串・松前漬け・海老芝煮・栗甘露

参の重 若鶏チーズ焼き・瀬戸内レモンのさつまいも新丈・ムール貝オイル漬け・紫キャベツの彩りマリネ・合鴨の燻製・蟹爪新丈・ローストビーフ・にしんバジル焼き・人参の彩り和え柚子風味・三色団子串

与の重 伊達巻き・クリームチーズ柚子風味 ピスタチオのせ・ちりめん有馬煮・ミートローフ・ドライトマト・サーモントラウト燻製・オニオンマリネ・鱚甘露煮・彩手毬・椎茸含め煮・ぶり奉書煮・穴子西京焼き・あわび旨煮・高野豆腐含め煮・人参含め煮

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

地元の老舗 大府 玉清（たません）おせち

少しずつ色々な食材を楽しみながら、春の訪れを感じられる、
可愛くまとまった三段重です。
「少量でいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に・・・」
と言うご要望にお応えして、豪華2人前3段重をお作りしました。
ご夫婦で、カップルで、小さいお子様のご家庭に最適な商品です。
是非、ご賞味下さい。



36品目　数量限定

商品番号 1313　冷蔵

玉清 迎春 和洋 三段重
（2～3人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 **11,800円**（税込12,744円）

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **11,210円**（税込12,107円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ: たて165×よこ165×高さ50mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重　ポークパストラミ、チキン三色巻き、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、伊達巻、穀類の甘辛煮、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾

弐の重　筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、サーモン塩麹漬け、若草チーズ和え、鶏つくね串、フラワーパストラミ、たつくり、イカ黄金焼、京餅手まり

参の重　海鮮マリネ、大根入りイカくんサラダ、金胡麻マグロの佃煮、中華くらげ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬け

弊社、No.1商品の「曙」の後継商品として開発しました。
6.5寸の赤色の容器に和洋中の食材を
46品目盛り込みました。色々な食材の味を
堪能したい方にはお勧めの商品です。
見た目も彩り鮮やかにお正月の食卓が華やかになります。



数量限定

商品番号 1310　冷蔵

46品目

玉清 恵比寿 和洋中 三段重（3～5人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 **14,800円**（税込15,984円）

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **14,060円**（税込15,185円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ: たて198×よこ198×高さ65mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重　海の幸サラダ、ポークパストラミ、鶏つくね串、合鴨スモーク、若鶏照り焼き、照り焼きハンバーグ、酢豚、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、イカ黄金焼、フラワーパストラミ、京餅手まり、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、鮑のうま煮

弐の重　筑前煮、梅型人参、蓮根煮、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻き、鮭チーズオードブル、中華揮菜、にしん奉書巻き、伊達巻、若桃甘露煮

参の重　大根入りイカくんサラダ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、若草チーズ和え、中華くらげ、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け

伝統的な「おせち」と現代の
食文化を融合した、
彩り鮮やかな豪華な一品です。
お酒の肴、ごはんのおかずと
幅広くご利用いただけます。



商品番号 1315　冷蔵

45品目　数量限定

玉清 宴 和洋中 三段重（3～5人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 **22,000円**（税込23,760円）

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **20,900円**（税込22,572円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ: たて213×よこ213×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重　海の幸サラダ、ローストポーク、酢豚、チキン三色巻き、ポークパストラミ、合鴨ロース照り焼き、若鶏照り焼き、豚角煮、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、イカ黄金焼、鶏つくね串、市松蒲鉾、たつくり、しにん奉書巻き、鮑のうま煮、若桃甘露煮

弐の重　筑前煮、梅型人参、蓮根煮、栗甘露煮、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、穀類の甘辛煮、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、中華揮菜、合鴨串照り焼き、伊達巻

参の重　海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、大根入イカくんサラダ、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬け、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬け

和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる
欲張りなおせちです。
一段一段食材にこだわり、試行錯誤の上
出来上がった、至極の一品です。



商品番号 1314　冷蔵

52品目　数量限定

玉清 笑門来福 和洋中 三段重（3～5人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 **19,800円**（税込21,384円）

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **18,810円**（税込20,315円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ: たて228×よこ228×高さ56mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重　味付け数の子、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、黒豆、栗甘露煮、イカ真砂和え、紅白なます、金胡麻マグロの佃煮、筑前煮、梅型人参、穂先筍、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松蒲鉾、穀類の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、焼湯葉巻、紅あずま甘露煮、京餅手まり

弐の重　酢豚、中華タコ山菜、完熟金柑、中華帆立ひも、中華揮菜、ゴマ団子、中華くらげ、にしん奉書巻き、中華わかめ、中華肉団子、若鶏照り焼き、豚角煮、合鴨串照り焼き、イカ黄金焼、チキン三色巻き

参の重　海鮮マリネ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、照り焼きハンバーグ、大根入イカくんサラダ、ローズサーモン、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、フラワーパストラミ、鮭チーズオードブル、合鴨ロース照り焼き、海老とブロッコリーのテリーヌ、若桃甘露煮

少量のおせちがほしいというご要望にお応えして、
リーズナブルな一段重のおせちを、お作り致しました。
お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ一品です。



商品番号 1312　冷蔵

22品目　数量限定

玉清 順華 和風 一段重
（約2人前）

卵 乳 小麦 えび

本体価格 **8,500円**（税込9,180円）

※重箱サイズ: たて228×よこ228×高さ56mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **8,075円**（税込8,721円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

メニュー　味付け数の子、若草チーズ和え、大根入りイカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、紅白なます、金胡麻マグロの佃煮、筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、たたきごぼう、高野豆腐、たつくり、有頭海老塩焼き、鮭チーズオードブル、チキン三色巻き、京餅手まり、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松蒲鉾

少しでも、多くの方々に「おせち料理」をご賞味戴くため、「この内容」で「この価格!」
というコンセプトで30年お客様支持率No.1の商品です。伝統的な「おせち」の雰囲気を
損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の
持ち味を生かし、万人向けに内容を
厳選した逸品です。お子様からお年寄り
まで必ずご満足いただけます。



数量限定

商品番号 1311　冷蔵

39品目

玉清 曙 和風 三段重
（3～5人前）

卵 乳 小麦 えび かに くるみ 落花生

本体価格 **16,800円**（税込18,144円）

早期割引 全品5%OFF 本体価格より　12月15日(火)までのご予約で 本体価格 **15,960円**（税込17,237円）

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)　■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け 1セット1,870円 ■ご予約承り期間 12月19日(土)　■お届け日 12月31日(木)

※重箱サイズ: たて198×よこ198×高さ65mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

壱の重　ポークパストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーパストラミ、にしん大漁漬け、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鮑のうま煮、大根入イカくんサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

弐の重　筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、穀類の甘辛煮、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、若桃甘露煮

参の重　海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格（税抜価格）です。参考税込価格も付記しております。

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。
三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

数量限定

商品番号 1307 冷蔵 61品目 祝箸5膳付き

千賀屋謹製
迎春おせち料理 彩華千
和洋折衷 三段重

(4〜5人前)
卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 22,500円 (税込24,300円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日㈮ ■お渡し日 12月31日㈭

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:
たて257×よこ257×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日㈯

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日㈫までのご予約で 本体価格 21,375円 (税込23,085円)



壱の重 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、白花豆、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、烏賊魚卵射込、蛸生姜、数の子鷹甲漬、あかね真丈、さざしの昆布〆(20品目)

弐の重 魚の子旨煮、鰆西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、ごまさつま、蛸小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ(19品目)

参の重 子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、丹波黒大豆蜜煮、白とり貝と昆布の旨漬、とびっこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、
ままかり酢漬け柚子風味(22品目)

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。
蓋を開けた瞬間の満足度は、一段のおせちならではです。



数量限定

商品番号 1309 冷蔵 27品目

千賀屋謹製
迎春おせち料理 千寿
和風 一段

(2〜3人前)
卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 9,980円 (税込10,779円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日㈮ ■お渡し日 12月31日㈭

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:
たて257×よこ257×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日㈯

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日㈫までのご予約で 本体価格 9,481円 (税込10,240円)

メニュー 丹波黒大豆蜜煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真丈、白花豆、田作り、くるみ煮、ごまさつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子鷹甲漬、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、照焼帆立、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、海老の黄身和え(27品目)

和の伝統、洋の華やかさ、
パールホワイトの重箱に映える
多彩な献立が、新しい年を祝う
食卓をモダンに彩ります。

数量限定

商品番号 1308 冷蔵 37品目

千賀屋謹製
迎春おせち料理 華千歳
和洋中 三段重 (約3人前)

卵 乳 小麦 えび かに

本体価格 15,300円 (税込16,524円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日㈮ ■お渡し日 12月31日㈭

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:
たて195×よこ195×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日㈯

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日㈫までのご予約で 本体価格 14,535円 (税込15,698円)

壱の重 栗金団、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、昆布巻、酢牛蒡、紅白結び餅、祝い海老、白花豆、田作り、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、数の子鷹甲漬、伊達巻(13品目)

弐の重 海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンパストラミ、チーズケーキ、あんず蜜漬、ブロッコリーのバジル和え、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、かぼちゃのテリーヌ、白身魚のエスカベッシュ、鰆のグリルジェノヴェーゼソース、彩野菜の橙香テリーヌ(12品目)

参の重 合鴨スモーク、ごまだんご、黒糖豚バラ角煮、金柑甘露煮、海老マヨ、海老麻婆、蟹プリン、黒酢肉団子、長寿貝の中華風、ふかひれ姿煮、若摘み胡瓜のゆずマリネ、あわびのオイスターソース煮(12品目)

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

地元の老舗 蒲郡(がまごおり) 千賀屋おせち



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。
一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目もの献立を凝縮しました。
蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、
新春の「食の宝箱」です。



数量限定

商品番号 1305 冷蔵 43品目

千賀屋謹製
迎春おせち料理 吉寿千
和風 三段重

(3〜4人前)
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

本体価格 15,300円 (税込16,524円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日㈮ ■お渡し日 12月31日㈭

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて195×よこ195×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日㈯

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日㈫までのご予約で 本体価格 14,535円 (税込15,698円)

壱の重 ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鷹甲漬、梅かんざし(15品目)

弐の重 紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ(14品目)

参の重 たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮(14品目)

お二人や少人数のご家庭で、
お正月を「丁度よく、贅沢に」
過ごしていただくための
三段重です。
スマートな長方重に、
選び抜かれた33品目を
美しく盛り付けました。



数量限定

商品番号 1306 冷蔵 33品目

千賀屋謹製
迎春おせち料理 金千華
和風 三段重

(2〜3人前)
卵 乳 小麦 えび くるみ

本体価格 11,000円 (税込11,880円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日㈮ ■お渡し日 12月31日㈭

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:
たて137×よこ196×高さ53mm
※消費期限:2027年1月2日㈯

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF
12月15日㈫までのご予約で 本体価格 10,450円 (税込11,286円)

壱の重 丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまさつま、金柑甘露煮、松前漬、
数の子鷹甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花豆、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし(12品目)

弐の重 柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、
紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮(11品目)

参の重 手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子(10品目)

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

匠味菜

おせちの伝統をとことん追求した
和風のおせち料理を盛り込みました。
自社の職人が素材にこだわり、味にこだわり、
盛り付けにこだわったおせちです。



弐の重

- 若鶏のチーズ照り焼き
- 紫キャベツのピクルス・金胡麻まぐろ角煮
- いかの黄金和え・栗きんとん
- 国産ポークパストラミ・椎児阜月桃
- 北海道産黒豆煮・豚肉と味噌のテリーヌ
- 白とり貝うま煮・蓮根煮・たけのこ煮
- ふき煮・六角さといも煮・こんにゃく煮
- 椎茸煮・海老煮・ミニマロン

壱の重

- 爪付きカニしんじょ・一口にしん昆布巻き・紅白なます・紅蒲鉾・白蒲鉾
- 伊達巻き・海老姿煮・紫キャベツのピクルス・赤魚の南蛮漬け・焼き湯葉巻き
- 天然ぶり照り焼き・サーモントラウト西京焼き・金柑さわやか煮
- たたきごぼう・味付け数の子・花人参煮・松前漬け・柚子かぶら・田作り

数量限定

商品番号 1303

匠味菜 おせち料理 瑞祥【ずいしょう】 (3~4人前)

卵 乳 小麦 えび かに

36品目

店頭売価(本体価格) 16,800円(税込18,144円) 冷蔵

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 15,960円(税込17,237円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ: たて158×よこ315×高さ58mm
※消費期限:2027年1月2日(土)



参の重

- 椎茸煮・信田巻き・蓮根煮
- たけのこ煮・六角さといも煮
- ふき煮・阿波すだち鶏照り焼き
- 海老煮・花人参煮・椎児阜月桃
- たたきごぼう
- サーモントラウト西京焼き
- ミニマロン
- にしん昆布巻き

壱の重

- 紫キャベツのピクルス・ドライトマト赤ワイン煮
- 守口漬けと宿儺南瓜のチキンテリーヌ
- 丹波黒黒豆煮・焼き湯葉巻き
- 三重県産ぶり照り焼き・海老姿煮
- 金胡麻まぐろ煮・炙り黄金にしん・栗きんとん

数量限定

商品番号 1301

匠味菜 おせち料理 煌【きらめき】 三段重

36品目

店頭売価(本体価格) 21,000円(税込22,680円) 冷蔵 (4~5人前) 卵 乳 小麦 えび かに くるみ

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 19,950円(税込21,546円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて194×よこ194×高さ62mm ※消費期限:2027年1月2日(土)

弐の重

- 伊達巻き・笹よもぎ餅
- 金柑さわやか煮・田作り
- かつおくるみ・味付け数の子
- 蝦夷あわび煮
- 岐阜県産富有柿と蕪の甘酢漬け
- 紅蒲鉾・白蒲鉾
- 牛肉とたけのこのしぐれ煮
- 赤魚の西京焼き



壱の重

- 椎茸煮・六角さといも煮・花人参煮
- 紅蒲鉾・白蒲鉾・ふき煮・味付け数の子
- 海老姿煮・天然ぶり照り焼き・栗きんとん
- 北海道産黒豆煮・伊達巻き
- 椎児阜月桃・田作り・フカヒレ風魚卵和え



数量限定

商品番号 1304

匠味菜 おせち料理 万福【ばんぷく】 二段重 (2~3人前)

卵 乳 小麦 えび くるみ

29品目

店頭売価(本体価格) 11,000円(税込11,880円) 冷蔵

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 10,450円(税込11,286円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて157×よこ157×高さ79mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

弐の重

- 蓮根煮・一口にしん昆布巻き
- たけのこ煮・焼き湯葉巻き
- 豚タン炭火焼き
- 岐阜県産富有柿と蕪の甘酢漬け
- 国産ポークパストラミ
- 金柑さわやか煮・紫キャベツのピクルス
- ドライトマト赤ワイン煮・かつおくるみ
- サーモントラウト西京焼き
- たたきごぼう・パンプキンマリネ

壱の重

- 田作り・伊達巻き・梅割れんこん・豚タン炭火焼き
- 北海道産黒豆煮・栗きんとん・紅白なます
- 一口にしん昆布巻き・松前漬け・紅蒲鉾・白蒲鉾
- 天然ぶり照り焼き・たたきごぼう・椎児阜月桃
- 焼き湯葉巻き・サーモントラウト西京焼き
- 海老姿煮・椎茸煮・味付け数の子・蓮根煮
- 六角さといも煮・ふき煮・花人参煮・かつおくるみ
- にしん親子和え・阿波すだち鶏照り焼き
- たけのこ煮・金柑さわやか煮
- イタリアンソーセージ・パンプキンマリネ



数量限定

商品番号 1302

匠味菜 おせち料理 一段重

30品目

店頭売価(本体価格) 13,800円(税込14,904円) 冷蔵 (3~4人前) 卵 乳 小麦 えび くるみ

早期割引 全品 本体価格より 5%OFF

12月15日(火)までのご予約で 本体価格 13,110円(税込14,159円)

店頭渡し ■ご予約承り期間 12月25日(金)
■お渡し日 12月31日(木)

宅配お届け ご利用は出来ませんのでご了承ください

※重箱サイズ:たて193×よこ373×高さ77mm
※消費期限:2027年1月2日(土)

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。

※写真は全てイメージです。※アレルゲン表記は特定材料のみを記載しています。
※価格表記は本体価格(税抜価格)です。参考税込価格も付記しております。