全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日	店渡し締切日	店渡し日
12/(水)10	12/(水)31	12/(水)10	12/(水)31

※時間指定はできかねます。

和山店主 渡邉浩二

料理人の渡邉氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚介の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

和山 彩嘉

食材一つ一つにこだわり、
素材の良さを引き立たせる味付けや、
彩りの豊かさは祇園「和山」ならでは。

三段重

お重外寸サイズ

壱の重
伊達巻き、鶏松風あおさ
さつまいも亀甲焼き
ちりめん有馬煮
海老芝煮、栗甘露
若鶏ディアブル風
いちごミルク オーロラ包み
ごまめ、土佐にしん
数の子美味漬け
松前辛子明太子、松前漬け
海老雲丹和え、鮪昆布〆
紅白結巻き、紅白なます
帆立若草焼き串、紅白餅玉串

弐の重
紅蒲鉾、白蒲鉾
ムール貝燻製オイル漬け
柚子と檸檬のクリームチーズ
栗芋テリーヌ、にしんバジル焼き
トラウトサーモン燻製
スタッフドオリーブ、オニオンマリネ
鯖旅紗焼き、穴子西京焼き
菜の花湯葉巻き
椎茸含め煮、あわび旨煮
高野豆腐含め煮、紅白かんざし
シュリンプペッパーチーズ
人参含め煮

参の重
黒豆飴煮金箔
合鴨の燻製
鳥賊昆布〆
いくら醤油漬
さつまいも金団
渋皮栗甘露煮
鮭塩麹焼き
紅鮭昆布松前漬け
赤魚からすみ焼き
銀子旨煮、ばい貝旨煮
真鯛焼浸し
ぶり大根
梅麩、金柑

3 宅配　4 店渡し

京都祇園料亭「和山」監修

彩嘉

冷蔵 53品目(3〜4人前)

本体価格 **19,800円**
(税込価格 21,384円)

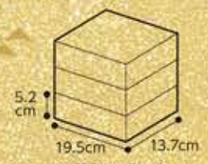
小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

和山 祥雲

新年のお祝いにふさわしい、
彩りと華やかさ。
海鮮から肉料理まで
工夫を凝らした料理を幅広く、
四十品目がぎっしり詰まっております。

三段重



お重外寸サイズ

壱の重
さつまいも亀甲焼き
烏賊昆布〆
いくら醤油漬
ムール貝燻製オイル漬け
黒豆飴煮金箔
鮪昆布〆
紅白結巻き
海老雲丹和え
紅白なます
海老芝煮
栗甘露
紅白餅玉串

弐の重
伊達巻き
金平糖、和三盆(友禅)
土佐にしん
金柑
ぶり大根
数の子美味漬け
ばい貝旨煮
松前漬け
酢ごぼう
松前辛子明太子
紅鮭昆布漬焼き
穴子西京焼き
帆立若草焼き串
紅白かんざし

参の重
若鶏ディアブル風
紅蒲鉾
白蒲鉾
シュリンプペッパーチーズ
鯖旅紗焼き
銀子旨煮
菜の花湯葉巻き
ほたるいか含め煮
椎茸含め煮
あわび旨煮
高野豆腐含め煮
真鯛焼浸し
梅麩
いちご〔ミルクオーロラ包み〕

1 宅配　2 店渡し

京都祇園料亭「和山」監修

祥雲

冷蔵 40品目(2〜3人前)

本体価格 **13,500円**
(税込価格 14,580円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

グルメ館のおすすめ

京都祇園料亭 **和山**

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

全国無料宅配

宅配締切日 12/(日)21　宅配お届け日 12/(水)31

宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

福井の名店

日本料理 一乃松（いちのまつ）

北陸は福井の地に店を構える日本料理一乃松。
豊かな海の幸、山の幸を使用し、その美しさを引き出し、
最高の技術と、想いを込めておもてなし致します。

グルメ館のおすすめ

京都祇園料亭 和山

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。

全国無料宅配

宅配締切日 12/(水)10　宅配お届け日 12/(水)31　店渡し締切日 12/(水)10　店渡し日 12/(水)31

※時間指定はできかねます。

9 一乃松 和風三段重

冷蔵

48品目(4～5人前)

本体価格 34,204円（税込価格 36,941円）　ボーナスVポイント +400進呈

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

三段重

お重内寸サイズ

壱の重
紅白市松かまぼこ
赤魚西京焼き
若桃甘露煮
伊達巻
丸十レモン煮
椎茸旨煮
レンコ鯛のエスカベッシュ
いか黄金焼
カナダ北寄貝と青菜の柚子胡椒和え
いくら醤油漬け
紅白なます
たたき牛蒡
竜皮巻
芋きんとん
栗甘露煮
棒だら
蓮根柚子マリネ
黒豆煮
青じそなめこ
巻き湯葉
にしん幽庵焼

弐の重
豚肉二色巻、ぶり照焼
花餅手まり
帆立黄金松前
こはだかぶら漬け
海老酢煮
ホタテ照焼、味付数の子
かつおくるみ
菊梅ごぼう巻
胡麻豆腐
かつお菊まらか煮
矢羽根蕪

参の重
焼鳥つくね
若桃甘露煮
茶巾煮、寿カステラ
射込牛蒡、牛笹巻
あわび柔らか煮
さんま八丁味噌漬け
小袖昆布巻き
信田二色巻、たつこ昆煮
さつまいも甘露煮六角
南瓜ふき焼
梅人参煮

10 一乃松 和風二段重

冷蔵

36品目(2～3人前)

本体価格 23,204円（税込価格 25,061円）　ボーナスVポイント +200進呈

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

二段重

お重内寸サイズ

壱の重
紅白市松かまぼこ、牛笹巻、伊達巻
丸十レモン煮、いか黄金焼、合鴨ロース
金柑甘露煮、帆立黄金松前、海老酢煮
たたき牛蒡、口昆布巻、棒だら
栗甘露煮、芋きんとん、いくら醤油漬け
紅白なます、梅貝旨煮、黒豆煮
鯵肉二色巻、かつおくるみ、巻き湯葉

弐の重
茶巾煮、あわび柔らか煮、梅人参煮
寿カステラ、かつお菊まらか煮
赤魚西京焼き、たこ旨煮、信田二色巻
味付数の子、れんこん柚子マリネ
ぶり照焼、さんま八丁味噌漬け
こはだかぶら漬け、ホタテ照焼
小袖昆布巻き

11 一乃松 和風一段重

冷蔵

25品目(1～2人前)

本体価格 13,204円（税込価格 14,261円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

一段重

お重内寸サイズ

壱の重
紅白市松かまぼこ
若桃甘露煮
丸十レモン煮
牛笹巻
ホタテ照焼、ぶり照焼
伊達巻、巻き湯葉
梅魁煮、棒だら
口昆布巻
あわび柔らか煮
合鴨ロース
金柑甘露煮
かつおくるみ
梅貝旨煮、寿カステラ
芋きんとん、栗甘露煮
海老酢煮
いくら醤油漬け
紅白なます、味付数の子
れんこん柚子マリネ
黒豆煮

二段重

5 宅配　6 店渡し 京都祇園料亭「和山」監修 吉寿

冷蔵

57品目(3～4人前)

本体価格 22,000円（税込価格 23,760円）　ボーナスVポイント +200進呈

お重外寸サイズ

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

壱の重
黒豆酢煮金箔、銀松風あおさ
福神焼き、ばい貝旨煮
鳥賊昆布〆
さつまいも亀甲焼き
芝海老の蜜煮、鰊甘露煮
銀鮒佃焼き、くるみの鉢煮
さつまいも金団
淡皮栗甘露煮
金箔祝い包み　抹茶羊羹
雲丹新丈
帆立若草焼き串
たらこと昆布の佃煮
真鯛祐庵焼き、鮭西西焼き
ぶり鳴門、真鯛焼漬し
いんげん、あわび旨煮
ほたるいか含め煮
栗甘露、高野豆腐含め煮
梅市松寄せ
亀大根、人参含め煮

弐の重
紅鮭昆布松前漬け、合鴨の燻製
伊達巻き、若鶏黄金焼き
紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏黄金焼き
海老雲丹和え、ミートローフ
つぶ貝生姜煮、ちりめん有馬煮、土佐にしん
ほうじ茶香るクリームチーズ
ごまめ
数の子美味漬け
いくら醤油漬
松前辛子明太子
松前漬け、真鯛酢〆
紅白帆巻き、からすみ
紅白なます、海老芋煮
栗甘露（重盃）
栗の花渋皮巻き
穴子塩麹焼き、たこ柔らか煮
椎茸含め煮、梅麩
鶴大根、彩手毬

7 宅配　8 店渡し 京都祇園料亭「和山」監修 煌福

冷蔵

72品目(6～7人前)

本体価格 31,800円（税込価格 34,344円）　ボーナスVポイント +400進呈

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

三段重

お重外寸サイズ

壱の重
チェダーシュリンプサラダ、クリームチーズ甘栗あずき、栗甘露、紫芋テリーヌ、鶴松風あおさ、帆立香草オイル漬け、ドライトマト、豚肉香味焼き、ムール貝チーズ焼き、鮑昆布〆、いくら醤油漬、紅白なます、ドライトマト、海老香味焼き、ムール貝チーズ焼き、鮑昆布〆、いくら包み、抹茶羊羹、銀箔祝い包み、小倉羊羹、シュリンプペッパーチーズ、ミートローフ、鰤漬紗焼き、数の子美味漬け、松前漬け、ぼたるいか含め煮、たらこと昆布の佃煮、ばい貝旨煮、栗の花渋皮巻き、椎茸含め煮、彩手毬、人参含め煮

弐の重
紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏チーズ焼き、伊達巻き、黒豆酢煮金箔、さつまいも金団、淡皮栗甘露煮、トウウリ・サーモン燻製、ライブオリーブ・オニオン芝海老、ローストビーフ、鮑甘露煮、帆立若草焼き串、鮭塩麹焼き、赤魚かぶらすみ焼き、紅白昆巻き、真鯛祐庵焼き、ちりめん有馬煮、芝海老の蜜煮、手毬海老、梅麩

参の重
紅鮭昆布松前漬け、海老雲丹和え、金平鰤、和三盆「友禅」、鳥賊昆布〆、ムール貝燻製オイル漬け、ぶり鳴門、合鴨の燻製、瀬戸内レモンのさつまいも新丈、いちごミルク、オーロラ豆腐、ごまめ、蟹甲羅焼り、雲丹新丈、高野豆腐含め煮、生湯葉生姜風味、梅ごぼう、松前辛子明太子、唐子旨煮、有馬大海老串、あわび旨煮、金柑、紅白麩玉串

ご予約特典　各種予約締切日までのご注文で ボーナスVポイントプレゼント!

※本体価格に対してのポイント付与となります。
※一部商品を除きます。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日	店渡し締切日	店渡し日
12/(金)5	12/(火)30	12/(金)5	12/(火)30

※時間指定はできかねます。

石川の名店おせち

加賀屋（かがや）

加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。
創業以来培ってきた「お客様の心を癒すおもてなし」は今も連綿と受け継がれています。
和倉温泉内に別邸「松乃碧」、姉妹館「あえの風」と「虹と海」、
金沢駅前に料理旅館「金沢茶屋」の各旅館を展開、さらに加賀屋の「味とおもてなし」を
各地でお楽しみ頂けるよう、大都市を中心に直営の旬の店も運営しています。

全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日
12/(日)21	12/(水)31

宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

---

13 宅配　14 店渡し

加賀屋
北陸おせち 一段重

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

冷凍 21品目(2人前)

本体価格 **16,800円**
（税込価格 18,144円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

宅配	賞味期限	2026年1月31日(土)
店渡し	消費期限	2026年1月1日(木)

※冷凍での期限になります。
※店渡しのみ冷蔵でのお渡しとなります。

壱の重
つぶ貝わさび漬
スモークサーモン
トラウト柚子胡椒添え
黒豆、五郎島金時きんとん
五郎島金時芋スライス
白海老甘酢漬
味付けいくら、紅白なます
のどぐろ南蛮漬、てまり餅
牛肉とごぼうのしぐれ煮
松前漬、煮あわび、角煮
紅白蒲鉾、伊達巻
金柑蜜漬、若桃蜜漬
ぶり燻焼、合鴨燻製
牛肉八幡巻

お重外寸サイズ

一段重

一段重×二折

お重外寸サイズ

15 宅配　16 店渡し

加賀屋
和風おせち二折

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

冷凍 24品目(2人前)

本体価格 **15,800円**
（税込価格 17,064円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

宅配	賞味期限	2026年1月31日(土)
店渡し	消費期限	2026年1月1日(木)

※冷凍での期限になります。
※店渡しのみ冷蔵でのお渡しとなります。

壱の重・弐の重
金時人参入り生酢
いくら醤油漬、鰤くるみ
高野豆腐の含め煮
椎茸旨煮
味付こんにゃく
梅型人参
手まり麩
五郎島金時きんとん
赤魚西京焼
二口昆布巻
数の子醤油漬
合鴨ロース
松麩
笹団子
栗甘露煮
あわび旨煮
お祝い海老
伊達巻
蒲鉾紅
蒲鉾白
白海老甘酢漬
田作り
黒豆

三段重

お重外寸サイズ

壱の重・弐の重
金時人参入り生酢
いくら醤油漬、鰤くるみ
鶏山椒焼
五郎島金時きんとん
赤魚西京焼、口昆布巻
数の子醤油漬
合鴨ロース、松麩
笹団子、栗甘露煮
あわび旨煮、お祝い海老
伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾
田作り、黒豆

参の重
折詰着旨煮
すだれ麩、梅型人参
枝豆入り信田巻、筍煮〆
海老旨煮、姫こうやさめ煮
穴子八幡巻
黒豆がんも含め煮
六角里芋煮、味付蓮根
きぬさや、椎茸旨煮
焼湯葉煮、いか黄金焼
てまり麩、梅型こんにゃく

17 宅配　18 店渡し

加賀屋
和風おせち お煮〆三段

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

冷凍 37品目(2人前)

本体価格 **21,000円** ＋ ボーナスVポイント200進呈
（税込価格 22,680円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

宅配	賞味期限	2026年1月31日(土)
店渡し	消費期限	2026年1月1日(木)

※冷凍での期限になります。
※店渡しのみ冷蔵でのお渡しとなります。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

三段重

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

お重外寸サイズ

加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きます。「能登は優しや土までも」とうたわれている能登半島は美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれております。

能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

加賀屋 総料理長 宇小 藤雄

壱の重
能登青かぶらすし
柚餅子、鮑うま煮
蒲鉾、あんころ笹包み
かじき昆布〆、赤魚の唐蒸し
帆立のくんせい、合鴨のくんせい
伊達巻き
味付け子持ち昆布
若桃シロップ漬け

弐の重
黒毛和牛ローストビーフ
えびす、加賀れんこんのきんぴら
石川県産金ん子旨煮、なまこ酢
五郎島金時芋のきんとん
豚角煮、鶏肉の塩糀焼き
ほたるいかしる風味焼き
干し柿バター寄せ
田作り煮、くるみ甘露煮
大根と人参の紅白なます
黒豆煮金粉飾り、栗の甘露煮
いか雲丹焼き、パプリカマリネ
昆布甘酢漬け

参の重
能登産さざえ糀漬け（瓶詰）
石川県産鰤照り焼き
花びら茸とアカモクのしんじょう
裏白椎茸煮、金時草麩オランダ煮
よもぎ結びすだれ麩煮、車海老煮
真鯛の旨煮、牛肉八幡巻き
はすの芽山葵風味、味付け数の子
鶏の松風（巻き湯葉煮（しる風味））
鯛こんにゃく旨煮、たで山椒風味
竹の子煮、人参煮

12 加賀屋
和風三段重 きらめき

冷蔵 48品目(4人前)

本体価格 **36,000円** ＋ ボーナスVポイント400進呈
（税込価格 38,880円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月1日(木) 23時　宅配のみ

ご予約特典　各種予約締切日までのご注文で **ボーナスVポイントプレゼント!**
※本体価格に対してのポイント付与となります。
※一部商品を除きます。

※お届け先は
北陸三県のみとなります。

石川の名店おせち

芝寿し
SHIBAZUSHI

芝寿しは金沢から北陸三県を中心に展開する、お寿司・お弁当の製造・販売をしています。お料理とお寿司がセットになった、おせち寿し。素材を厳選し、手作りの味にこだわりました。北陸ならではの料理、食材を使い、自社工場でひとつひとつ丁寧に盛り込み、「安心」にもこだわっています。見た目にも華やかで、お祝いごとにふさわしい内容になっております。

無料宅配
宅配締切日 12/21(日)　宅配お届け日 12/31(水)
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

壱の重
伊達巻き
紅鮭の粕漬け
鰤の照り焼き
さつま揚げ（鮭入り）
鬼の八幡巻き
合鴨ロース
ローストビーフ
梅人参煮
鮭と高野豆腐の博多煮
湯葉巻き煮
大根寿し、かにサラダ
酢れんこん、酢蛸

弐の重
数の子、きわら昆布〆
蛸のやわらか煮
紅白かまぼこ、松風焼き
黒豆、有頭海老
栗きんとん、栗甘露煮
大根なますのいくら掛け
くるみ甘露煮、わかさぎ甘露煮
スモークサーモン、野菜マリネ

参の重
笹寿し（鮭・鯛）
穴子小鯖棒寿し
紅ずわい蟹小袖棒寿し
巻き寿し（海苔・伊達皮）

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

21 芝寿し
初春（梅酒付き）
本体価格 23,000円（税込価格 24,840円）
ボーナスVポイント +200 進呈
36品目(3人前)
小麦 ● 卵 ● 乳成分 ● そば　落花生　えび ● かに ● くるみ ●
消費期限 1月1日(木)　宅配のみ
三段重
6.7cm　18.1cm　18.1cm
お重外寸サイズ
梅酒付き (300ml)
※お寿しの品質保持のため、常温での配送となります。
※商品をお渡しする際に20歳以上と確認できない場合は、梅酒をお渡しすることが出来ません。予めご了承ください。

壱の重
伊達巻き
鰤の照り焼き
ローストビーフ
紅ずわい蟹、梅肉酢漬け
かにサラダ、酢れんこん
紅鮭の粕漬け
かぶら寿し、あわび
鮭と高野豆腐の博多煮
大根なますのいくら掛け
さつま揚げ（鮭入り）
有頭海老
梅人参煮

弐の重
数の子、きわら昆布〆
蛸のやわらか煮、紅白かまぼこ
松風焼き、黒豆、スモークサーモン
野菜マリネ、栗きんとん
栗甘露煮、鮭昆布巻き
湯葉巻き煮、梅人参煮、酢蛸
大根なますのいくら掛け
くるみ甘露煮、わかさぎ甘露煮

参の重
プレミアム笹寿し（紅鮭・真鯛）
紅鮭かぶら棒寿し、鯖棒寿し
うなぎ棒寿し、鮪棒寿し
紅ずわい蟹棒寿し

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

22 芝寿し
寿（梅酒付き）
本体価格 30,000円（税込価格 32,400円）
ボーナスVポイント +400 進呈
38品目(4～5人前)
小麦 ● 卵 ● 乳成分 ● そば　落花生　えび ● かに ● くるみ ●
消費期限 1月1日(木)　宅配のみ
三段重
6.9cm　20.5cm　20.5cm
お重外寸サイズ
梅酒付き (300ml)
※お寿しの品質保持のため、常温での配送となります。
※商品をお渡しする際に20歳以上と確認できない場合は、梅酒をお渡しすることが出来ません。予めご了承ください。

壱の重
巻き寿し（鮭・鯛）
巻き寿し（海苔・伊達皮）
紅ずわい蟹棒寿し、鯖棒寿し
数の子、きわら昆布〆
蛸のやわらか煮
かにサラダ、紅白かまぼこ
松風焼き
スモークサーモン、
野菜マリネ
酢れんこん、酢蛸
鮭と高野豆腐の博多煮
湯葉巻き煮、梅人参煮
栗きんとん、栗甘露煮、黒豆、他

一段重
7.5cm　37.0cm　23.5cm
お重外寸サイズ

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

19 芝寿し
# お年玉（梅酒付き）
32品目(2人前)
本体価格 16,000円（税込価格 17,280円）
小麦 ● 卵 ● 乳成分 ● そば　落花生　えび ● かに ● くるみ ●
消費期限 1月1日(木)　宅配のみ
梅酒付き (180ml)
※お寿しの品質保持のため、常温での配送となります。
※商品をお渡しする際に20歳以上と確認できない場合は、梅酒をお渡しすることが出来ません。予めご了承ください。

壱の重
笹寿し（鮭・鯛）、紅ずわい蟹棒寿し
鯖棒寿し、穴子かっぱ巻き
梅かっぱ巻き、かにサラダ
きわら昆布〆、蛸のやわらか煮
紅白かまぼこ、松風焼き
有頭海老、黒豆、くるみ甘露煮
わかさぎ甘露煮、大根寿し
鰤の照り焼き、酢れんこん
鬼の八幡巻き、スモークサーモン
栗甘露煮、鮭と高野豆腐の博多煮
湯葉巻き煮、さつま揚げ（鮭入り）
鮭昆布巻き、梅人参煮

一段重
6.0cm　21.2cm　21.2cm
お重外寸サイズ

応援消費おねがいプロジェクト 石川県

20 芝寿し
# 七福（梅酒付き）
26品目(1人前)
本体価格 8,000円（税込価格 8,640円）
小麦 ● 卵 ● 乳成分 ● そば　落花生　えび ● かに ● くるみ ●
消費期限 1月1日(木)　宅配のみ
梅酒付き (180ml)
※お寿しの品質保持のため、常温での配送となります。
※商品をお渡しする際に20歳以上と確認できない場合は、梅酒をお渡しすることが出来ません。予めご了承ください。

ご予約特典　各種予約締切日までのご注文で **ボーナスVポイントプレゼント!**
※本体価格に対しての付与となります。
※一部商品を除きます。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日	店渡し締切日	店渡し日
12/(水)10	12/(水)31	12/(水)10	12/(水)31

※時間指定はできかねます。

京都 祇園寿司六（ぎおんすしろく）

京都の老舗がひしめく華やかな地
「祇園」に店舗を構える「祇園寿司六」

都会の喧騒を忘れさせる、木の温もりを感じる落ち着いた雰囲気がお客様をお出迎えします。華やかに装った旬素材で魅せる、四季折々の美味ほどれも絶品。心和む贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

店主
伊佐 仁志

壱の重・弐の重

伊達巻き、烏賊明太子和え
紅蒲鉾、鶏松風、若鶏雲丹焼き
椎茸含め煮、筍子皆煮、絹さや
鮪漬紗焼き、紅白結巻き
桜鱒炙りスモーク
いくら醤油漬、紅白なます
黒豆酒煮金箔
さつまいも金団、栗甘露
菜の花湯葉巻き
ほたるいか含め煮
穴子西京焼き
数の子美味漬け
松前辛子明太子
松前漬け、真鯛祐庵焼き
桜羊羹、友禅包み
あわび皆煮
梅麩、高野豆腐含め煮
海老芝煮、黒豆丸十寄せ
紅白蒲玉串

27 宅配　28 店渡し

京都「祇園寿司六」監修 宝華

冷蔵
30品目(1人前×2折)
本体価格 13,800円
(税込価格 14,904円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日	店渡し締切日	店渡し日
12/(水)10	12/(水)31	12/(水)10	12/(水)31

※時間指定はできかねます。

中谷本舗

創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。
伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えております。
名物「柿の葉寿司」をおせちと一緒にお召し上がりいただけるよう「蒸し柿の葉寿司」として盛込みました。

壱の重

さつまいも龍田焼き、ミートローフ
穴子幽庵焼き、ごまめ
紅鮭昆布松前漬け、海老芝煮
菜の花湯葉巻き、土佐にしん
いちごミルク オーロラ包み
若鶏黄金焼き、鮪酒蒸し
高野豆腐含め煮、数の子美味漬け
松前漬け、烏賊昆布〆、いくらのせ
鮪昆布〆、紅白結巻き
紅白なます、紅白蒲玉串

弐の重

栗甘露、さつまいも金団
黒豆酒煮金箔
柚子と檸檬のクリームチーズ
真鯛祐庵焼き、海老黄金
赤魚からす焼き、手毬海老
柿の葉寿司 焼さば
柿の葉寿司 炙りさけ
柿の葉寿司 えび
柿の葉寿司 金目鯛
柿の葉寿司 あなご

29 宅配　30 店渡し

中谷本舗「ゐざさ」監修 吉野

冷蔵
32品目(2～3人前)
本体価格 15,800円
(税込価格 17,064円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

京都祇園 ぷらむ

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。
古都 祇園で味との語らいを楽しむ。
疲れも 怒りも 悲しみも、すべてが幸せに変わる…そんな特別な時間がそこにあります。

全国無料宅配

宅配締切日	宅配お届け日	店渡し締切日	店渡し日
12/(水)10	12/(水)31	12/(水)10	12/(水)31

※時間指定はできかねます。

オーナーシェフ 梅村秀夫

お料理は、その時々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

壱の重

トマトとほうれん草の紫紗焼き
シュリンプペパーチーズ
瀬戸内レモンのさつまいも新丈
帆立香草オイル漬け
ドライトマト、ミートローフ
黒豆酒煮金箔
合鴨の燻製、若鶏雲丹焼き
ごまめ、栗甘露
紫芋テリーズ
渋皮栗甘露煮
さつまいも金団、海老芝煮
トラウトサーモン燻製
オニオンマリネ、ライブオリーブ
にしんパジル焼き
彩り野菜オリーブオイル漬け
海老雲丹マヨソース
ムール貝燻製オイル漬け
真鯛焼霜し
赤魚からすみ焼き
クリームチーズ
（いちご&クランベリー）
数の子美味漬け
豚肉香味焼き
彩り海鮮きぬた
いくら醤油漬、紅白なます
鶏のボルチーニパイ包み
燻製帆立貝柱
いちごミルク オーロラ包み

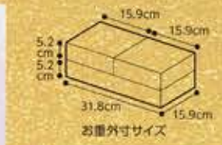
23 宅配　24 店渡し

京都祇園「ぷらむ」監修 翔鳳

冷蔵
33品目(2～3人前)
本体価格 16,000円
(税込価格 17,280円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し



変形
三段重

壱の重・弐の重

黒豆酒煮金箔、いくら醤油漬
紅白なます、栗甘露、さつまいも金団
赤魚からすみ焼き、彩手毬
海老芝煮、紅蒲鉾、土佐にしん
生湯葉生麩風味、人参含め煮
数の子美味漬け、帆立若草焼き串
祝梅（紅）、松前漬け、筍子皆煮
椎茸含め煮、いんげん、鮪紗焼き
ぼんじり皆煮

参の重

ミートローフ
柚子と檸檬のクリームチーズ
ムール貝燻製オイル漬け、海老黄金
スモークサーモンオリーブオイル漬け
ローストビーフ、紫芋テリーズ
若鶏ディアブル風、鬼き海老紗焼き
金箔祝い包み、抹茶羊羹
鶏のボルチーニパイ包み、合鴨の燻製
スタフドオリーブ、あわび皆煮
高野豆腐含め煮、菜の花湯葉巻き
ほたるいか含め煮、紅鮭昆布漬焼き
ドライトマト

25 宅配　26 店渡し

京都祇園「ぷらむ」監修 輝宝

冷蔵
40品目(約2～3人前)
本体価格 18,000円
(税込価格 19,440円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

全国無料宅配

宅配締切日 12/(日)21　宅配お届け日 12/(水)31

宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

京料理 濱登久（はまとく）

京都は西方、御室妙心寺近くに純和風の館を構え、
創業以来、源氏物語絵巻を基調とした器と料理で
京の伝統を今を伝える京料理「濱登久」

壱の重
伊達巻、錦糸巻
能飛巻、栗甘露煮
蛸ポン酢串
有頭海老
花蓮根（赤）
昆布巻、牛肉笹巻き
鰤照り焼き、数の子
六角里芋
松笠海老芋
すり身団子（ピンク）
すり身団子（白）
人参紅梅、大根白梅
いくら、なます
棒だら、鰊昆布巻
海老旨煮
花豆みじんこ揚げ
絹さや、黒豆
栗きんとん洗皮栗
湯葉煮
穴子八幡巻
黄金蒸し市松
海老高野サンド
合鴨ローズ
パイ貝

一段重

お重内寸サイズ

37 濱登久
京料理 おせち料理 一段重

冷蔵
32品目(2〜3人前)
本体価格 13,000円
(税込価格 14,040円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

二段重

お重内寸サイズ

壱の重
鰆柚庵焼、栗甘露煮
穴子八幡巻、棒だら、里芋田楽
高野豆腐（寿）、バイ貝、蝦夷鮑
蒲笠、有頭海老、絹さや
人参紅梅、大根白梅
牛肉味噌漬け、鰤くるみ
すり身団子（ピンク）
すり身団子（白）
サーモン柚庵焼、手毬麩

弐の重
かまぼこ（紅白）、鰊蒲鉾
栗きんとん洗皮栗、黒豆
伊達巻、合鴨ローズ、たたき牛蒡
椎茸煮、なます、いくら、烏
鯛南蛮漬け、鰤くるみ
昆布巻、寿人参

38 濱登久
京料理 おせち料理 和二段重

冷蔵
36品目(3〜4人前)
本体価格 19,000円
(税込価格 20,520円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

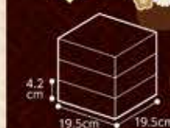
消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

壱の重
鯖柚庵焼、栗甘露煮
穴子八幡巻、棒だら、里芋田楽
高野豆腐（寿）、バイ貝、蝦夷鮑
蒲笠、有頭海老、絹さや
人参紅梅、大根白梅
牛肉味噌漬け、鰤くるみ
すり身団子（ピンク）
すり身団子（白）
サーモン柚庵焼、手毬麩

弐の重
かまぼこ（紅白）、鰊蒲鉾
栗きんとん洗皮栗、黒豆
伊達巻、合鴨ローズ、たたき牛蒡
椎茸煮、なます、いくら、烏
鯛南蛮漬け、鰤くるみ
昆布巻、寿人参

参の重
ショコラテリーヌ、ドドクィートマトポイン
ン煮、杏子檸檬風味、生ハムスライ
ス、ドライフルーツクリームチーズ、
蒸し鶏ジェノベーゼサウンボグラッセ
添え、蟹テリーススタンドオリーブ添
え、胡麻ポテト、ブロコリーバジル風
味、アンダンスポークパストラミ、スモ
クサーモン・ドライトマトケッパー添え、オニ
オンマリネ、クランベリー胡桃、スモー
クシュリンプ檸檬シロップ、キャロット
ラペ、蛸彩りマリネ

三段重



お重内寸サイズ

39 濱登久
京料理 おせち料理 和洋三段重

冷蔵
52品目(3〜4人前)
本体価格 26,000円
(税込価格 28,080円)
ボーナスVポイント +300 進呈

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

消費期限 1月1日(木)　宅配のみ

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

カネハツ

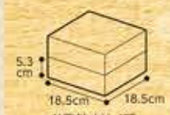
素材はもちろん味も一切妥協せず
丹精込めて作りあげた
おせちをお届けします。

全国無料宅配

宅配締切日 12/(土)13　宅配お届け日 12/(水)31　店渡し締切日 12/(火)23　店渡し日 12/(火・水)30・31

※時間指定はできかねます。

壱の重
伊達巻
流星くらげ
紅白かまぼこ
にしん入り昆布巻
たらこ煮
有頭海老
くるみ砂糖がけ
丹波産黒豆
あい鴨スモーク
若桃甘露煮
なると金時栗きんとん



お重外寸サイズ

弐の重
れんこん煮
しいたけ煮
花形人参
六角里芋煮
たたき牛蒡
たけのこ煮
こんにゃく煮
寿高野煮
厚焼玉子
金ごま田作り
味付いくら
手まり湯葉
鹿児島産黒豚の肉団子
笹よもぎ餅
花餅
たこ照焼き
長崎県産ぶりの照焼
味付数の子
紅白生麩

二段重

31 宅配　**32** 店渡し

カネハツ 初梅

冷蔵
30品目(2〜3人前)
本体価格 14,500円
(税込価格 15,660円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

賞味期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

三段重

33 宅配　**34** 店渡し

カネハツ 彩鶴

冷蔵
33品目(3〜4人前)
本体価格 18,000円
(税込価格 19,440円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

賞味期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

お重外寸サイズ

壱の重
伊達巻
流星くらげ
紅白かまぼこ
丹波産黒豆
有頭海老
くるみ砂糖がけ
豚角煮
手まり湯葉
なると金時栗きんとん
弐の重
厚焼玉子
金ごま田作り
こんにゃく煮
たけのこ煮
花形人参
たこ照焼き
味付いくら
紅白生麩
鹿児島県産黒豚の肉団子
花餅
味付数の子
たこ照焼き
参の重
れんこん煮
しいたけ煮
六角里芋煮
花形人参
寿高野煮
さつまいも甘煮
サーモントラウトロール
たたき牛蒡
若桃甘露煮
笹よもぎ餅
あい鴨スモーク
長崎県産ぶりの照焼

三段重

35 宅配　**36** 店渡し

カネハツ 祝鼓

冷蔵
50品目(3〜4人前)
本体価格 25,000円
(税込価格 27,000円)
ボーナスVポイント +300 進呈

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

賞味期限 1月2日(金)　宅配　店渡し

お重外寸サイズ

壱の重
紅白かまぼこ
鶏肉一色巻、たこ一面焼き
なると金時栗きんとん
味付数の子、味付いくら
くるみ砂糖風味
鶏皮巻こんにゃく煮
金柑甘露煮、百貨蒲鉾
鶏肉はちみんち京のテリーヌ
手まり麩
弐の重
紅白生麩、若桃甘露煮
鰤り柳、若桃甘露煮
鹿児島産黒豚の肉団子
丹波産黒豆、花びら芋かん
手まり湯葉、花形人参
にしん入り昆布巻
金ごま田作り
あんず白ワイン煮
サーモントラウトロール
伊達巻、厚焼玉子、鰆角煮
花麩、さつまいも甘煮
長崎県産ぶりの照焼
参の重
炭火焼ローストビーフ
ローストビーフローズ
海星くらげ、松風レーズン
極細切昆煮
ホタテ貝ヒモ、貝サラダ
笹よもぎ餅、国産黒豆煮
紅ズワイ蟹爪燻製、寿高野煮
いか巻き、あい鴨スモーク
金柑、さつまいも甘煮
花麩、さつまいも甘煮
長崎県産ぶりの照焼
たたき牛蒡、たけのこ煮
こんにゃく煮、花形人参

ご予約特典　各種予約締切日までのご注文で **ボーナスVポイントプレゼント!**
※本体価格に対してのポイント付与となります。
※一部商品を除きます。

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

京都 ぎをん や満文 冷凍おせち

壱の重
昆布旨煮、梅型百合根羊羹、焼き湯葉巻、里豆煮、白花豆煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野、甘露煮、松前漬

弐の重
ぶり照焼、はすの芽（梅酢風味）、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛南蛮焼、ミートローフ、栗付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソディカ昆布和え、数の子、大根焼煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾上佐酢漬九条葱入り玉子焼、博多高野（海老）、博多高野（ほうれん草）、梅型海胆、若桃甘露煮、杏子煮、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）、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、豆乳と野菜の新丈（ごぼう）、ソーセージ、牛タン入ソーセージ、胡麻団子、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（宇治抹茶）、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝、時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、サラミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立の香草焼

42 ぎをん や満文
迎春おせち三段
冷凍
62品目(約3～4人前)
本体価格 15,000円（税込価格 16,200円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

賞味期限 2026年1月31日(土)　宅配のみ
冷凍での期限になります。

京都清水五条 ほった 冷凍おせち

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

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

壱の重
真鯛幽庵焼、糸昆布柚子和え、丸条巻入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カラス梅肉南蛮、のどぐろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽（梅酢風味）、たきこぼう、明門金時芋レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、笹巻金柑甘露煮、糸昆布酢吹き、旬海老、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬

弐の重
錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー（コンソメ風味）、わらび餅、ライトマト（赤ワイン風味）、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾（チーズ風味）、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、アンデスポーク、キャロットラペ、ラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉巻包み、ローストビーフ、ブロッコリー、彩りレモンポテサラ、魚胴のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くる み甘露煮、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨ハムストラミ、ポロニアーソーセージ、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈

40 京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち
冷凍
100品目(約3～4人前)
本体価格 19,800円（税込価格 21,384円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

賞味期限 2026年1月31日(土)　宅配のみ
冷凍での期限になります。

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

なかいち 冷凍おせち

壱の重
早煮昆布
煮あわび
梅鮫、巻き湯葉
にしん甘露煮
にんじんうま煮
松前漬
紅ずわい蟹ほぐし身
帆立ひも佃煮
いくら醤油漬
サーモンと
アスパラの和え物
帆立切み昆布
味付け数の子
さんま蒲漬
北海しまえび

弐の重
たこ柔らか煮、紅白なます、北海道型昆布、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、こ鯛切り、昆布煮、さつまいものきんとん、さつまいものレモン煮、鰊の麹漬、鮭の麹漬

参の重
よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、姫竹うま煮、しいたけうま煮、鶏肉の佃煮、ローズサーモン、帆立うま煮、梅鮫、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ソース添え、アスパラの豚肉巻き、帆立のウニソース、茹でブロッコリー

43 なかいち
北海道美味おせち
冷凍
43品目(約2～3人前)
本体価格 16,500円（税込価格 17,820円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

賞味期限 2026年1月31日(土)　宅配のみ
冷凍での期限になります。

東京 しち十二侯・ロジエ・ENGINE 冷凍おせち

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

壱の重
伊達巻、黒豆煮（金箔）
金時豆、釜揚げわかめ
栗
花松前
いかのうに和え
味付け数の子
いくら醤油漬
彩り人参なます
栗甘露煮、有頭海老
さつまいものきんとん
栗甘露煮、有頭海老
ボイル昆布
活煮あわび旨煮
紅あずまぶつくら煮
蓮根旨煮、絹さや
人参旨煮、椎茸旨煮
2種の豆と
あおさのフレ和え
鮭の幽庵焼
蕗の芽（梅酢漬）

弐の重
紫キャベツラペ、帆立ムニエル（バジルソース）、チキンのハニーマスタード、キャロットラペ（青実山椒）、海老とブロッコリーのテリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ、かぼちゃサラダ、トラウトサーモンフラワー、チキンと野菜のトマトソース和え、パールオニオン、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ、ドライトマト（赤ワイン煮）、若桃コンポート（杏子（白ワイン煮））

参の重
蒸し鶏ほぐし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子（黒酢あん）、ボイルブロッコリー、中華くらげ、山くらげ香味和え、焼豚合鴨ローススライス、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、ふかひれ散翅、えびと枝豆しんじょ、九州産小松菜のオイスターあん、ごま甘酒、クランベリーとくるみの飴炊き

41
東京「しち十二侯・ロジエ・ENGINE」監修
名店おせち（華うたげ）
冷凍
55品目(約3～4人前)
本体価格 18,500円（税込価格 19,980円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

賞味期限 2026年1月31日(土)　宅配のみ
冷凍での期限になります。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

銀座ローマイヤ 冷凍オードブル

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」。

ドイツビール&ローストビーフ LOHMEYER Restaurant

レストランのシェフが監修した
洋風料理を彩りよく
盛付けたオードブルです。

オードブル
野菜とベーコンのケークサレ
ローストカシューナッツ
ブロッコリーの彩りレモンサラダ
さつまいものサラダ
コールスローサラダ（キャベツ&コーン）
生ハムロース
キューブチーズ
かぼちゃのサラダ
チーズケーキプリン
ローストビーフ
若鶏明太巻
牛タン入りソーセージ
桜島どりマリネチキン
帆立香草焼
ブルーベリーチーズフリース寄せ
ドライフルーツのパイ包み
ドライトマトホワイン煮
若桃甘露煮
サラミ風ソーセージ
キャロットラペ
ブラックオリーブ
豚タン
鶏肉と人参の
テリーヌ
ポテトサラダ
カクテルシュリンプ
紫キャベツのラペ
ヴァイスブルスト
スペイン風オムレツ
きのこと野菜のマリネ
ローストポーク
（カクフルマリネ添え）
キャロットラペ
蕪し鶏のバジル和え
ローストビーフ
ローストビーフソース
シコラテリーヌ
ローストアーモンド

一段重
4.8cm　21.4cm　31.6cm
お重外寸サイズ

46 銀座ローマイヤ
オードブル
冷凍 23品目(約4人前)
本体価格 9,300円
（税込価格 10,044円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

賞味期限 2026年1月15日(木) 宅配のみ
冷蔵庫で約12時間解凍

京都 洙樂庵 冷凍おせち

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

食の健康志向が高まる中、
キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを
使用した減塩おせちです。
キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。

壱の重
伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鮪照焼、梅麩、減塩たたき牛蒡、紅白かまぼこ、チキン二色巻、減塩数の子、減塩海老の旨煮

弐の重
きんとん、渋皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若株甘露煮、ローストビーフ、梅麩、紅白なます、鰤いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩蛸の旨煮、黒豆煮

参の重
さつまいも甘露煮、減塩五日きんちゃく、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにゃく、減塩がんもどき煮、減塩筍煮、きぬさや、減塩椎茸煮、焼き湯葉煮

三段重
4.8cm　17.3cm　17.3cm
お重外寸サイズ

44 京都「洙樂庵」
減塩おせち
冷凍
33品目(約3人前)
本体価格 13,950円
（税込価格 15,066円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

賞味期限 2026年1月31日(土) 宅配のみ
冷凍での期限になります。

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

ステーキハウス縁 冷凍オードブル

神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」
木田総料理長監修のオードブル。

壱の重
ローストビーフ
若鶏明太巻
牛タン入りソーセージ
桜島どりマリネチキン
帆立香草焼
ブルーベリーチーズフリース寄せ
ドライフルーツのパイ包み
ドライトマトホワイン煮
若桃甘露煮
サラミ風ソーセージ
キャロットラペ
ブラックオリーブ
豚タン

弐の重
魚潮のサラダ
レモンジロップ漬
合鴨スモーク
サーモンキャビアのテリーヌ
ハムとチーズソースのテリーヌ
ポークローセーン
くるみ甘露煮
レッドキャベツのラペ
生ハム
スモークサーモントラウト
ブロコリー（コンソメ風味）
ハンバーグ

二段重
5.1cm　16.7cm　16.7cm
お重外寸サイズ

47 ステーキハウス縁監修
オードブル
冷凍
25品目(約2～3人前)
本体価格 7,800円
（税込価 8,424円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●					●

賞味期限 2026年1月31日(土) 宅配のみ
冷凍での期限になります。

三段重

5.3cm　17.8cm　17.8cm
お重外寸サイズ

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16　宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

壱の重
帆立香草焼、田作り煮、紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老、松前漬、数の子、オクラの浅漬、鰤昆布巻、ぶり照焼、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮

弐の重
金柑甘露煮、金ごま角煮、焼き湯葉巻、鳴門金時芋レモン煮、寿高野豆腐、蛸竹旨煮、椎茸柚子煮、海老芋旨煮、「たたきごぼう」の巻、「海老芋」の巻、「ほうれん草」小松菜と揚げの煮物、若桃甘露煮、花麩紅梅

参の重
丸茎蓮入り玉子焼、くるみ甘露煮、わらび麩、抹茶わらび麩、若鶏の三色巻、紅白なます、かに風味かまぼこ、鶏つくね串、いかなごかつお節和え、知鳥鶏鶏皮、帆立姿和え

45
彩豊楽
冷凍
38品目(約2～3人前)
本体価格 11,000円
（税込価格 11,880円）

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

賞味期限 2026年1月31日(土) 宅配のみ
冷凍での期限になります。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。

キャラクターおせち

キュートなおせちにお子様大喜び!
ご家族みんなでお楽しみいただけます。

Budoono Mori

創業40年を迎え木から森へ。金沢の北部に位置し、
広大なぶどう園の中に4つのレストランと洋菓子工房を構えています。

店渡し締切日 12/(火)23 | 店渡し日 12/(水)31
店渡しのみの取扱いとなっています。

店渡し締切日 12/(月)8 | 店渡し日 12/(火・水)30・31
店渡しのみの取扱いとなっています。

「正月に集まっておせちを食べることが、
一年を通したひとのつながりの幸せと喜びに
つながってほしい」という願いを込めて。

©Disney

二段重

お重内寸サイズ

50 紀文
おせち詰合せ/ディズニー

冷蔵
24品+餅+シール
(3〜4人前)

本体価格 10,800円
(税込価格 11,880円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金) 店渡し

壱の重
蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、伊達巻、祝海老、栗甘露煮、煮しめごぼう、煮しめ梅花、煮しめ梅型こんにゃく、煮しめ里芋、里芋、味付数の子ハーフ、くるみ招炊き、練り切り、ミニチャーマウス

弐の重
肉詰め、鶏のトマト煮、オリーブ、海老とブロッコリーのテリーヌ、三元豚ローストポーク、玉子焼、かまぼこ、ミニチャーマウスかまぼこ、ミニマウス、ディズニースパゲッティ、イタリアンソーセージ(スライス)、練り切り、ミニマウス
(別添)切り餅 ディズニー 6個
ディズニー/だるまチャーデザイン
食べられるシール(5枚、1シート)

© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L661645

大人に人気のキティと子供から若年層に人気のクロミ、シナモロールに、
幅広い世代に人気のポチャッコをMIXしたお重箱のデザイン。

二段重

お重内寸サイズ

51 紀文
サンリオ キャラクターズのおせち詰合せ

冷蔵 23品目(3〜4人前)

本体価格 10,800円
(税込価格 11,880円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

消費期限 1月2日(金) 店渡し

壱の重(和風おせち)
伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、味付け数の子(ハーフ)、祝海老、黒豆、ハローキティ練り切り、昆布巻、くるみ招炊き、田作り、紫きんとん(栗3粒)、ポチャッコかまぼこ

弐の重(洋風おせち)
三元豚ローストポーク、鮭ボール、オリーブ、若鶏甘露煮、チーズクラスパーグ、シナモロールかまぼこ、大学芋、こまきんぴら、クロミ練り切り、獅角煮、鶏のトマト煮、りんごのグラッセ

高級食材を使用した ワンランク上の贅沢なひととき

数の子やオマール海老などの海の幸はもとより地元素材の猪のお肉料理など全19品の色とりどりのお料理がご家庭をレストランにかえてくれます。お正月に因んだ駒の切り抜きチーズがお料理と新年への期待を盛り上げてくれます。

ぶどうの森 総料理長 米田岳人

Budoono Mori

フランスの星付レストランでスーシェフまで務めた総料理長、米田岳人がフレンチ、イタリアンの技法で腕を振るいます。

一段重

お重外寸サイズ

ビアンコ
アンコウのフリット バジルソース
紅ズワイガニのマヨネーズ和えとだし巻玉子
フォアグラクリーム マカロン
ローストビーフ 酢橘添え
合鴨のパストラミと紫キャベツのマリネ
鰹の甘辛焼き 根菜のアグロドルチェ
鮪と色々な豆の煮込み
有頭海老の白ワイン蒸し
数の子の白ワイン漬け
紅白かまぼこ
彩り野菜のピクルス
サーモンリエット イクラ添え
猪肉入りパテ・カンパーニュ
スパイス香る砂肝のコンフィと
オリーブのカクテル
生ハムとオニオンのマリネ
鶏もものスモーク チェダーチーズ
ポテトのトリロジー
オマール海老のポシェ アメリケーヌソース
帆立とキノコのブルギニヨンバター
牛ホホ肉の赤ワイン煮とマッシュポテト

48 ぶどうの森
オードブル・ビアンコ

冷蔵 19品目(3〜4人前)

本体価格 20,000円 + ボーナスVポイント200進呈
(税込価格 21,600円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	

消費期限 1月1日(木) 店渡し

ちょっと気軽な ボリュームに厳選した品々を

「オリジナルサイズは多すぎて」「少人数なので」の声にお応えし、少人数の構成でも気軽に楽しんでいただけるサイズでバラエティに富んだ全15品をご用意いたしました。お正月に因んだ駒の切り抜きチーズがお料理と新年への気持ちを盛り上げます。

ピッコロ
合鴨のパストラミと紫キャベツのマリネ
鰹の甘辛焼き 根菜のアグロドルチェ
鮪と色々な豆の煮込み
有頭海老の白ワイン蒸し
数の子の白ワイン漬け
紅白かまぼこ
彩り野菜のピクルス
サーモンリエット イクラ添え
猪肉入りパテ・カンパーニュ
スパイス香る砂肝のコンフィと
オリーブのカクテル
生ハムとオニオンのマリネ
鶏もものスモーク チェダーチーズ
ポテトのトリロジー
オマール海老のポシェ
アメリケーヌソース
帆立とキノコのブルギニヨンバター
牛ホホ肉の赤ワイン煮とマッシュポテト

一段重

お重外寸サイズ

49 ぶどうの森
オードブル・ピッコロ

冷蔵
15品目(2〜3人前)

本体価格 16,000円
(税込価格 17,280円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

消費期限 1月1日(木) 店渡し

全国無料宅配
宅配締切日 12/(火)16 | 宅配お届け日 12/(火)30
宅配のみの取扱いとなっています。
※時間指定はできかねます。

ハチャメチャなミニオンがいっぱいの
キュートなおせち。

壱の重
にしん昆布巻、鶏海老、田作り、ふくさ出し巻、ボーロ(チョコミニオン)、蒲鉾(チャーマウス)、味付小柳入り、ぶり照焼、伊達巻甘露煮、ミニオン形ポテト、市松手毬、昆布巻、伊達巻甘露煮、ミニオン形ポテト、百寿、伊達巻、ディクラスハーブチーズ添えスプライド(イタリアンソーセージ、プロシュート)のバジル和え、ドライトマトの赤ワイン煮

弐の重
味付数の子、カ風味かまぼこ、かまぼこ(ミニオン)、ヤラダキン、味付小柳入り、ミニオン万頭(チョコ)、ロースト・ビーフ・ローズ、キャノイルバナナ・ケーキ、わらび入り餅(抹茶)、ボーロ(チョコミニオン)、黒豆、ゴロチリ、鶏門金時芋きんとん、ゴーグルキャコ(ミニオン)

壱の重

弐の重

©UCS LLC

お重外寸サイズ

二段重

52 ジーエフシー
おせち二段重「ミニオン」

冷凍 31品目(約3人前)

本体価格 18,500円
(税込価格 19,980円)

小麦	卵	乳成分	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	

賞味期限 2026年1月31日(土) 宅配のみ
冷凍での期限になります。
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

ご予約特典 各種予約締切日までのご注文で ボーナスVポイントプレゼント!
※本体価格に対してのポイント付与となります。
※一部商品を除きます。

※お届け時間のご指定はできません。※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が、異なる場合がございます。※詳しくは係員までおたずねください。