

ご注文は「21おせち」申込書にてお申し込みください。

■お申し込み締切日

令和2年12月18日(金)まで

お届けについて

■おせち料理・オードブル・胡蝶蘭のお届け希望日は、12月29日(火)・30日(水)のいずれかご指定ください。

ご指定日がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(火)の指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。

■14ページ掲載の美味満載コーナーのお届け期間は、11月15日(日)～12月28日(月)前後です。

お届け希望日は、お申し込み受付より10日以降から承ります。※お届け期間内にてご指定ください。

■お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。

■「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。

■お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

■ご記入漏れや誤記、又は出荷元によりましては、発送に日数がかかる場合がございますので、ご了承ください。

■年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がありますので、ご了承ください。

カタログ表記内容について

■カタログの掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。

■カタログに掲載している「税込価格」は、合計金額と異なる場合がございます。

■14ページ掲載の美味満載コーナーの賞味期限は製造後の日数を記載しております。尚、表記されていない商品の賞味期限は31日以上です。

■カタログの掲載商品は、のし・包装は省かせていただきますので、ご了承ください。

その他

■ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「姦」→「喜」

■配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

マーク表示について



冷凍にてお届けいたします。
一部地域でお届けできない場合があります。

数量限定

数量限定品です。

包装不可

包装は省かせて
いただきます。



例) 期間限定 承り期間:00/00まで
お届け期間:00/00～00/00
商品を承り・お届けすることのできる期間です。

下記の地域にはお届けできません。

■お届けできない地域について

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡) ●東京都／伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
●長崎県／対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域

※福島県の一部地域へのお届けはできません。ご了承ください。

※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。

※胡蝶蘭は、上記以外にもお届けできない地域がある場合もございます。ご了承ください。

〈個人情報のお取り扱いについて〉本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承願います。

※商品は多数ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。

※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。

※商品写真は、現物と多少異なる場合があります。お届けする商品には飾り付け、小物等は含まれておりません。

※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。



この印刷物は、大豆油インキを包含した植物油インキを使用しています。

「幸せな一年でありますように…」

家族の絆を大切にしたい

そんな気持ちをお重に詰めました。

2021年

おせち

全国
送料込み

お申し込み締切日

令和2年12月18日(金)

●一部、商品によりお届けできない地域もございます。

「ぎをんや満文」 迎春おせち

3世代で楽しめる和洋中のおせち。

一の重は、おせち料理の定番品を盛り付けました。

二の重は、お子様も楽しめる洋風食材を盛り付けました。

三の重は、和洋中の味付けした食材を盛り付けました。

この大きさで58品目

圧倒的なぶりエム!!

三の重

サーモントラウト香草焼×3、たたき牛蒡×5、
鳴門金時芋レモン煮×3、焼き湯葉巻×3、うめ麴×2、
海老サラダ25g、のどぐろ甘酢漬×3、ミックスマリネ45g、
松前漬45g、海老香草オイル漬×5、帆立生姜和え30g、
くらげの酢の物中華風30g、ハンバーグ×3、
日向夏ゼリー×3、豚角煮(オレンジソース)×3、
チキンロール×3、くるみ甘露煮25g

比べて納得!

おせち重
最大クラス!

8.5寸サイズ
(25.8cm)

5.5寸サイズ
(16.5cm)

ロブスター本来の風味・旨味を
楽しんでいただけるよう
塩茹でした。



一の重 ロブスター

お子様に大人気。自然解凍でお召し
上がれるよう焼き上げております。



二の重 かにグラタン

オリジナルスパイスで味付けしました。
低温真空調理で
柔らかく、しっとり。



二の重 ローストビーフ

豚バラ肉をオレンジソースで煮込みました。
柔らかく、さっぱりとした風味です。



三の重 豚角煮オレンジソース

二の重

チキンテリーヌ×4、合鴨スモーク×3、
たこバジルソース和え30g、パインブレード×3、
若桃甘露煮×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、
チーズ入ドック×3、
スイーツキューブ(紅白ミルク・マンゴー)、
鶏チーズ焼×3、
ブロッコリー(コンソメ風味)×2、
蟹爪テリーヌ(マヨネーズソース)×2、
蟹爪テリーヌ(オーロラソース)、
ガトーショコラ×3、
かにグラタン、オニオンマリネ60g、
スモークサーモントラウト×4、
ライブオリーブ×4、クリーム包み×3、
ローストビーフ40g

数量限定 58品目 約4人前 三段重 包装不可

商品番号 「ぎをんや満文」迎春おせち

75501

15,000円 (税込16,200円)

凍

型番: R41-6 ●お重サイズ: 縦258mm×横258mm×高さ170mm

期間 承り期間: 12/18まで
限定 お届け期間: 12/29・12/30

一の重

味付焼菊×3、椎茸柚子煮×3、寿高野豆腐×3、金柑甘露煮×2、
帆立鱈甲焼×3、にしん昆布巻×3、小鯛俵焼×3、白蒲鉾×2、紅蒲鉾×2、
笹餅巾着よもぎ×3、真鱈子旨煮×3、ロブスター、伊達巻×4、角切紅白なます30g、
数の子×3、紅白なます(日向夏風味)30g、いくら醤油漬5g、練きんとん90g、
渋皮栗甘露煮×3、プリ照焼×3、手まり餅、黒豆煮60g

おせち料理のお届け期間は12月29日(火)か30日(水)です。

コンパクトでも35品目！
おすすめこだわりおせちです。



一の重 ロブスター

※加熱してお召し上がりください。



一の重 五福なます



三の重 境港産紅ズワイ蟹入つまれ



三の重 高知県産しょうが入薩摩平天



数量限定 35品目 約2~3人前 三段重 包装不可

商品番号 75502 彩豊楽 10,000円 (税込10,800円) 凍

型番: Q41-2 ●お重サイズ: 縦166mm×横166mm×高さ148mm

期間 承り期間: 12/18まで
限定 お届け期間: 12/29・12/30

三の重

味付寿高野豆腐×2、花餅(紅梅)、花餅(白梅)、味付ひろうす×3、
境港産紅ズワイ蟹入つまれ×2、高知県産しょうが入薩摩平天×3、
田作り10g、椎茸旨煮×2、たたき牛蒡25g、味付小梅人参×2、
筍の昆布メ風味25g、鶏肉八幡巻×2、
ポロニアソーセージコインカット×2、安納芋きんとん40g、
栗甘露煮

二の重

黒糖わらび餅×3、帆立柚子明太35g、つくね串×2、赤魚西京焼×2、
焼海老×2、日向夏紅白なます30g、味付いくら3g、筑前煮30g、
一口華いわし20g、若桃甘露煮

いろいろ ほうらく
コンパクトサイズながらロブスターの入ったこだわりおせちです。
お正月にご家族やご友人で楽しみながら味わって頂けるよう、
肉・甘味・酒の肴などバラエティ豊かに盛り付けました。

彩豊楽

10,000円(税抜)でロブスター入り！
素材に自信あり

一の重

さつま芋胡麻まぶし×3、
にしん昆布巻×2、
味付数の子20g、伊達巻×2、
蒲鉾白、蒲鉾紅、ロブスター、
噴火湾産帆立松前漬30g、
黒豆煮(あしらい金箔)35g、
五福なます30g

おせち料理のお届け期間は12月29日(火)か30日(水)です。

気になる塩分を抑えつつ、しっかり素材の味を生かしました。



二の重 渋皮栗、きんとん



一の重 減塩海老の旨煮



二の重 ローストビーフ

三の重

減塩さつまいも甘露煮×3、
減塩きぬさや×3、
減塩穂先筍×3、
減塩椎茸煮×3、
減塩六角里芋煮×3、
減塩牛蒡煮×3、
減塩手綱こんにゃく×3、
減塩がんもどき煮×3、
減塩寿高野豆腐×3、
減塩五目きんちゃく×3、
減塩梅人参×3

二の重

黒豆煮30g、
減塩帆立煮×3、
減塩松笠いか×3、
くるみ甘露煮20g、
減塩紅白なます30g、
いくら醤油漬2g、
渋皮栗、きんとん30g、
減塩鰯の旨煮30g、
ローストビーフ25g、
減塩酢だこ25g、
若柑甘露煮×3

数量限定 33品目 約3人前 三段重 包装不可

商品番号 75503 京都「洙楽庵」減塩おせち 12,000円 (税込12,960円) 凍

型番:Q41-1 ●お重サイズ:縦173mm×横173mm×高さ144mm

期間 限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

キッコーマン総合病院 久保田特任院長おすすめ！

一の重

つくね串×3、笹団子×3、金柑甘露煮×3、
減塩田作り3g、伊達巻×3、減塩たたき牛蒡(ごま入)30g、
減塩ぶり照焼×3、合鴨ロース×3、減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3

京都「洙^{しゆ}楽^{らく}庵^{あん}」
減塩おせち
素材の旨味と味付けにこだわった減塩の煮しめや、
ファミリィで楽しめるローストビーフや海鮮などを
盛り込んだおせちです。

塩分
約40%
カット (該社比)



キッコーマン病院が推奨する
「おいしく減塩する」という考え方。
キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは「家庭でできる減塩食」です。「特選丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりとした味わいが魅力です。

おせち料理のお届け期間は12月29日(火)か30日(水)です。

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。



店主：植村 良輔

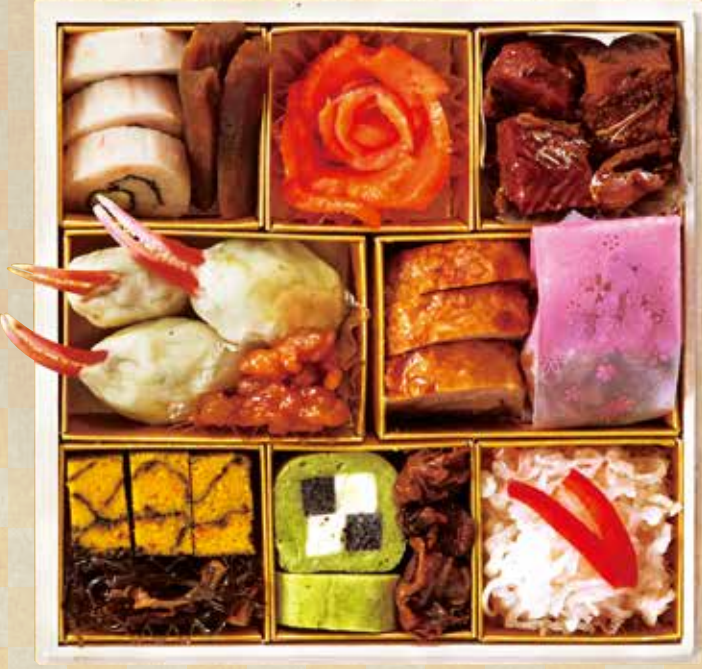
ミシュランガイド京都・大阪・神戸2016にて2つ星として掲載された「料理屋植むら」。日本料理の基本を大切にしながら、新しい食材・調理方法を取り入れ、更に料理に欠かすことの出来ない器にも、こだわりを持ち続けている料理屋です。



一の重



二の重



三の重

数量限定 37品目 約3人前 三段重 包装不可

商品番号 75504 神戸「料理屋植むら」監修 料理屋のおせち

18,500円 (税込19,980円) 凍

型番:P41-10 ●お重サイズ:縦180mm×横180mm×高さ160mm

期間限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

一の重

紅白市松かまぼこ×3、田作り10g、梅型いかしんじょ、紫花豆×3、白花豆×3、栗きんとん70g、鰯の昆布巻×3、三本松×3、紅白梅型羊羹串×3、柚子伊達巻×3、鶏松風×3、手毬もち×2、ボイル海老×3

二の重

黄金蛤×3、鰯の味噌柚庵×3、若桃甘露煮×3、黒豆煮40g、いくら醤油漬20g、山菜豆腐×3、銀鮭塩焼×3、鰯子昆布煮20g、ほうれん草高野巻×4、椎茸旨煮×3、梅型人參×3

三の重

牛蒡田舎煮10g、胡麻とチーズの市松×3、サーモン燻製花つくり、棒鰯40g、蟹爪しんじょ×3、鶏牛蒡×3、豚肉煮(梅袋入)、石垣南瓜×3、松前漬15g、海老チーズ鳴門×3、なます60g、つば貝旨煮×3、くるみ旨煮10g



京都岡崎で創業100年の京料理「味ま野」監修の和洋折衷おせちです。

季節は大切にといっても、季節も毎年同じではなく旬も素材も変化するものです。お料理も伝統的なものを盛り付けるだけではなく、満足してはいただけません。「味ま野」は新たな趣向を加えながら、多彩な京料理をおもてなしいたします。



三の重



二の重

一の重

和・洋・中・肉・海鮮・スイーツの揃った6つの重。「年に1回せっかくのおせち料理、色々な種類を少しずつたくさん食べたい…」そんな思いに応えました。料理人の思いを込めたお重で、華やかな新年をお迎えください。

一の重A

昆布巻×2、さつま芋甘露煮×2、海老艶焼×2、笹巻団子×2、栗きんとん20g、伊達巻×2、若桃甘露煮×2、黒豆(金箔のせ)20g、市松蒲鉾×2、紅白なます(いくらのせ)20g、田作り5g

二の重A

タンシチューテリーヌ×2、ポテトチーズ×3、いかスモーク×2、ビーフパストラミ×2、ブロッコリー×2、スモークシュリンプ×2、いかと野菜のマリネ20g、スモークトラウトローズ

三の重A

合鴨燻製×2、子持ちいか×2、山くらげきんぴら10g、肉だんご×2、ごまくるみ(クコの実のせ)10g、桃もち×2、いかの中華風マリネ20g、豚舌テリーヌ×2、蟹爪真丈×2

一の重B

合鴨パストラミ×2、牛たんやわらか煮×2、豚角煮×2、若鶏八幡巻×2、ベーコンチーズドック×2、ローストビーフ40g、ミートローフ×2、鶏もも肉香味焼×2

二の重B

帆立ひも魚卵和え20g、ブリ照焼×2、照焼帆立×2、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え30g、蛸梅酢×2、穴子南蛮漬25g、あわび煮×2、数の子松前漬25g、たらこ旨煮×3、紅白梅松葉

三の重B

抹茶わらびもち×3、生チョコ(ホワイト)、生チョコ(ミルク)、生チョコ(抹茶)、キャラメルマロンケーキ×2、逆さみたらし餅×2、ぎゅうひ抹茶クリーム包み×2、友禅紅白串、メイプルシュガーロール×2、クラシックショコラ×2、紅梅もち

一の重

パイ貝醤油煮×4、合鴨オレンジソース煮×4、柚子風味かぶら漬30g、金柑甘露、帆立南蛮梅肉和え×4、栗きんとん103g、海老艶煮×4、舞玉しだれ餅、黒豆煮(金箔添え)70g、伊達巻×4、桃の甘露煮×3、数の子醤油漬×4、帆立の明太和え40g、いくらなます(いくら3g)38g、片口鰯の田作り25g

二の重

牛蒡煮×6、椎茸醤油煮×4、梅鮎甘煮×2、エンドウ醤油漬×4、焼き湯葉醤油味×4、筍土佐煮×4、蓮根山椒煮×4、にしん昆布巻×4、かに風味信田巻×4、空豆甘煮×4、笹茶巾餅×3、杏子白ワイン煮×4、赤魚西京焼×3、紅蒲鉾×2、白蒲鉾×2、たこ照焼×8、真鰯と昆布甘露煮×4、インゲンと人参の鶏肉巻×4、ワカメごま風味30g、鮑醤油煮×2

三の重

カスタード饅頭オーロラ包み×3、ブルーベリーのパウンドケーキ×4、チーズと香草入ミートローフ×4、セロリ塩漬×3、サーモントラウトと野菜のマリネ30g、ポロニアソーセージ×4、トリュフ入ローストチキン×4、スタッルドオリーブ×2、海老とブロッコリーのテリーヌ×4、ムール貝トマトソース煮×5、鰯の南蛮漬50g、ブロッコリーブイヨン煮×2、アスパラとベーコンのチキン巻×4、ドライトマトの赤ワイン煮×4、イカの梅ジュレ和え50g、塩漬オリーブ×2

数量限定 51品目 約4人前 三段重 包装不可

商品番号 75505 「味ま野」監修 平安 18,500円 (税込19,980円) 凍

型番:Q41-12 ●お重サイズ:縦213mm×横213mm×高さ172mm

期間限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

一の重B

二の重B

三の重B



一の重A

二の重A

三の重A

数量限定 57品目 約2〜3人前 三段重×2 包装不可

商品番号 75506 膳人(かしはびと) 17,500円 (税込18,900円) 凍

型番:R41-5 ●お重サイズ:(縦145mm×横145mm×高さ150mm)×2

期間限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

数量限定 43品目 約3~4人前 三段重 包装不可

商品番号 75507 博多「日本料理てら岡」監修 博多雅

16,000円 (税込17,280円) 凍

型番: R41-7 ●お重サイズ: 縦196mm×横196mm×高さ185mm

期間限定 承り期間: 12/18まで
お届け期間: 12/29・12/30

一の重

鯛ひしお焼×3、たたき牛蒡×6、いか松笠白焼×2、伊達巻×3、胡麻団子×2、磯貝真砂和え30g、有頭海老×3、真鰯南蛮漬×7、若桃甘露煮×2、金柑みつ煮×2、茎わかめ旨煮20g、糸蒟蒻旨煮25g、市松錦糸巻×2、豚のころ煮×7

二の重

海老サラダ50g、寿昆布扇子、プリ生姜煮×7、小海老みつ煮×5、糸蒟蒻旨煮25g、鮎昆布巻×2、数の子入松前漬45g、蟹爪×3、筑前煮40g、明太糸昆布20g、辛子明太子×2、こはだかぶら漬40g、ハカタジドリノテリーヌ×2、身巻からすみ×2

三の重

黒豆みつ煮50g、梅型羊羹、小女子くるみ20g、白花生みつ煮×4、もずく入しんじょう×2、笹巻百合根金柑×2、金団75g、渋皮栗甘露煮、紅白なます30g、いくら醤油漬10g、知鳥鶏25g、ぶく皮明太子35g、しめ鯖真昆布巻×3、紅白梅かんざし、いかジュポン柚子55g、花びら羊羹



三の重



二の重

一の重



日本料理を知り尽くした料理人が彩り良く祝いの品々を盛り付けました。
博多の伝統の味をご自宅でお楽しみいただけます。

一の重

根菜オランダ豆腐×4、豚角率書巻×4、市松錦糸巻×4、干柿ホワイトチョコ×4、金柑カステラ×4、杏子煮×4、カニ爪 (冷製オーロラソース)、カニ爪 (冷製マヨネーズソース)、ほうれん草キッシュ×4、丸十レモン風味×5、黒豆煮40g、鰯の子旨煮×4、焼き湯葉×4、椎茸柚子煮×4、梅麩×3、穂付筍×4、蓬麩×4、寿人参、知鳥鶏×4、ブロッコリー (コンソメ風味) ×2、牛肉牛蒡巻×4、合鴨チーズ包み×4、虎柄栗甘露煮×4、てまりきんとん串×4、宇治抹茶絞り×3、鶏チーズソース焼×4、生ハムメロンムース×3、メープルくるみ25g、海老の旨煮×5、金柑×3、菜の花入松前漬30g、鮑ふくら煮×4切、紅白市松蒲鉾×4、子持昆布彩和え30g、味付数の子×5、味付子持昆布×4、いか雲丹かんざし×4、博多焼チーズ寄せ×4、鮎昆布巻×4、もみじ漬35g、味付いくら15g、寿昆布扇子、若桃甘露煮×3、いか印籠焼×4、金目鯛味噌幽庵焼×3、銀鰯西京焼×3、田作り15g、酢だこ×4、しょうがが粘巻×4、紅白なます (日向夏風味) 60g、かに水車巻×3、海老錦でまり×4



一の重

数量限定 52品目 約4~5人前 一段重 包装不可

商品番号 75508 博多「日本料理てら岡」監修 特大おせち

20,700円 (税込22,356円) 凍

型番: R41-8 ●お重サイズ: 縦286mm×横419mm×高さ76mm

期間限定 承り期間: 12/18まで
お届け期間: 12/29・12/30

北海道産の素材を80%以上使用したおせち。



一の重



一の重 ◆北海道産はたてつつみ昆布



一の重 ◆北海道産甘エビ酒蒸し



一の重 ◆北海道産棒だら煮

二の重

数量限定 24品目 約3人前 二段重 包装不可

商品番号 75509 北海道おせち (優)

12,000円 (税込12,960円) 凍

型番: Q41-13 ●お重サイズ: 縦195mm×横195mm×高さ115mm

期間限定 承り期間: 12/18まで
お届け期間: 12/29・12/30

一の重

サーモンとアスパラの和えもの26g、北海道産たこやわらか煮26g、北海道産たらこ細切昆布煮26g、帆立の和え物26g、北海道産はたてつつみ昆布×2、ずわい蟹爪×2、北海道産甘エビ酒蒸し×3、笹巻つくね×2、北海道産鮭香味焼×2、伊達巻×3、味付数の子×3、北海道産棒だら煮×2、北海道産ローズサーモン

二の重

紅ずわい蟹爪のふわふわ蒸し×2、ブリ照焼×2、さんま酢漬×2、手まり餅×2、紅白なます (北海道昆布のせ) 50g、北海道産いくら醤油漬60g、北海道産はたてふくら焼×4、サーモンマリネ60g、北海道産黒豆煮50g、水晶梅串、数の子松前漬60g

一品一品にこだわって作った
和洋折衷おせちです。



一の重



二の重

一の重

干柿ホワイトチョコ×3、鮎士佐煮笹包み×3、寒鰯西京焼×3、日向夏網笠×2、鰯噴門巻×3、豚塩麹焼×3、丸十レモン風味×3、穂付筍×3、椎茸柚子煮×3、寿人参、市松錦糸巻×3、焼き湯葉×3、たたき牛蒡×4、もみじ漬30g、紅白なます (日向夏風味) 20g、海老市松串×2、彩りきぬた巻×2、絵馬かま×2、海老の旨煮×3、鮎昆布巻×3、子宝刻み昆布20g、味付数の子×3、虎柄栗甘露煮×3、てまりきんとん串×3、いか印籠焼×3、紫花豆×4、田作り7g、メープルくるみ25g、百合根甘露煮×3

二の重

帆立香草焼×3、かに風味新丈×3、ブロッコリー (コンソメ風味) ×4、サーモンラウト香草焼×3、雪見紅梅串、杏子煮×2、胡桃松風トリュフ入×3、塩トマト×2、鶏チーズソース焼×3、金柑カステラ×2、うにチーズ酒肴寄せ×2、枝豆と紅鮭のテリーヌ×3、カニ爪 (冷製オーロラソース)、カニ爪 (冷製マヨネーズソース)、若桃甘露煮×2、黒豆ワイン風味40g、金柑ワイン風味、オーロラカスタード×3、にしん香草オイル漬×2、スモークシュリンプ×3、ロブスター冷製、ラム肉赤ワイン煮、生ハムマンゴームース×3、生ハムメロンムース×3、合鴨チーズ包み×2

数量限定 54品目 約3~4人前 二段重 包装不可

商品番号 75510 味百華

18,400円 (税込19,872円) 凍

型番: R41-10 ●お重サイズ: 縦269mm×横179mm×高さ132mm

期間限定 承り期間: 12/18まで
お届け期間: 12/29・12/30

献立数は3段重にも引けを取らない40品目を盛り込み、数多くの料理を楽しんでもらえるおせちです。



数量限定 40品目 約2人前 一段重 包装不可

商品番号 75511 「日本橋笈川」祝春 11,000円 (税込11,880円) 凍

型番: R41-2 ●お重サイズ: 縦157mm×横303mm×高さ76mm

期間限定 承り期間: 12/18まで お届け期間: 12/29・12/30

東京日本橋にある小さな京懐石料理店。伝統を変えるのではなく、伝統の上に新しいものを取り入れ、常に変化を追求める笈川料理長監修。



店主: 笈川智臣

一の重

一の重

笹包み×2、鳴門芋きんとん44g、栗甘露煮、市松錦玉子×2、伊達板新文×2、彩り白玉(紫芋)、彩り白玉(南瓜)、海老のぷりぷりサラダ22g、さんまマリネ錦糸巻×2、松葉梅、味付小梅人参×2、いか黄金焼×2、パイ貝旨煮×2、つぶ貝黄金和え29g、黒豆煮34g、梅麴シロップ漬、にしん昆布巻×2、味付数の子×2、若桃甘露煮、ブリ照焼×2、ぶぐ白造り22g、照焼帆立×2、帆立紐の柚子明太和え17g、田作り9g、紅白なます20g、いくら醤油漬5g、海老艶煮×2、金柑甘露煮、鶏筑前煮37g、穂先筍旨煮、椎茸味付、たこ照焼、天豆寿し、手長海老甘露煮、あかにし生姜味串×2、懐石姫万頭(よもぎ)、懐石姫万頭(蟹)、彩り豆腐サンド×2、たたき牛蒡24g、竹麴シロップ漬



一の重

紅白かまぼこ×2、伊達巻×2、穴子八幡巻×2、鮭の西京漬焼×2、数の子×2、海老の姿煮×2、若桃甘露煮、梅人参、黒豆の煮豆25g、栗きんとん35g、紅白なます(柚子の香り)20g、田作り12g、手毬麴、梅麴

二の重

ドライフルーツのクリームチーズ和え50g、パプリカのマリネ20g、小海老のマリネ×2、パイ貝のブルギニオンバター焼×2、スモークサーモントラウト×2、ムール貝のコンフィ(タブナード添え)×2、ホタテのマリネ(タブナード添え)×2、アンスのコンポート×2、カボチャと鶏肉のテリーヌ×3、グリーンオリーブ、モルタデッラのテリーヌ×3

三の重

ローストビーフ(トリュフソース添え)×4、彩り野菜のグリル30g、キャロットラペ20g、紫キャベツのアグロドルチェ20g、モッツアレラとドライトマトのガッカモーレ30g、合鴨スモーク(オレンジピール添え)×2、パンチェッタのアスピック×2、コルニションピクルス×2、パテドカンパーニュ×2、プラムの赤ワイン煮(赤スグリ添え)、パストラミ×2、リオナーセージ×2、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ

数量限定 38品目 約2人前 三段重 包装不可

商品番号 75512 銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか) 11,500円 (税込12,420円) 凍

型番: R41-4 ●お重サイズ: 縦155mm×横140mm×高さ145mm

期間限定 承り期間: 12/18まで お届け期間: 12/29・12/30

銀座「花蝶」総料理長監修、和洋折衷の創作おせち。伝統的な和食にフレンチやイタリアンの技法を取り入れた自慢の創作おせち料理です。



銀座「花蝶」松田総料理長
銀座・木挽町にある創業91年の老舗。
趣あふれる造作はそのままに
高級料亭でモダンな料理を楽しめます。



一の重



二の重

三の重

伝統的な和食メニューに、ホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。

「奥城崎シーサイドホテル」



四季折々の表情を魅せる日本の渚百選竹野浜海岸の袂に位置しており、その情景を眺められる露天風呂もある人気のホテルです。



三の重

一の重



二の重

一の重

海鮮市松×3、ブリ照焼×3、帆立ひも松前35g、紅白梅松葉、手まりもち、いか松笠真丈×3、さつまいも甘露煮×3、柚子伊達巻×4、田作り5g、若桃甘露煮×4、紅梅もち、白梅もち、黒豆煮(金箔のせ)45g、金柑蜜煮×3、花ごんにやく(赤)×2、花ごんにやく(白)×2、海老艶焼×4

二の重

栗きんとん60g、鮎土佐和え×3、梅麴甘露煮、鳴門巻チーズ×3、ベーコンチーズドッグ×3、たこマリネ30g、カニのリエット、エビとアスパラのテリーヌ×3、ホワイトパストラミ×3、干しあんず×3、かつおくるみ30g、海鮮チーズサラダ40g

三の重

ビーフパストラミ×3、さんま黄金漬30g、味付数の子×3、うぐいす豆10g、市松蒲鉾×3、鰻マスタード×3、お多福豆×3、照焼帆立×3、かに風味サラダ30g、いくら醤油漬10g、若鶏八幡巻×3、寿だし巻玉子×3、笹巻みたらし餅×3、たたき牛蒡×5、紅白なます25g、こはだ栗漬×2、蛸梅酢×3、梅ちらしもち、梅麴甘煮

数量限定 47品目 約4人前 三段重 包装不可

商品番号 75513 「奥城崎シーサイドホテル」監修 おせち 15,000円 (税込16,200円) 凍

型番: R41-1 ●お重サイズ: 縦195mm×横195mm×高さ182mm

期間限定 承り期間: 12/18まで お届け期間: 12/29・12/30

固いものが食べにくい方に、歯ぐきでつぶせるやわらかさ。厳選した素材の風味を活かし、やわらかく美味しく仕上げました。固くて食べにくい椎茸やごぼうなどつぶして進丈のようにつぶしたものを形に仕上げました。

管理栄養士監修

楽しく美味しく召しあがれる工夫と共に、食べられることで得られる栄養面に配慮しました。固いものが食べにくい方も、ご家族皆様でお召上がり頂ける品々です。「やわらかおせち重」で心温まるお正月をお迎えください。



管理栄養士・恵谷 仁美



歯ぐきでつぶせる柔らかさです。

一の重

一の重

黒豆20g、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん×2、さつまいものオレンジ風味×2、なます(いくら添え)33g、伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿蒲鉾、若草しんじょう和風あん、椎茸しんじょうの煮物、やわらか牛蒡の煮物、花形人参の煮物、若桃の甘露煮、ほぐし魚の西京焼、やわらかいかの木芽味噌、やわらか蛸の煮物、里芋六方の煮物、湯葉のちりめん山椒和え15g、昆布巻×2

数量限定 19品目 約2人前 一段重 包装不可

商品番号 75514 やわらかおせち重 7,600円 (税込8,208円) 凍

型番: Q41-11 ●お重サイズ: 縦195mm×横195mm×高さ70mm

期間限定 承り期間: 12/18まで お届け期間: 12/29・12/30



一の重

モルタデラソーセージ×4、鶏肉とほうれん草のテリーヌ×4、鶏肉と人参のテリーヌ×4、合鴨スモーク×4、キャロットラペ、キューブチーズ×2、チーズ(チェダーチーズ入)×2、スタッフドオリーブ×3、ピタットライブオリーブ、セミドライマト、じゃがいものピュレ(スモークチーズがけ)、ランチョンミート(ボロニアソーセージ)×4、チーズ×4、豪州産ローストビーフ×4(ローストビーフソース付)、紅鮭のスモーク×4、生ハム(ロース)×4、カクテルシュリンプ×4、チーズソース、お豆のイタリアンサラダ、かぼちゃのサラダ、ドライマト(赤ワイン風味)×4、ガトーショコラ×2、ドライフルーツミックス、チーズケーキブリュレ×2、若桃の甘露煮×4

数量限定 25品目 約4人前 一段重 包装不可

商品番号 75515 「銀座ローマイヤ」オードブル 7,500円(税込8,100円) 型番:GL70 ●お重サイズ:縦216mm×横318mm×高さ48mm

期間 限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30



「ローマイヤレストラン 銀座店」

ロースハムを日本で初めて製造したアウグスト・ローマイヤが、1925年に創業した老舗洋食レストランです。



ローマイヤ特製ローストビーフのオーダーカットやオリジナルのロースハム、ソーセージなどを使い、シェフが丹精込めた料理を、ソムリエ選りすぐりのドイツビール・ワインと共に楽しみたいいただけます。



一の重



二の重

一の重

ミートローフパジル&チーズ×2、パデドカンパーニュ×2、伊達鶏のアヒージョパジルソース(スモークチーズ添え)、カクテルシュリンプ×4、明太子とポテトのサラダ、生ハム(ロース)×4、豪州産ローストビーフ×6(ローストビーフソース付)、スタッフドオリーブ、かぼちゃのサラダ、厚切りピアシンゲン×4、ヴァイスブルスト(ハニーマスタードソースがけ)、牛肉の煮込み(赤ワイン風味)

二の重

合鴨スモーク×4、ピタットライブオリーブ、スタッフドオリーブ、伊達鶏のハンバーグ(ボロネーゼ添え)×3、若桃の甘露煮×3、ドライマト(赤ワイン風味)×3、白身魚のエスカベッシュ、紅鮭のスモーク(オレンジ添え)、お豆のイタリアンサラダ、たこのパジルソースマリネ、豚肉と野菜のスパイスソース、ローストポークダイスカット(ラビゴットソースがけ)、洋風栗きんとん

数量限定 24品目 約4人前 二段重 包装不可

商品番号 75516 「銀座ローマイヤ」洋風おせち 13,000円(税込14,040円) 型番:GL200 ●お重サイズ:縦202mm×横202mm×高さ100mm

期間 限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30



胡蝶蘭 ～幸福が飛んでくる花～

胡蝶蘭「75517」・「75518」のお届け期間は12月29日㊦・12月30日㊦です。

胡蝶蘭を京都発のモダン風呂敷「有職 yu-soku」で鉢を包んでお届けいたします。



期間 限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

数量限定 風呂敷包み(迎春) 包装不可

商品番号 75517 4,500円(税込4,950円) 型番:R4-W1 胡蝶蘭(白)、4号鉢、風呂敷 ※高さ約45cm

※植物につき、色合い、形状、サイズ等カタログと異なる場合があります。※胡蝶蘭は寒さに弱いため、北海道へのお届けはできません。

豪華なピンクの2本立ちの胡蝶蘭を友禅和紙風のデザインされた陶器鉢に入れてあります。



期間 限定 承り期間:12/18まで お届け期間:12/29・12/30

数量限定 華友禅(迎春) 包装不可

商品番号 75518 5,500円(税込6,050円) 型番:R4-P2 胡蝶蘭(ピンク)、4号鉢、陶器鉢(底面給水付) ※高さ約45cm

美味満載コーナー

美味満載のお届け期間は11月15日㊦～12月28日㊦です。

料理の鉄人でおなじみの陳建一氏が監修した中華セット。



数量限定 8品目 約2人前 包装不可

陳建一「四川名菜」四川料理セット

商品番号 75519 5,000円(税込5,400円) 型番:TSN-50E

陳麻婆豆腐の素(山椒付)110g、餃子×10、ふかひれ入スープ150g×2、海老のチリソース150g、えびの水晶包み×4、海鮮翡翠焼売×4、小籠包×6、ココナッツ蒸し団子×4

わさびの葉がびりりと香るお寿司です。こだわりのしゃりを使った手鞠サイズのお寿司は、見た目も華やかで、団らの場に華を添える一品です。冬の贅沢な海の幸をふんだんに使い、年末年始の食卓を彩ります。



数量限定 8品目 約2~3人前 包装不可

奈良「梅守本店」贅沢手鞠わさび葉寿し

商品番号 75520 8,500円(税込9,180円) 型番:F-ZT20

手鞠わさび葉寿し(鯖・鮭・海老・鰻)×各2、古代あなら寿し・紅ずわい蟹棒寿し(すだち添え)・鮭いくら錦糸巻・手鞠赤海老・贅沢うし手鞠・手鞠帆立(いくら添え)×各2

国産の養殖トラフグを刺身とちり鍋用にセットにしました。



数量限定 5品目 約2人前 包装不可

国産トラフグのフルコースセット

商品番号 75521 7,500円(税込8,100円) 型番:R42-5 〈賞味期限:出荷後30日〉

トラフグ(刺身20g×2・皮刺し10g×2・ちり鍋250g・干しひれ×3、焼き塩造り55g)、ポン酢15g・もみじおろし3g×各2 (トラフグは国産原料を使用、山口県にて加工)