

晴れやかに。初春の祝膳



おせち



当社おすすめ!

本体価格

濱登久和二段重

16,500円

【税込価格17,820円】

2024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・重箱の仕様が変わることがございます。

※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	濱登久和洋三段重	23,760円		31	6506	札幌グランドホテル監修和洋中「彩の宴」	24,501円		30
6402	濱登久和三段重	23,760円		31	6510	博多日本料理てら岡監修「宝楽」	17,801円		30
6403	濱登久和二段重	17,820円		31	6511	北陸温泉旅館コラボおせち	22,464円		31
6404	濱登久一段重	11,880円		31	6513	千賀屋彩華千	23,544円		31
6405	濱登久個食二段重	11,880円		31	6514	千賀屋金千華	11,664円		31
6406	濱登久個食三段重	17,820円		31	6533	千賀屋和洋中折衷おせち	15,984円		31
6501	ハイアットリージェンシー東京監修「香宝」	24,300円		30	6516	千賀屋吉寿千	16,179円		31
6502	ハイアットリージェンシー東京監修「香寿」	18,501円		30	6517	京料理栄寿庵	17,064円		31
6503	ぎをんや萬文青木庵監修「琴響」	16,800円		30	6520	加賀月うさぎの里「加賀兎郷」1人前×3	11,448円		31
6504	ふく吉京風おせち「祝膳」	14,192円		30	6534	京風おせち和の三段重「福禄寿」	19,980円		30
6505	博多日本料理てら岡監修「天豊」	11,500円		30	6529	コミフデリ愛犬と楽しむ招福おせち	4,104円		29
合計					合計				



CHETOS

FRESH FOOD MARKET

●店舗名

●担当

※代金はご予約時にお願い致します。 ●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ございません。

キトリ

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	濱登久和洋三段重	23,760円		31	6506	札幌グランドホテル監修和洋中「彩の宴」	24,501円		30
6402	濱登久和三段重	23,760円		31	6510	博多日本料理てら岡監修「宝楽」	17,801円		30
6403	濱登久和二段重	17,820円		31	6511	北陸温泉旅館コラボおせち	22,464円		31
6404	濱登久一段重	11,880円		31	6513	千賀屋彩華千	23,544円		31
6405	濱登久個食二段重	11,880円		31	6514	千賀屋金千華	11,664円		31
6406	濱登久個食三段重	17,820円		31	6533	千賀屋和洋中折衷おせち	15,984円		31
6501	ハイアットリージェンシー東京監修「香宝」	24,300円		30	6516	千賀屋吉寿千	16,179円		31
6502	ハイアットリージェンシー東京監修「香寿」	18,501円		30	6517	京料理栄寿庵	17,064円		31
6503	ぎをんや萬文青木庵監修「琴響」	16,800円		30	6520	加賀月うさぎの里「加賀兎郷」1人前×3	11,448円		31
6504	ふく吉京風おせち「祝膳」	14,192円		30	6534	京風おせち和の三段重「福禄寿」	19,980円		30
6505	博多日本料理てら岡監修「天豊」	11,500円		30	6529	コミフデリ愛犬と楽しむ招福おせち	4,104円		29
合計					合計				

ご依頼主様

●郵便番号

—

●電話番号

—

—

—

—

—

お届け先様

●郵便番号

—

●電話番号

—

—

—

—

伝統と歴史のある日本料理店「博多日本料理てら岡」料理長・山隈敦司氏監修による和風おせち。
お正月に欠かせない縁起料理をはじめ、素材の味を引き出し、調味や盛り付けに至るまで気を配りました。



京料理

漬登久

四季折々に移りかわる海の幸、
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
「漬登久」のおせちをご賞味下さい。



6505 博多 日本料理てら岡監修「天豊」

たて15.1cm×よこ15.1cm×高さ4.9cm×3段 消費期限:冷凍2024年2月29日まで

本体価格

10,648円

【税込価格 11,500円】※沖縄、離島にはお届け出来ません。

宅配お届け
承り期間 12月14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

犬と猫のおやつ・ごはん研究家D e c o 監修
の愛犬に配慮したおせち。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》
・黒豆入りがんも・温野菜(ブロッコリー)・さつまいもとピーツのきんとん
・モロヘイヤどん・花びらかまぼこ・ベビーオリーブの甘露煮
・温野菜(いんげん)・ぶり照焼・花型人参・豚肉のトマト煮込み

6529 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 消費期限:冷凍2024年1月31日まで

本体価格

3,800円

【税込価格 4,104円】※沖縄、離島にはお届け出来ません。

宅配お届け
承り期間 12月14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

6510 博多 日本料理てら岡監修「宝楽」

たて19.6cm×よこ19.6cm×高さ4.9cm×3段 消費期限:冷凍2024年2月29日まで

本体価格

16,482円

【税込価格 17,801円】※沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所で評判の人気店。
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》
・黒糖チキンソロ・白身魚のエスカベッシュ・ドライマトワイン煮
・マーブルチーズ(キウイ)・あんず・伊達巻・黒豆金箔・友禅紅白串
・てり焼はだて・焼豚スライス・地どりのテリース・月うさぎ団子
・若桃甘露・鶏香草焼・海老鼈煮・いくらなます・数の子・鮓甘露焼

6520 加賀月うさぎの里 加賀兎郷 1人前×3

たて13.0cm×よこ13.0cm×高さ4.0cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月1日まで

本体価格

10,600円

【税込価格 11,448円】※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

《三の重》

・パンプキンサラダ・スマートチキンマリネ・かに風味サラダ
・かに爪フライ・ボロニアソーセージ・チーズフォンデュ用チーズ
・合鴨とうれん草のパイ包み・ポーク煮・テリーヌ・オレンジ重ね焼き
・甘藷胡麻和え・ミニツツチーズサーブ・チキン三色巻

《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・寿人参

《一の重》

・鯖袖庵焼き・合鴨ロース・松風うに焼き・穴子八幡巻・棒鰆
・里芋田楽・栗甘露煮・サーモン袖庵焼き・桃甘露煮・鰹胡桃
・いか団子・牛肉味噌漬焼き・陣笠・博多高野・有頭海老・バイ貝
・姫くわい・蝦夷鮑・人参紅梅・大根白梅・亀筍・絹さや

6401 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2024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

22,000円

【税込価格 23,760円】※北海道、東北、九州、沖縄、離島にはお届け出来ません。

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



《三の重》

・ひねり蒟蒻・蒲鉾・松風扇面串・伊達巻・花豆煮・昆布巻き・烏賊明太和え
・焼栗金紙包み・金柑玉子・牛肉味噌漬け焼き・蝦夷鮑・栗きんとん・湯葉煮
・若桃甘露煮・寿人参

《二の重》

・鰯くるみ・ごまめ・花サーモン・穴子八幡巻・奉書巻き・金柑蜜煮・なます
・いくら・龍飛巻・数の子・烏賊このわた和え・栗甘露煮・金粉黒豆

《一の重》

・鯖袖庵焼き・里芋田楽・サーモン袖庵焼き・鰯昆布巻・棒鰆・姫くわい・花豆
・たらこ昆布巻・合鴨ロース・博多高野・陣笠・バイ貝・人参紅梅・大根白梅
・有頭海老・絹さや

6402 濱登久 和三段重

たて21.5cm×よこ21.5cm×高さ6.2cm×3段 消費期限:冷蔵2024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

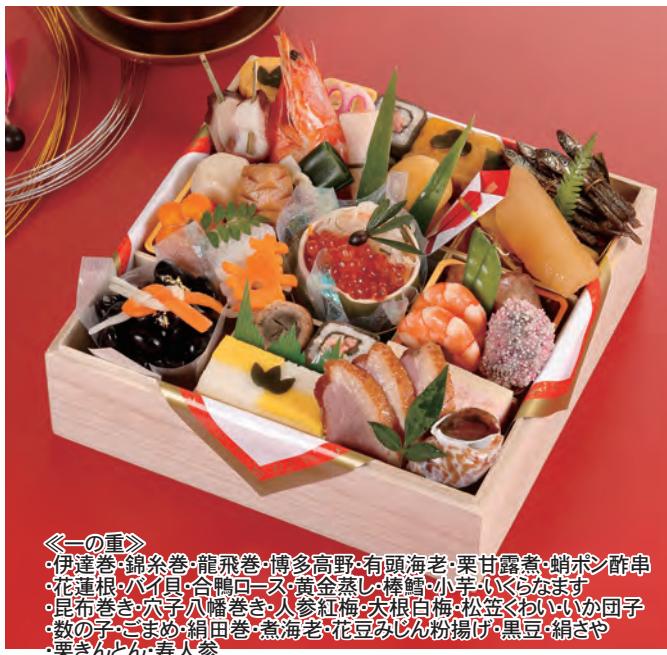
本体価格

22,000円

【税込価格 23,760円】※北海道、東北、九州、沖縄、離島にはお届け出来ません。

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



「一の重」
・伊達巻・錦糸巻・龍飛巻・博多高野・有頭海老・栗甘露煮・蛸ボン酢串
・花蓮根・パイ貝・合鴨ロース・黄金蒸し・棒鮨・小芋・いくらなます
・昆布巻き・穴子八幡巻き・人参紅梅・大根白梅・松笠くわいいか団子
・数の子・ごまめ・網田巻・煮海老・化豆みじん粉揚げ・黒豆・網さや
・栗きんとん・寿人參

6404 濱登久 一段重

たて21.5cm×よこ21.5cm×高さ6.2cm 消費期限:冷蔵2024年1月1日まで

本体価格

11,000円

【税込価格 11,880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



「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
・サーモン・庵燒き・桃甘露煮・鰹胡桃
・いか団子・牛肉味噌漬焼・陣笠
・博多高野・有頭海老・パイ貝・姫くわい
・栗きんとん・いか明太和え
・蝦夷鮑・人参紅梅・大根白梅・亀筍
・網さや

「一の重」

・鮓柚庵燒き・合鴨ロース・松風うに焼き
・穴子八幡巻・棒鮨・里芋田楽・栗甘露煮
・サーモン・庵燒き・桃甘露煮・鰹胡桃
・いか団子・牛肉味噌漬焼・陣笠
・博多高野・有頭海老・パイ貝・姫くわい
・蝦夷鮑・人参紅梅・大根白梅・亀筍
・網さや

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2024年1月1日まで

本体価格

16,500円

【税込価格 17,820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



・蒲鉾(紅白)・黄金蒸し・松風扇面串・花豆みじん粉揚げ・伊達巻・ひねり蒟蒻
・有頭海老・焼魚・数の子・ごまめ・昆布巻き
・人参紅梅・大根白梅・棒鮨・松笠くわい
・花蓮根・栗きんとん・いか団子・たたき牛蒡
・寿人參・竹筒黒豆・結び牛蒡・結び人參
・はじかみ・網さや



・蒲鉾(紅白)・黄金蒸し・松風扇面串・花豆みじん粉揚げ・伊達巻・ひねり蒟蒻
・有頭海老・焼魚・数の子・ごまめ・昆布巻き
・人参紅梅・大根白梅・棒鮨・松笠くわい
・花蓮根・栗きんとん・いか団子・たたき牛蒡
・寿人參・竹筒黒豆・結び牛蒡・結び人參
・はじかみ・網さや

6405 濱登久 個食二段重

たて16.5cm×よこ16.5cm×高さ6.2cm×2段 消費期限:冷蔵2024年1月1日まで

本体価格

11,000円

【税込価格 11,880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

北海道を代表する札幌グランドホテル伊藤博之総料理長監修による歴史と伝統の味が盛り込まれたおせち。



「二の重」

・栗きんとん・黒豆
・柚子伊達巻
・鮓旨煮和え
・紅白市松かまぼこ
・菜の花鮭・鰹鉄焼
・なます(いくら添え)
・鮓の昆布巻・祝海老
・牛蒡田舎煮・銀鮭塩焼
・鮓の日露煮
・枝豆チーズ揚げ蒲
・椎茸旨煮

「二の重」

・生ハムのマリネ・海老モザイクテリーヌ
・海老のかクテルソース添え
・バッタの柚子胡麻ヨネーズ風味
・スタイルオーリーブ
・ロースビーフ(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
・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢
・白身魚のマンゴーソース和え
・ホーリーの香味オニオントース・ブルーン
・鮓とサーモントラットのエリット

「三の重」

・あいなめ南蛮漬け・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
・牛肉トマ炒めブロッコリー添え
・蟹爪アーモンド揚げ・海老チリース煮
・ビーンズサラダ・タンドリーチキンマリネ
・チキンのパテ
・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢
・白身魚の肉詰め・帆立貝南瓜伸し
・赤魚サーチャンギー炒め
・鮓とサーモントラットのエリット

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 消費期限:冷凍2024年2月29日まで

本体価格

22,686円

【税込価格 24,501円】

宅配お届け
承り期間 12月14日まで
お届け日 12月30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

一の重を「渡月庵」、二の重を「月香」、三の重を「宝生亭」が監修。各お重の色合いも変えそれぞれの特徴を出したおせちです。



「二の重」

・春玉子・牛しぐれ笹包み
・生ハムのマリネ・海老モザイクテリーヌ
・海老のかクテルソース添え
・バッタの柚子胡麻ヨネーズ風味
・スタイルオーリーブ
・ロースビーフ(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
・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢
・白身魚の肉詰め・帆立貝南瓜伸し
・赤魚サーチャンギー炒め
・鮓とサーモントラットのエリット

「二の重」

・あいなめ南蛮漬け・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
・牛肉トマ炒めブロッコリー添え
・蟹爪アーモンド揚げ・海老チリース煮
・ビーンズサラダ・タンドリーチキンマリネ
・チキンのパテ
・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢
・白身魚の肉詰め・帆立貝南瓜伸し
・赤魚サーチャンギー炒め
・鮓とサーモントラットのエリット

「三の重」

・スニーソチーバオレンジ
・地どりのアリーヌ・ボタニカル香草のテリーヌ
・豚角煮・いんげん火焼ソースのコンポート(赤)
・ソーセージのコンポート(黄)
・焼豚スライス
・オリーブ・ローリエ・ストラーフドライドワイン煮
・スモークハウスクローヴ・モードック
・野菜入りミートパター・若桃甘露
・マーブルチーズ(いちご)
・金箔あわび旨煮
・豚カリチーズ・金目鯛西京焼
・マーブルチーズ(キウイ)
・はばた葉露煮・牛すじ巻
・海老艶煮・夷焼はたて
・栗きんとん

6511 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2024年1月1日まで

本体価格

20,800円

【税込価格 22,464円】

宅配お届け
承り期間 12月14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

ハイアットリージェンシー東京の総料理長岡本省三監修による和・洋・中のおせち。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華やかで上品な仕上がりです。



「二の重」

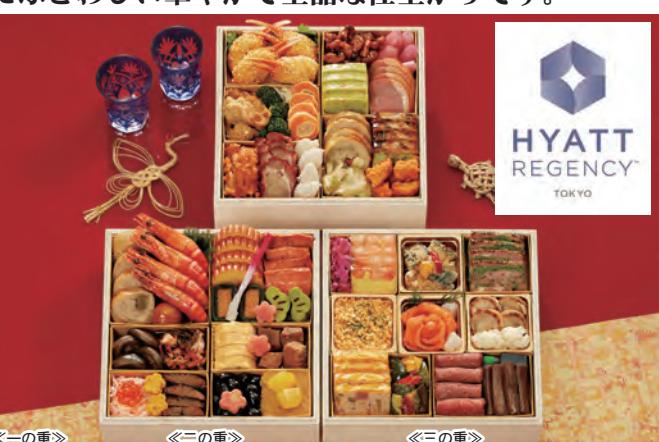
・祝海老・椎茸旨煮
・なます(いくら添え)
・伊達巻・簀子昆布巻
・梅型羊羹・はじめ
・銀鮭庵燒・ゆば巻
・鮓旨煮和え・梅麩含め煮
・鮓・栗きんとん・いか団子・たたき牛蒡
・鮓と林檎甘酢カリフラワー添え
・鮓スモークポロローグ・チーズ
・オニオビックルズ・ポーラー・エリット
・鮓とオレンジソースのテリーヌ
・鮓と鮓甘露煮・三本松
・鮓松風レーズン

「二の重」

・中華風チキンロール
・チーズ・ソーセージ入りパテ
・アジのエスカベッシュ
・レッドキャベツクリスプ
・トライフルーツ・ソーセージのテリーヌ
・ブルー・スモーカー・モントラット
・サニーボード・トリュフ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓スモークポロローグ・チーズ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓のジェノベーゼ
・蟹爪アーモンド

「三の重」

・中華風チキンロール
・ラッキョウのワイン漬
・中華風松茸いか
・海老と魚卵の翡翠蒸し
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓スモークポロローグ・チーズ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓のジェノベーゼ
・蟹爪アーモンド



「二の重」

・レッドキャベツクリスプ
・海老と魚卵の翡翠蒸し
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓スモークポロローグ・チーズ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓のジェノベーゼ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮

「二の重」

・ラッキョウのワイン漬
・中華風松茸いか
・海老と魚卵の翡翠蒸し
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓スモークポロローグ・チーズ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓のジェノベーゼ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮

「三の重」

・蟹爪アーモンド
・ラッキョウのワイン漬
・中華風松茸いか
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓のジェノベーゼ
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮
・鮓と鮓甘露煮・梅麩含め煮

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 消費期限:冷凍2024年2月29日まで

本体価格

17,130円

【税込価格 18,501円】

宅配お届け
承り期間 12月14日まで
お届け日 12月30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



【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

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 消費期限:冷凍2024年2月29日まで

本体価格

22,500円

【税込価格 24,300円】

宅配お届け
承り期間 12月14日まで
お届け日 12月30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

京料理の名店が色鮮やかに盛り込んだ京情緒あふれる和洋折衷おせちです。

栄寿庵



6517 京料理 栄寿庵

たて19.5cm×よこ19.5cm×高さ4.5cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月1日まで

本体価格

15,800円

【税込価格 17,064円】

※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

縁起の良い伝統的料理をはじめ、素材の持ち味を生かしたお祝いの席にふさわしい風雅な京風おせちです。



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 消費期限:冷蔵2024年2月29日まで

本体価格

13,140円

【税込価格 14,192円】

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

素材の旨味を活かし、厳選された食材を使用した京風おせち。 **新発売!**



6534 京風おせち 和の三段重「福禄寿」

たて21.2cm×よこ21.2cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月31日まで

本体価格

18,500円

【税込価格 19,980円】

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

祇園の料理人青木博幹氏監修による、料理技術の粹を集めた日本料理らしい華やかで優雅な和風おせち。



6503 やよい文 满文 青木庵監修「琴響」

たて18.2cm×よこ18.2cm×高さ4.8cm×3段 消費期限:冷蔵2024年2月29日まで

本体価格

15,555円

【税込価格 16,800円】

※沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、おせち料理を作り続けて数十年。千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



6516 千賀屋 吉寿千

たて19.5cm×よこ19.5cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月2日まで

本体価格

14,980円

【税込価格 16,179円】

※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。

【アレルギー表示:特定原材料7品目対象】 卵・乳・小麦・えび・かに



6514 千賀屋 金千華

たて13.7cm×よこ19.6cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月2日まで

本体価格

10,800円

【税込価格 11,664円】

※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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



6513 千賀屋 彩華千

たて25.7cm×よこ25.7cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月2日まで

本体価格

21,800円

【税込価格 23,544円】

※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。



6533 千賀屋 和洋中折衷おせち

たて13.7cm×よこ25.7cm×高さ5.3cm×3段 消費期限:冷蔵2024年1月2日まで

本体価格

14,800円

【税込価格 15,984円】

※北海道、青森、秋田、岩手、沖縄、離島にはお届け出来ません。

【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

3