

晴れやかに。初春の祝膳



スーパー
ヤマザキの

おせち



2022年おせちご予約承り中!

※価格の表示は本体価格と税込価格を併記しております。
お会計の際に消費税分を加算させていただきます。
(本体価格の合計に消費税を計算し、1円未満は切捨てとなります。)
※天候不順等により内容が一部変更になる場合がございます。
あらかじめご了承下さい。
※諸事情により献立の内容・重箱の仕様が変更になる場合がございます。
※数に限りがございます。予定数量に達した場合は、お申込締切り前に
予約を終了させていただく場合がございます。
※お届け時にご不在でお受け取り出来なかった場合は、不在票にて
再配達のご依頼をお願い致します。
※不測の事態(自然災害等)により、やむをえず商品をお渡しできない
場合がございます。
※写真はイメージです。

11月30日までの早期ご予約特典

ヤマザキ
コジカカード
会員様



ポイント

10倍

おせち【宅配専用】申込書

※お届け時にご不在でお受け取り出来なかった場合は、不在票にて再配達のご依頼をお願い致します。※時間帯の指定は出来ません。

受付日 / お申し込み書(お客様控え) 受付No

商品番号	商品名	税込金額	数量	お届け日	商品番号	商品名	税込金額	数量	お届け日
6401	瀬登久一段重	10,800円		31	6513	京都祇園 萬 燕楽(えんらく)	14,040円		31
6402	瀬登久和洋三段重	21,600円		31	6514	割烹料亭千賀 彩華千	21,924円		31
6403	瀬登久和二段重	16,200円		31	6515	割烹料亭千賀 金千華	10,778円		31
6404	瀬登久雅一段重	21,600円		29-30	6516	京料理 栄寿庵	16,200円		31
6501	ハイアットリージェンシー東京監修「香宝」	23,000円		30	6517	加賀月うさぎの里「加賀兎郷」1人前×3	10,800円		31
6502	ハイアットリージェンシー東京監修「香寿」	17,500円		30	6518	月うさぎの里パティスリー 迎春洋風オードブル	7,560円		30
6503	ぎをんや満文青木庵監修「琴響」	15,800円		30	6519	境港磯の味処 さかな工房	27,000円		31
6504	ふく吉京風おせち「祝膳」	13,800円		30	6520	あわら温泉「月香」	48,600円		31
6505	博多日本料理てら岡監修「天豊」	10,800円		30	6521	能登和倉温泉「渡月庵」二段二セット	19,440円		31
6506	札幌グランドホテル監修和洋中「彩の宴」	23,500円		30	6522	日本海橋渡し コラボおせち二段重	19,980円		31
6507	ふく吉お集まりおせち「祭り膳」	29,805円		30	6523	京都大原料理旅館 芹生	29,160円		31
6508	鎌倉遊ヶ崎監修「華楽」	18,500円		30	6524	コミフレ 愛犬と楽しむ招福おせち	3,780円		29
6509	北陸温泉旅館 コラボおせち	21,600円		31	6525	や満文一人前用おせち	19,872円		30
6510	京都 コラボおせち	19,980円		31	6526	味百華おせちプレミアム	37,800円		30
6511	加賀月うさぎの里 加賀兎郷和洋2段重	17,280円		31	6527	和風おせち 宴	15,660円		30
6512	キッチン千賀	14,580円		31		合計			

スーパーマーケット ヤマザキ ショートス Hamazaki
Yamazaki CHETOS FRESH FOOD MARKET ●店舗名 ●担当

※代金はご予約時にお支払い致します。●お客様の個人情報は、ご予約承り店舗からの問合せ、お客様の問合せに対してのみ使用致します。
●お客様の承諾なく、個人情報を第三者に提供することはありません。

キリトリ

受付日 / お申し込み書(店控え) 受付No

商品番号	商品名	税込金額	数量	お届け日	商品番号	商品名	税込金額	数量	お届け日
6401	瀬登久一段重	10,800円		31	6513	京都祇園 萬 燕楽(えんらく)	14,040円		31
6402	瀬登久和洋三段重	21,600円		31	6514	割烹料亭千賀 彩華千	21,924円		31
6403	瀬登久和二段重	16,200円		31	6515	割烹料亭千賀 金千華	10,778円		31
6404	瀬登久雅一段重	21,600円		29-30	6516	京料理 栄寿庵	16,200円		31
6501	ハイアットリージェンシー東京監修「香宝」	23,000円		30	6517	加賀月うさぎの里「加賀兎郷」1人前×3	10,800円		31
6502	ハイアットリージェンシー東京監修「香寿」	17,500円		30	6518	月うさぎの里パティスリー 迎春洋風オードブル	7,560円		30
6503	ぎをんや満文青木庵監修「琴響」	15,800円		30	6519	境港磯の味処 さかな工房	27,000円		31
6504	ふく吉京風おせち「祝膳」	13,800円		30	6520	あわら温泉「月香」	48,600円		31
6505	博多日本料理てら岡監修「天豊」	10,800円		30	6521	能登和倉温泉「渡月庵」二段二セット	19,440円		31
6506	札幌グランドホテル監修和洋中「彩の宴」	23,500円		30	6522	日本海橋渡し コラボおせち二段重	19,980円		31
6507	ふく吉お集まりおせち「祭り膳」	29,805円		30	6523	京都大原料理旅館 芹生	29,160円		31
6508	鎌倉遊ヶ崎監修「華楽」	18,500円		30	6524	コミフレ 愛犬と楽しむ招福おせち	3,780円		29
6509	北陸温泉旅館 コラボおせち	21,600円		31	6525	や満文一人前用おせち	19,872円		30
6510	京都 コラボおせち	19,980円		31	6526	味百華おせちプレミアム	37,800円		30
6511	加賀月うさぎの里 加賀兎郷和洋2段重	17,280円		31	6527	和風おせち 宴	15,660円		30
6512	キッチン千賀	14,580円		31		合計			

ご依頼主様 ●郵便番号 〒 - ●電話番号 - -
●ご住所 (ふりがな) ●お名前

お届け先様 ●郵便番号 〒 - ●電話番号 - -
●ご住所 (ふりがな) ●お名前

割烹料亭千賀の職人が吟味した食材を小さな重箱へ優雅で華やかに詰め込んだおせち料理です。



《三の重》
たご生姜・味噌くるみ
紅鯉白醤油焼
寿高野豆腐・たんにんぐ旨煮
はい貝串刺し・湯葉旨煮
梅奥文・酢牛蒡・紫芋金団

《二の重》
柚子鶏つくね・牛肉とごぼうしぐれ煮
紅白結び餅・紅白なます
えび紅白巻・ごまかつま
味付け子持昆布・鱈西京焼
寿栗甘露煮・数の子籠申漬
鳥脱松笠白焼・鮎笹茶巾
昆布巻・錦玉子

《一の重》
金箔黒豆・洗皮付き栗金団・伊達巻・若桃甘露煮
焼き帆立・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬・祝い海老
田作り・白花生・梅かんざし

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。和洋の美味を彩り華やかに取り揃えた個食重に仕上げました。



《一の重》
ロースト牛タンスライス・味付ブロックローストマトワイン煮
サーモンサラダ・若草手毬サーモン・伊達巻・黒豆金箔・友禅紅白串
てり焼きほたて・合鴨スモーク・イタリアンソーセージスライス
ミートローフ・地どりのテリーヌ・あんず・ジャガチーズ・モルタデッラ
海老艶煮・数の子・いくらなます・鱈幽庵焼



京料理 濱登久

四季折々に移りかわる海幸、山の幸、野の幸。それらを贅沢に使い、京の伝統を受け継ぐ職人によって丁寧に作られた「濱登久」のおせちをご賞味下さい。

6515 割烹料亭千賀 金千華
たて13.7cm×よこ19.6cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月2日まで

本体価格 **9,980円** 【税込価格10,778円】

宅配お届け 承り期間 12月15日まで お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

6517 加賀月うさぎの里「加賀兎郷」1人前×3
たて13.5cm×よこ13.5cm×高さ4.5cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

本体価格 **10,000円** 【税込価格10,800円】

宅配お届け 承り期間 12月15日まで お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

犬とネコのおやつ・ごはん研究家Deco監修の愛犬と一緒に食べられるおせち。彩り豊かな具材を絵馬に見立てた五角形のお重に詰めました。



《一の重》
信田巻と温野菜・ずんだきんとん・稲庭桜うどん・花びらかまぼこ・鶏肉の味噌風味焼
温野菜(ブロッコリー)・豚モモバラ肉巻・ペビー帆立の甘露煮・温野菜(いんげん)・ぶり照焼

6524 コミフデリ 愛犬と楽しむ招福おせち
たて13.1cm×よこ15.0cm×高さ4.7cm 賞味期限:冷凍2022年1月31日まで

本体価格 **3,500円** 【税込価格3,780円】

宅配お届け 承り期間 12月15日まで お届け日 12月29日

冷凍 送料込

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】卵・乳・小麦

海老やお肉料理を中心に豪華に盛り込んだ洋風オードブル。



《一の重》
カニとクリームパイ包み・蒸し豚スライス・ベーコンチーズドック・手羽元スモーク
合鴨スモークスライス・地どりのテリーヌ・牛タンスモーク・ほうれん草と若鶏のテリーヌ
生ハムスライス・パティ・テリーヌ・鶏のチキンスティック・有頭海老タルタルソース
モルタデッラ・スタック・オリーフ・ローストチキンズ・ベアリア・スモークドラウト・サーモンローズ

6518 月うさぎの里バーニーズ 迎春洋風オードブル
たて21.0cm×よこ21.0cm×高さ6.0cm 賞味期限:冷凍2022年1月31日まで

本体価格 **7,000円** 【税込価格7,560円】

宅配お届け 承り期間 12月15日まで お届け日 12月30日

冷凍 送料込

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに



《一の重》
伊達巻・錦糸巻・龍飛巻・博多高野
有頭海老・栗甘露煮・蛸ポン酢串
花蓮根・パイ貝・合鴨ロース・黄金蒸し・棒鱈
小芋・いくらなます・昆布巻き・穴子鳴門巻き
人参紅梅・長芋白梅・松笠くわい・いが団子
数の子・ごまめ・絹田巻・煮海老・花豆みじん粉揚げ
黒豆・絹さや・栗きんとん・寿人参・大根

6401 濱登久 一段重
たて21.5cm×よこ21.5cm×高さ6.2cm 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

本体価格 **10,000円** 【税込価格10,800円】

宅配お届け 承り期間 12月25日まで お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】卵・小麦・乳・えび

美味しい日本の味

ふく吉

豊かな日本食の歴史を大切に、皆様に喜ばれる新たな伝統として、「美味しく健康にも良い日本の味」をつくります。



- 《三の重》
 - 松風・きびなご手綱
 - かつおくるみ
 - 巻湯葉オランダ煮
 - 竹の子旨煮・蛸柔煮
 - 海老椎茸・裏白椎茸
 - サーモントラウト小川
 - 豚八幡巻・紅白なます
 - 合鴨スモーク
 - ごぼうの胡麻和え
- 《二の重》
 - 練旨煮・寿高野豆腐
 - 鶏照焼・彩り湯葉包み
 - 伊達巻・笹しぐれ
 - 味付数の子
 - 彩りきぬた巻・いんげん
 - 鯛の子吉野煮
- 《一の重》
 - 市松蒲鉾こ・黒豆
 - 小鯛包み焼
 - 甘鯛幽庵焼
 - 菜の花福良漬
 - さより京風巻
 - 栗きんとん
 - 田作り・祝海老
 - 一口昆布巻・松笠いか

6504 6504 ふく吉 京風おせち「祝膳」
 たて16.7cm×よこ16.7cm×高さ4.7cm×3段 賞味期限:冷凍2022年2月28日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
12,778円
 【税込価格13,800円】

福岡でも屈指の料亭「博多日本料理てら岡」
 料理長山隈敦司氏の監修による和風おせち。
 縁起料理を中心に彩り鮮やかにお重箱に盛り込みました。お正月に華を添える高級食材も入れ贅沢な内容です。



博多日本料理
 てら岡



- 《一の重》
 - サーモントラウト西京焼
 - 笹巻あさり・蛤炊炒焼
 - 蒲鉾(紅)・蒲鉾(白)
 - 伊達巻・祝海老
 - 栗甘露煮・きんとん
 - 黒豆(金箔添え)
- 《二の重》
 - かに風味真丈・こはた栗漬
 - 知鳥鶏(鶏皮)・真だら子旨煮
 - 紅白なます(いくら添え)
 - 合鴨スモーク・杏子煮
 - 豚こら煮・わさび酢だこ
 - ぶく刺し昆布
- 《三の重》
 - たたき牛蒡・湯葉三色・なごみ巻(海老)
 - なごみ巻(ほうれん草)・椎茸柚子煮
 - 味付焼菊・鳴門金時芋・梅麩
 - 小海老の蜜煮・小松菜と油揚げの煮物
 - 味付数の子・松前漬・くるみ甘露煮
 - 若桃甘露煮・田作り煮・一口昆布巻

6505 6505 博多 日本料理てら岡監修「天豊」
 たて15.2cm×よこ15.2cm×高さ5.0cm×3段 賞味期限:冷凍2022年2月28日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
10,000円
 【税込価格10,800円】



- 《二の重》
 - 蒲鉾・ひねり蒟蒻
 - 黒豆・伊達巻
 - 花豆煮・湯葉煮
 - ごまめいくらなます
 - たたき牛蒡・松笠くわい
 - 手長海老・昆布巻き
 - 栗きんとん
 - いか明太和え
 - 寿人參・大根
- 《三の重》
 - パンプキンサラダ
 - スモークチキンマリネ
 - かに風味サラダ・かに爪フライ
 - ポロニアソーセージ
 - チーズフォンデュ用チーズ
 - 合鴨とほうれん草のパイ包み
 - ポーク煮・かにと野菜のテリーヌ
 - オレンジ重ね焼き・甘諸胡麻和え
 - ミニッツチーズサーブ
 - チキン三色巻
- 《一の重》
 - 鰯油庵焼き・合鴨ロース
 - 松風うに焼き・穴子八幡巻
 - 樺鱈・里芋田楽・栗甘露煮
 - サーモン・油庵焼き・桃甘露煮
 - 饅胡桃・いか団子
 - 牛肉味噌漬焼き・うらじろ椎茸
 - 博多高野・有頭海老・バイ貝
 - 姫くわい・床節・人參紅梅
 - 長芋白梅・亀筍・絹さや

6402 6402 濱登久 和洋三段重
 たて21.5cm×よこ21.5cm×高さ6.2cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】卵・小麦・乳・えび・かに

本体価格
20,000円
 【税込価格21,600円】



- 新発売!
- 《一の重》
 - 渋皮甘露煮・きんとん・くわい梅肉和え・丸条葱入り入り卵焼
 - 味付いくら・紅白なます(日向夏風味)・汙呂木白・焼き湯葉煮
 - 芝海老蜜煮・くるみ甘露煮・黒豆煮(金箔飾り)・スモークコンロブ
 - 魚卵と枝豆のサラダ・パニオンチーズ・ドライトマト赤ワイン煮・栗麩・蓬餅
 - たたき牛蒡・金柑・紅蒲鉾・白蒲鉾・子持昆布山海和え・笹胡麻餅
 - 田作り煮・伊達巻・若桃甘露煮・いか雲丹焼串・しん昆布巻
 - 味付数の子・数の子・松前煮・有頭ステーキ・海老・鮑ふつら巻
 - 糸昆布美味酢炊き・焼目入り筍・椎茸旨煮・梅麩・さわら西京焼き
 - はじかみ・たこのバジルソース和え・スモークサーモントラウト(添え)
 - オニオンマリネ・真鱈子旨煮・合鴨燻製・和み巻きほうれん草・栗甘露煮

6404 6404 濱登久 雅一段重
 たて26.4cm×よこ38.4cm×高さ5.0cm 賞味期限:冷凍2022年1月31日まで
 本体価格
20,000円
 【税込価格21,600円】



- 《二の重》
 - 蒲鉾・ひねり蒟蒻・黒豆
 - 伊達巻・花豆煮・湯葉煮・ごまめ
 - いくらなます・たたき牛蒡
 - 松笠くわい・手長海老・昆布巻き
 - 栗きんとん・いか明太和え
 - 寿人參・大根
- 《一の重》
 - 鰯油庵焼き・合鴨ロース・松風うに焼き
 - 穴子八幡巻・樺鱈・里芋田楽・栗甘露煮
 - サーモン・油庵焼き・桃甘露煮・饅胡桃
 - いか団子・牛肉味噌漬焼き・うらじろ椎茸
 - 博多高野・有頭海老・バイ貝・姫くわい
 - 床節・人參紅梅・長芋白梅・亀筍・絹さや

6403 6403 濱登久 和二段重
 たて21.5cm×よこ21.5cm×高さ6.2cm×2段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
 本体価格
15,000円
 【税込価格16,200円】

厳選した「和」と「洋」の食材を、彩りよく、美しく、表現力豊かに盛り付けた和洋おせち。



- 《三の重》
 ・牛たん煮込・かぼちゃのテリーヌ
 ・若桃甘露煮・ローズサーモン
 ・チキントマトソース煮・あんず蜜漬
 ・白身魚のエスカベッシュ
 ・パイアブランマンジェ
 ・合鴨スモーク・彩り野菜のマリネ

- 《二の重》
 ・ペーロンチーズ・海老マヨ・ミートローフ
 ・ドライトマトのワイン煮・海鮮チーズサラダ
 ・はかた地どりのテリーヌ・柚子オーロラ
 ・あわびのワイン煮・紅ずわいかにに爪・くるみ煮

- 《一の重》
 ・金箔黒豆・伊達巻・紅白なます・いくら醤油漬
 ・柚子鶏つくね・牛肉とごぼうしぐれ煮
 ・梅真丈・酢牛蒡・紫芋金団・祝い海老
 ・数の子龍甲漬・アーモンド田作り

6512 キッチン千賀

たて13.7cm×よこ25.7cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月2日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

13,500円

【税込価格14,580円】

宅配お届け

承り期間 12月15日まで

お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

あわら温泉
月香
 GEKKA



関西の奥座敷と呼ばれ、あわら温泉。グランドシヨンの色彩に仕上げた山中塗の重箱に彩り豊かな食材を豪華絢爛に盛り付けました。



- 《三の重》
 ・合鴨スモーク・黒糖ローストポーク
 ・ロースト牛タン・ポークバスターミ手まり餅
 ・牛肉笹包み・かに甲羅盛り・黒豆金箔
 ・金目鯛味噌幽庵焼・サーモントラウト西京焼
 ・蛸酢・鱈昆布・あわび旨煮・一口昆布巻
 ・紅白梅かんだし

- 《一の重》
 ・若桃甘露・数の子・給馬もち
 ・梅餅松葉・いか松笠田作り
 ・彩りきめた日向夏なます・鰯照焼
 ・いくら・焼帆立・たこやわらか煮
 ・子持昆布・重ね鯛昆布
 ・海老旨煮・ばい貝旨煮

6520 あわら温泉「月香」

たて21.0cm×よこ21.0cm×高さ5.0cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

45,000円

【税込価格48,600円】

宅配お届け

承り期間 12月15日まで

お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。



新発売!

歴史ある町屋を改装した京料理処。山海の幸を多彩に盛り付けました。

萬 燕楽



- 《二の重》
 ・ミートローフ・若桃甘露・鶏香味焼
 ・モルタデッラ・焼えびスモーク
 ・ロースト牛タンスライス・合鴨スモーク
 ・あんず・伊達巻・友禅紅白串・田作り
 ・金箔あわび旨煮・赤魚西京焼・椎茸煮
 ・なごみ巻海老・なごみ巻ほうれん草
 ・花こんにやく・たらこ旨煮

- 《一の重》
 ・黒豆金箔・おさつ甘露煮
 ・きんかん煮・牛しぐれ笹包み
 ・鱈幽庵焼・栗きんとん
 ・はい貝旨煮・数の子・蛸酢
 ・いくらなます・海老艶煮
 ・てり焼きほたて・一口昆布巻
 ・いか松笠・トラウトサーモン味噌焼

6513 京都祇園 萬 燕楽

たて19.5cm×よこ19.5cm×高さ5.0cm×2段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

13,000円

【税込価格14,040円】

宅配お届け

承り期間 12月15日まで

お届け日 12月31日

冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。



“より豪華で、より特別感のあるおせちを”
 厳選した和・洋の高級食材をふんだんに盛り込んだ豪華な極上おせちに仕上げました。

- 《三の重》
 ・真鯛黄金和え・赤海老直七風味・鰻の柳川新文
 ・味付子持昆布・虎柄栗甘露煮・紅白なます日向夏風味
 ・ズワイ蟹の柚子香り漬・重ね鯛昆布・鮎昆布巻
 ・金柑百合根市松・鮭ルイベ漬・味付いくら
 ・田作り大和煮・紅白蒲鉾・寿昆布扇子

- 《二の重》
 ・銀鱈西京焼・百合根甘露煮・柚子綱笠
 ・鰻の八幡巻・松茸旨煮・黒豆煮・日の出海老新文
 ・国産味付数の子・糸昆布甘酢炊き・鮑ふくら煮
 ・瀬戸内真蛸煮・湯葉の有馬煮・金時人参・椎茸旨煮

- 《一の重》
 ・炙りからすみ・ローストビーフ・うにチーズ酒肴寄せ
 ・夏みかんシロップ煮・キャビア・帆立貝柱の燻製
 ・だいたいシロップ煮・サーモントラウト香草マリネ
 ・雪掛けロースサーモン・金柑ワイン風味

6526 味百華おせちプレミアム

たて20.3cm×よこ20.3cm×高さ5.4cm×3段 賞味期限:冷凍2022年1月31日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・乳・卵・えび・かに

本体価格

35,000円

【税込価格37,800円】

宅配お届け

承り期間 12月15日まで

お届け日 12月30日

冷凍 送料込

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

栄寿庵



本格的な京料理の名店「栄寿庵」。
伝統的な和風2段重に洋風オードブル重をセットにしました。

- 《三の重》
 ・ごまポテト・ほたてと香草のテリーヌ
 ・海鮮サラダ・ミートテリーヌ
 ・ベーコンチーズドッグ
 ・三色ムースグレープ包み
 ・合鴨スモーク・紅ズワイガニかに爪
 ・杏子やわらか煮
 ・蟹と南瓜のテリーヌ
 ・スタフドオリーブ・蛸のバジルソース
 ・博多地鶏のテリーヌ



- 《二の重》
 ・つぶ貝黄金和え・射込み高野・さつまいもレモン煮
 ・海老胡桃・筍焼目入八割・一口焼き湯葉
 ・小鯛俵焼・牛肉笹包み・ばい貝旨煮
 ・サーモントラウト西京焼・伊達巻・きんとん
 ・栗甘露煮・にしん甘酢・花餅(紅梅)・花餅(白梅)
 ・金柑蜜煮

- 《一の重》
 ・にしん巻カット・たたき牛蒡・手まり餅
 ・なごみ巻(海老)・蛸酢・田作り・海老艶煮
 ・椎茸旨煮・数の子・真だら子うま煮
 ・ほたて直火焼・紅白なます・いくら醤油漬け
 ・黒豆金箔・烏賊黄金焼き・寿松葉餅
 ・若桃甘露煮

6516 京料理 栄寿庵

たて19.5cm×よこ19.5cm×高さ5.8cm×3段 賞味期限:冷蔵2022年1月1日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

15,000円

【税込価格16,200円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月31日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

大人数のご家族や
 三世代で迎えるお正月に
 おすすめの和洋おせち。
 お祝の席がパッと華やぐボ
 リューム満点のおせちです。

新発売!



- 《二の重》
 ・オーロラカスタード・杏子煮・くるみ甘露・生ハムチーズ串
 ・たこのバジルソース(オリーブ添え)・ベーコンチーズドッグ
 ・ビーフテリーヌ・寿高野・の巻(ほうれん草)・の巻(海老)・梅麩
 ・あいなめ南蛮漬・ぶちぶり海老サラダ(オリーブ添え)
 ・サーモンの彩りテリーヌ・鶏のチーズ焼・ブロッコリーバジル風味
 ・かに風味真丈・ローストポーク・スモークサーモントラウト
 ・あわび割烹煮・小松菜と揚げの煮物・味付焼筍・つくね串
 ・若桃甘露煮・椎茸緩煮・鳴門金時手・焼湯葉
 ・パーティーテリーヌ・ホウレンソウと若鶏のテリーヌ
 ・チキンとトマトのテリーヌ・塩メロンのパイ包み・合鴨燻製串

- 《一の重》
 ・パイ貝旨煮串・わさび酢だこ・こはだかぶら・なます(いくら添え)
 ・松前漬・あかにし貝串・きんかん・黒豆・梅松菜・小鯛俵焼
 ・蒲鉾(白)・蒲鉾(赤)・祝海老・花餅(白梅)・花餅(赤梅)
 ・さわら西京焼・味付数の子・貝真砂和え・わかざぎの胡麻和え
 ・栗甘露・きんとん・伊達巻・笹巾着(よもぎ)・真だら子旨煮
 ・一口昆布巻・焼帆立・栗麩・蓬麩

6507 ふく吉お集まりおせち「祭り膳」

たて28.6cm×よこ42.0cm×高さ5.1cm×2段 賞味期限:冷蔵2022年2月28日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

27,598円

【税込価格29,805円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月30日
 冷蔵 送料込

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

新発売!



- 《三の重》
 ・椎茸煮・花ごんにやく・豚角煮
 ・焼えびスモーク・マンゴーミルクフィッシュ
 ・伊予柑なます・こはだ栗漬
 ・合鴨スモーク・オリーブ・鶏香味焼
 ・スモークトラウトサーモンローズ
 ・ミートローフ・イタリアンミックス・たら煮
 ・焼たけのこ・松茸旨煮
 ・なごみ巻ほうれん草・なごみ巻海老
 ・一口昆布巻・白花ごんにやく
 ・赤花ごんにやく・子持ちいか

- 《二の重》
 ・栗きんとん・生しぐれ笹包み・紅白かまぼこ
 ・子持昆布わさび・伊達巻・菊花くらげ和え
 ・鮑姿煮・いくらなます・いか松立・小鯛燻製
 ・たこ照焼・田作り・小町ゆば・鯖西京味噌焼
 ・黒豆金箔

- 《一の重》
 ・若鶏八幡巻・友禅紅白串・寿玉子
 ・赤魚西京焼・数の子切干松前
 ・海老艶煮・若桃甘露・蛸酢
 ・数の子・きんかん煮・ホタテ山椒焼
 ・銀鮭燻製・ばい貝旨煮

京都・大原の新緑に包まれ
 た風情ある旅館。
 少量多品種にて彩り豊かに
 盛り込んだおせち料理は
 新年を迎えるに相応しい
 逸品です。



6523 京都大原料理旅館「芹生」

たて19.5cm×よこ25.5cm×高さ5.5cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
 【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

27,000円

【税込価格29,160円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月31日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

大人から子供まで楽しめるボリューム
 たっぷりの豪華和風おせち。



- 《三の重》
 ・たまご子・金ごま角煮
 ・菜の花からしなと肉団子
 ・野菜と果物のマリネ・杏子コンポート
 ・チキンとクルミ野菜のマリネ・和え
 ・枝豆どわかめの中華和え
 ・きのこのマリネ・サーサイ・連根甘辛和え
 ・生ハムマリネ・合鴨スモーク
 ・かぼちゃサラダ・数の子わさび漬

- 《二の重》
 ・海鮮煮豆とブロッコリーのサラダ
 ・イカリソウ・ニギマシくるみ甘露煮
 ・柚子かぶら・鶏西京焼
 ・海老スモーク風味若鶏三色巻
 ・丸菜巻入りたけのこ・小鯛西京焼
 ・きんかん・栗甘露煮・寿高野豆腐
 ・椎茸旨煮・旨旨煮・人参旨煮・きぬさや・味付数の子・田作り

- 《一の重》
 ・なごみ巻ほうれん草・一口しん昆布巻
 ・チンチン菜のお浸し・海老豆
 ・にしん醤油漬・紅白なます
 ・いくら醤油漬け・有頭海老
 ・黒豆(金箔)たこ西京漬
 ・手まり餅・伊達巻・松前漬
 ・若桃甘露煮

6527 和風おせち宴

たて22.7cm×よこ22.7cm×高さ5.4cm×3段 賞味期限:冷蔵2022年1月31日まで
 本体価格

14,500円

【税込価格15,660円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月30日
 冷蔵 送料込

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

祇園の料理人青木博幹氏監修のおせち。彩りよく、料理
 技術の粋を集めた日本料理らしい味わい深いおせち。



- 《三の重》
 ・寿高野・椎茸旨煮・栗麩・蓬麩
 ・梅麩・和らぎ巻(ほうれん草)
 ・梅らぎ巻(海老)・味付焼筍
 ・焼湯葉・紅白なます(いくら添え)
 ・たたき牛蒡・若桃甘露煮
 ・鯖昆布巻・あいなめ南蛮漬
 ・だし巻玉子丸菜入り

- 《二の重》
 ・鮑旨煮・小松菜と揚げの煮物
 ・こはだ栗漬・蒲鉾(紅)・蒲鉾(白)
 ・寿栗・きんとん・一口昆布巻
 ・まくろ胡麻角煮・子持昆布山和え
 ・味付数の子・貝真砂和え・鮎土佐煮
 ・くるみ甘露煮・伊達巻・真だら子旨煮
 ・合鴨燻製串・紫花豆莢煮

- 《一の重》
 ・パイ貝旨煮串・笹巾着(よもぎ)
 ・真鯛西京焼・あかにし貝串・金柑
 ・寿栗・きんとん・一口昆布巻
 ・まくろ胡麻角煮・子持昆布山和え
 ・味付数の子・貝真砂和え・鮎土佐煮
 ・くるみ甘露煮・伊達巻・真だら子旨煮
 ・合鴨燻製串・紫花豆莢煮

6503 ぎんや満文 青木庵監修「琴響」

たて18.2cm×よこ18.2cm×高さ4.9cm×3段 賞味期限:冷蔵2022年2月28日まで
 本体価格

14,630円

【税込価格15,800円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月30日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

ハイアットリージェンシー東京の総料理長永沼勝之と各店料理長監修による和・洋・中のおせち。
それぞれに素材と味を吟味し、自信を持ってお届けするおせちは、晴れやかに新春を迎えるにふさわしい上品な仕上がりとなっております。



- 《一の重》
 - ・祝海老・椎茸旨煮
 - ・若桃甘露煮
 - ・なます(いくら添え)
 - ・鶏牛蒡・炙り鰯甘露煮
 - ・梅型いかしんじょ
 - ・鱈子昆布巻・栗金団
 - ・柚子伊達巻
 - ・黒むつ西京焼・黒豆
 - ・はじかみ・梅型羊羹
 - ・ゆば巻・三本松
 - ・蛸柔らか煮
 - ・鶏松風レズン
- 《二の重》
 - ・レッドキャベツピクルス
 - ・キノコマリネ・海老サフランシテリヌ
 - ・アジのエスカベッシュ
 - ・帆立貝の林檎甘酢がらフラワー添え
 - ・オニオンピクルス
 - ・スモークサーモントラウト
 - ・イペリコ豚入りパテ
 - ・野菜のジェノベーゼ
 - ・合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ
 - ・プルーン・ポークリゼット
 - ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- 《三の重》
 - ・牛舌ゼリ寄せ
 - ・らっきょうのワイン漬
 - ・中華風松笠いか
 - ・とびうご翡翠蒸し
 - ・サーモントラウト巻
 - ・鶏味噌焼・豚肉甘辛炒め
 - ・鶏肉甘辛炒めブロックリー添え
 - ・穴子山椒野菜のし
 - ・チャーシュー・くるみ飴炊き
 - ・蟹爪玄米揚げ

6502 ハイアット リージェンシー東京監修「香寿」
たて18.0cm×よこ18.0cm×高さ4.7cm×3段 賞味期限:冷蔵2022年2月28日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
16,204円
【税込価格17,500円】
※沖縄、離島にはお届け出来ません。



- 《三の重》
 - ・鮎笹巾着・栗きんとん・一回昆布巻
 - ・若鶏利休焼・赤魚味噌焼・若桃甘露
 - ・伊達巻・フチフリ海老サラダ・いか松笠
 - ・ばい貝旨煮・焼たけのこ・椎茸旨煮
 - ・たたきごぼう・赤花こんにやく・白花こんにやく
 - ・なごみ巻ほうれん草・梅餅松葉
 - ・スモークサーモントラウトスライス
 - ・たこバジルソース和え・焼豚スライス
 - ・地どりのテリーヌ・紅鮭ミルフィーユ
 - ・三色ムースクレープ包み
 - ・紫芋スイーツキューブ・スタッフオリーブ
- 《一の重》
 - ・かに甲羅盛り・田作り・磯貝照焼串
 - ・小鯛儀焼・いか岩石揚げ
 - ・サーモントラウト錦糸巻・数の子・たご旨煮
 - ・くるみ・月うさぎ(練きり)
 - ・サーモントラウト西京焼
 - ・いくら(手まり陶器入り)・焼帆立
 - ・海老旨煮・子持昆布・合鴨スモーク
 - ・鱈照焼・黒豆金箔

6511 加賀月うさぎの里 加賀兎郷 和洋2段重
たて21.0cm×よこ21.0cm×高さ5.0cm×2段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
16,000円
【税込価格17,280円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。



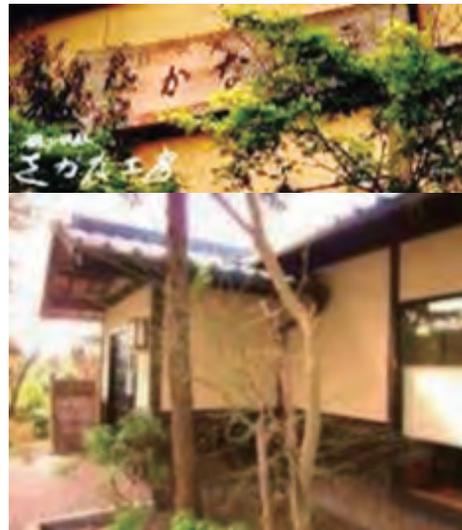
加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。



- 《三の重》
 - ・伊達巻・若桃甘露・花餅紅梅
 - ・花餅白梅・手まり餅・渋皮栗きんとん
 - ・牛しぐれ笹包み・ロースト牛タン
 - ・あんず煮・黒豆金箔
 - ・鶏のチーズフォンデュ風
 - ・スモークサーモントラウトローズ
 - ・フチフリ海老サラダ・もち玉すだれ
 - ・たたき牛蒡・梅麩・寿人参
 - ・赤花こんにやく・白花こんにやく
 - ・椎茸旨煮・なごみ巻きほうれん草
 - ・なごみ巻海老・よもぎ麩・栗麩
 - ・一回昆布巻・一回焼湯葉
- 《二の重》
 - ・若鶏梅牛蒡・いか岩石揚げ・にしん親子巻
 - ・海老団子・たらこ旨煮・いか雲丹かんざし
 - ・真鯛さずし・日向夏なます・梅小川巻・海老旨煮
 - ・鱈昆布巻・数の子松前漬・さわら西京焼
 - ・サーモントラウト西京焼・かに爪水晶・小鯛儀焼
 - ・ぶり照焼
- 《一の重》
 - ・かに甲羅盛りからすみ・磯貝真砂和え・焼帆立
 - ・葉付金柑・黒糖ローストポーク・小鯛儀漬
 - ・ばい貝旨煮・いか松笠いくら(手まり陶器入り)
 - ・ロブスター・数の子・赤魚西京焼・田作り・あわび煮

6519 境港磯の味処さかな工房
たて21.0cm×よこ21.0cm×高さ5.0cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
25,000円
【税込価格27,000円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。



境港産の紅ずわいがにも盛り込んださかな工房ならではの
おせち。一の重、二の重を海鮮に仕上げました。



- 《三の重》
 - ・あいなめ南蛮漬け
 - ・広東叉焼・くるみ飴炊き
 - ・白菜甘酢和え(人参添え)
 - ・鶏肉オレンジ風味焼
 - ・牛舌と椎茸の和え物
 - ・鶏肉トマト炒めブロックリー添え
 - ・蟹爪アーマント揚げ
 - ・海老チリソース煮
 - ・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢
 - ・コウワの肉詰め・帆立貝南瓜伸し
 - ・赤魚サーチャジャン炒め
 - ・白身魚の胡麻和え
- 《二の重》
 - ・海老モサイクテリーヌ・サーモントラウトのマリネ
 - ・パテドカンパニニ・海老のカクテルソース添え
 - ・イカの柚子胡椒マヨネーズ風味
 - ・スタッフオリーブ・ローストビーフ(ソース付)
 - ・ビーンズサラダ・タンドリーチキンマリネ
 - ・チキンのパテ・白身魚のマングーソース和え
 - ・ポークの香味オニオンソース・若桃コンポート
 - ・鮭とサーモントラウトのリゼット
- 《一の重》
 - ・栗きんとん・黒豆・柚子伊達巻
 - ・椎茸旨煮・紅白市松かまぼこ
 - ・菜の花鱈・鶏鉄焼・なます(いくら添え)
 - ・鱈の昆布巻・祝海老・牛蒡田舎煮
 - ・銀鮭塩焼・助宗鱈昆布
 - ・枝豆チーズ揚げ蒲・蛸柔らか煮

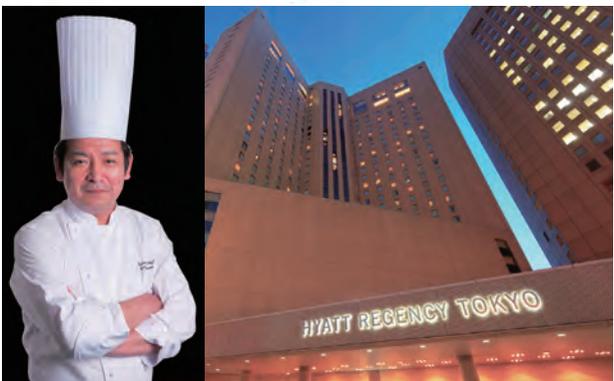
北海道を代表するホテルの札幌グランドホテル小泉哲也名誉総料理長監修により、歴史と伝統の味が盛り込まれたおせち。
和・洋・中それぞれに素材と味を吟味し、総料理長が自信を持ってお届けします。



6506 札幌グランドホテル監修 和洋中「彩の宴」
たて20.8cm×よこ20.8cm×高さ4.7cm×3段 賞味期限:冷蔵2022年2月28日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
21,760円
【税込価格23,500円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

ハイアットリージェンシー東京の総料理長永沼勝之と各店料理長監修による和・洋・中のおせち。
それぞれに素材と味を吟味し、自信を持ってお届けするおせちは、晴れやかに新春を迎えるにふさわしい上品な仕上がりとなっております。



- 《三の重》
- 蟹瓜玄米揚げ
 - くるみ鮎炊き
 - 牛舌ゼリニ寄せ
 - どひご翡翠蒸し
 - らっきょうのワイン漬
 - 鶏肉旨辛炒め
 - フロッソリー添え
 - サーモンラウト巻
 - 玉葱マリネ
 - 豚肉旨辛炒め・チャーシュー
 - 中華風松笠いか・鶏味噌焼
 - 穴子山椒野菜のし
 - ザーサイ・白身魚チリソース

新発売!

- 《一の重》
- 鶏牛蒡・祝海老・金柑・鱈子昆布巻
 - 栗金団・なます(いくら添え)
 - 若桃甘露煮・炙り鰯甘露煮
 - ゆば巻・豚肉山椒煮・梅型いかしんじょ
 - 椎茸旨煮・蛸柔らか煮・柚子伊達巻
 - 黒むつ西京焼・梅型羊羹・はじかみ
 - 黒豆・三本松
- 《二の重》
- アジのエスカパヴェッシュ・レゾキャベツピクルス
 - 海老サフランテリーヌ・キノヨマリネ
 - 豚舌テリーヌ・ポークリエット
 - スモークサーモンラウト
 - 帆立貝の林檎甘酢カリフラワー添え
 - オニオンピクルス・野菜のジェノベーゼ
 - 合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ
 - ローストビーフ(ソース付)・牛蒡の赤ワイン煮

6501 ハイアットリージェンシー東京監修「香宝」
たて20.8cm×よこ20.8cm×高さ4.7cm×3段 賞味期限:冷凍2022年2月28日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
21,297円
【税込価格23,000円】
※沖縄、離島にはお届け出来ません。



新発売!

- 《三の重》
- マンヨニミルフィーユ・モルダッテ・オーロラ包み
 - ロースト牛タンライス・スモークラウトサーモン
 - 味付フロッソリー・サーモンサラダ
 - ホタテと香草のテリーヌ・地どりのテリーヌ
 - 焼豚スライス・ミートローフ・若草手毬サーモン
 - ドライマトウイン煮・焼えび・スモーク・豚角煮
 - 合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ
 - イタリアンソーセージスライス・あんず
- 《一の重》
- 赤かまぼこ・白かまぼこ・り焼きほたて
 - でまり餅・黒豆金酒・伊達巻・友禅紅白串
 - 若桃甘露煮・栗甘露煮・田作り
 - ドラッグサーモン味噌焼・牛しぐれ笹包み
 - 椎茸煮・なごみ巻ほうれん草
 - なごみ巻海老・花こんにやく・いか松笠
 - 海老艶煮・紅白なます・蛸酢・数の子・いくら

6521 能登和倉温泉「渡月庵」二段二セット
たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ4.5cm×2段×2セット 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
18,000円
【税込価格19,440円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

割烹料亭千賀の総料理長「千賀信明」が、腕によりをかけ、美しく華やかに盛り付けた、絢爛豪華、渾身力作のおせちです。



- 《三の重》
- 鶏照焼・椎茸旨煮・寿高野豆腐・若桃甘露煮
 - 牛肉とごぼうしぐれ煮・穴子八幡巻・貝雲丹和え
 - 柚子くらげ・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬
 - 金箔黒豆・紅鮭の石狩漬・彩り野菜のマリネ
 - あんず蜜漬・柚子鶏つくね・鶏の三色巻
 - こんにやく旨煮・赤魚西京焼・田作り・白花生
 - 梅かんざし
- 《二の重》
- ごまさつま・北欧サラダ・味付け肉団子
 - 魚の子旨煮・ミートローフ・柚子オーロラ
 - カシューナッツ鮎炊き・はかた地どりのテリーヌ
 - ベーコンチーズ・紅鮭しんじょ・鱈西京焼
 - 手毬まんじゅう・紅鮭白醤油焼・烏賊松笠白焼
 - あわびのワイン煮・祝い海老・いかのスモーク風味
 - 海老マヨ・紫芋金団
- 《一の重》
- 栗金団・酢牛蒡・梅真丈・豚角煮・湯葉旨煮・伊達巻
 - 紅鮭昆布巻・焼き帆立・紅白祝袋・紅白結び餅
 - ロブスター・くるみ煮・錦玉子・えび紅白奉書
 - 紅白なます・紅白錦糸巻・子持烏賊・ロースサーモン
 - 数の子鱈甲漬・たこ生煮

6514 割烹料亭千賀「彩華千」
たて25.7cm×よこ25.7cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷凍2022年1月2日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
20,300円
【税込価格21,924円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

「鎌倉遊ヶ崎」企画・監修・指導による、伝統の和風料理と創作洋風料理を盛り込んだおせち。定番から、海の幸、洋風お料理まで、おもてなしの心を込めた色鮮やかな三段重です。



新発売!

- 《三の重》
- 焼野菜のマトマリネ・ベーコンチーズドッグ
 - ホワイトパスタミ・ミートパイ包み
 - 地どりのテリーヌ・合鴨テリーヌ・ミートローフ
 - スモークアウトローズ・海鮮チーズサラダ
 - いかと野菜のマリネ・合鴨スモーク
 - スタッフドオリーブ・若桃コンポート
- 《二の重》
- 椎茸煮・梅麩甘煮・白梅もち・紅梅もち・叩き牛蒡
 - ブリ照焼・白花生・干しあんず・焼筍煮
 - なごみ巻(ほうれん草)・なごみ巻(海老)
 - 市松蒲鉾・真だら子旨煮・田作り・味付数の子
 - 紅白なます・蛸梅酢
- 《一の重》
- 栗きんとん・黒豆煮・蟹海宝盛り・照焼帆立
 - 花こんにやく(白)・花こんにやく(赤)・そら豆甘煮
 - 金柑蜜煮・帆刺黄金松前・にしん昆布巻
 - 海老艶煮・かつおくるみ・伊達巻

6508 鎌倉遊ヶ崎監修「華楽」
たて19.6cm×よこ19.6cm×高さ5.3cm×3段 賞味期限:冷凍2022年2月28日まで
【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格
17,130円
【税込価格18,500円】
※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

一の重を鳥取県境港に構える海の幸が評判のお食事処「さかな工房」、二の重を石川県加賀市の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店「加賀兎郷」が監修したコラボおせち。

- 《一の重》
- ・鱈菜種焼・黒豆金箔・なごみ巻海老
 - ・烏賊黄金鉄扇串・牛しぐれ笹包み
 - ・なごみ巻ほうれん草・焼たけのこ
 - ・鮑姿煮・椎茸煮・かに爪・伊達巻
 - ・焼帆立・いくらなます・子持昆布
 - ・令和昆布・紅白市松かまぼこ
 - ・数の子・ままかりきめた・海老旨煮
 - ・一口昆布巻・たたき牛蒡・田作り
 - ・真鯛幽庵漬・こはだ栗漬

- 《二の重》
- ・数の子松前漬・パーティーテリーヌ
 - ・蒸し豚スライス・スタフドオリーブ
 - ・栗きんとん・地どりのテリーヌ
 - ・焼海老・ばい貝旨煮
 - ・プチプリ海老サラダ
 - ・ベーコンチーズドッグ
 - ・サーモンの彩りテリーヌ
 - ・サーモントラウト幽庵焼
 - ・合鴨マスタード・あんず
 - ・白えび南蛮漬
 - ・スモークトラウトサーモンローズ
 - ・ぶり照焼・若桃甘露



新発売!

6522 日本海橋渡し コラボおせち二段重

たて25.5cm×よこ25.5cm×高さ5.5cm×2段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

18,500円

【税込価格19,980円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月31日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

祇園の料理人青木博幹氏監修のおせち。祝い海老や黒豆といった伝統的な祝肴を中心に、季節の素材をお一人様用のお重に詰めました。お祝いの美味を少しずつ。お客様のおもてなしに便利な、個食重の四段重になります。



6525 や満文 一人前用おせち

たて14.6cm×よこ14.6cm×高さ6.3cm×4段 賞味期限:冷凍2022年1月31日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・えび・かに

本体価格

18,400円

【税込価格19,872円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月30日
 冷凍 送料込

※沖縄、離島にはお届け出来ません。



新発売!

- 《一の重》
- ・穂付筍・椎茸旨煮・市松錦糸巻・花型高野・重ね鯛昆布・紅白なます日向夏風味
 - ・かに風味水車巻・サーモン錦糸巻・真鯛西京焼・日向夏網笠・焼帆立・伊達巻・黒豆煮
 - ・金柑・虎柄栗甘露煮・味付数の子・海老の旨煮・味付子持昆布・いか印籠焼・彩り蒲鉾・昆布巻

一の重を和倉温泉「渡月庵」、二の重をあわら温泉「月香」、三の重を山代温泉「宝生亭」が監修。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。かに甲羅盛り、焼えびスモーク、ローストビーフ等、各ブランドの自慢の食材を盛り込みました。

- 《一の重》
- ・寿玉子・トラウトサーモン味噌焼
 - ・伊達巻・友禅紅白串・蛸酢
 - ・伊予柑なます・いか松笠・かに甲羅盛り
 - ・金箔あわび旨煮・小鯛袖庵漬
 - ・紅白なます・いくら・さごしおぼろ包み
 - ・ばい貝旨煮・子持昆布わさび
 - ・海老艶煮・てり焼きほたて

- 《二の重》
- ・紅白かまぼこ・おさつ甘露煮・花こんにやく
 - ・椎茸煮・田作り・てまり餅・錦玉子市松
 - ・黒豆金箔・なごみ巻ほうれん草
 - ・なごみ巻海老・鱈照焼・焼えびスモーク
 - ・数の子・さんかん煮・こはだ栗漬
 - ・赤魚西京焼・たこ照焼・牛しぐれ笹包み
 - ・花餅紅梅・ごまポテト・栗きんとん

- 《三の重》
- ・ミートローフ・ドライマトワイン煮
 - ・ガトーショコラ・味付ブロッコリー
 - ・ジャガチーズ・地どりのテリーヌ
 - ・豚角煮・あんず・ローストビーフ
 - ・スモークトラウトサーモンローズ
 - ・海鮮サラダ・マンゴーミルクフィッシュ
 - ・いかと野菜のマリーネ・鶏醤油焼
 - ・若桃甘露・鶏香味焼・モルタデッラ



6509 北陸温泉旅館 コラボおせち

たて19.5cm×よこ25.5cm×高さ5.0cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

20,000円

【税込価格21,600円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月31日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。

一の重を京湯元のホテル「瑞鳳閣」、二の重を京都和食処「花ごころ」、三の重を京料理「栄寿庵」が監修したコラボおせち。京湯元と京料理の名店がおりなすおせち料理をご堪能下さい。



- 《三の重》
- ・海鮮サラダ・地どりのテリーヌ・モルタデッラ
 - ・蛸マリーネ・ミートローフ・マンゴーミルクフィッシュ
 - ・焼えびスモーク・あんず・スモークトラウトサーモン
 - ・ロースト牛タンスライス・味付ブロッコリー
 - ・ローストビーフ・鶏香味焼・オリーブ

- 《二の重》
- ・くるみ・友禅紅白串・いか松笠・蛸酢
 - ・若鶏八幡巻・なごみ巻ほうれん草
 - ・花こんにやく・いくらなます・黒豆金箔
 - ・栗きんとん・数の子・トラウトサーモン味噌焼
 - ・伊予柑なます・こはだ栗漬

- 《一の重》
- ・羽二重奉書・なごみ巻海老・てまり餅
 - ・ばい貝旨煮・錦玉子市松・さんかん煮
 - ・牛しぐれ笹包み・金箔あわび旨煮・海老艶煮
 - ・田作り・花餅紅梅・伊達巻・子持昆布わさび
 - ・赤魚西京焼・若桃甘露・てり焼きほたて・矢羽根餅

6510 京都 コラボおせち

たて19.5cm×よこ19.5cm×高さ5.0cm×3段 消費期限:冷蔵2022年1月1日まで

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

18,500円

【税込価格19,980円】

宅配お届け
 承り期間 12月15日まで
 お届け日 12月31日
 冷蔵 送料込

※北海道、東北、沖縄、離島にはお届け出来ません。