

お申し込みについて

ご注文は「2024おせち」専用申込書にてお申し込みください。

お届けについて

■ **お届け期間** **12/29・12/30**と表記がある商品は、どちらかのお届け希望日をご指定ください。
ご指定がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(金)のご指定で、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。

■ **お届け期間** **12/30**と表記がある商品は、12月30日(土)のご指定で、お届けの手配をさせていただきます。

■ **お届け期間** **00/00～00/00**と表示されている商品で、お届け希望日のご指定がない場合、お届け期間内でご注文受付より1週間前後で発送致します。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。
- 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。
- 掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。
お届け先様のご記入の際は、お間違いがないよう十分にご注意をお願いします。

カタログ表記内容について

- 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」は、合計金額と異なる場合がございます。
- 賞味期限・消費期限の表記されていない商品は賞味期限31日以上です。

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」「喜」→「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。
- 申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

**冷凍**にてお届けいたします

**冷蔵**にてお届けいたします

**数量限定** 数に限りがございます

**包装不可** 包装は省かせていただきます

※いずれも一部地域でお届けできない場合があります

※お早目のご購入をおすすめいたします

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。
※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。

〈個人情報の取扱いについて〉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、ご了承ください。

※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。



家族の絆と幸せを願い、
お重を囲む。

おせち

全国送料込み

※一部、商品によりお届けできない地域もございます。

お申し込み締切日 **2023年12月18日**まで
(一部商品は異なります)
「2024おせち」カタログは専用申込書にてお申し込みください。

「ぎをん^ま や満^{ぶん}文」迎春おせち

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重はお子様から大人の方まで楽しめるオードブル、
三の重は和洋中をバラエティに盛込みました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

◆一の重：ロブスター◆

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にしました。



◆二の重：蟹爪テリーヌ◆

蟹爪肉にマヨネーズソース、オーロラソースを
塗ってテリーヌに入れて焼きました。



◆二の重：アンデスポーク◆

表面に黒胡椒をまぶし、
スモークしました。



比べて納得
8.5寸サイズ

二の重

三の重

一の重

商品番号 数量 三 59 約3-4人前 凍
75501 限定 段重 品目 包装不可

「ぎをん^ま や満^{ぶん}文」迎春おせち
本体
価格 **15,500円** (税込16,740円)

型番:R41-6Y お重サイズ(外寸) ▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 椎茸旨煮×3、焼き湯葉巻×3、梅麩、ごま餡入り笹麩×3、博多高野(海老)×2、博多高野(ほうれん草)×2、九条葱入り玉子焼×3、ロブスター、にしん幽庵焼×3、真鰯子旨煮×3、扇寿かまぼこ×3、たたきごぼう×5、伊達巻×3、若桃甘露煮×3、きんとん85g、渋皮栗甘露煮×3、松前漬40g、黒豆煮60g、手まり餅

二の重 ブロッコリー(コンソメ風味)×2、ハンバーグ×3、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、海鮮サラダ25g、海老のバジルソース和え25g、ローストポーク×3、桜島どりマリネチキン40g、キャロットラペ25g、スモークサーモントラウト×4、ライブオリーブ×3、アンデスポーク×3、鶏チーズ焼×3、紅大福×2、白大福×2、ロールケーキ(宇治抹茶・チーズ&レモン・キャラメルアーモンド)、スイートポテト×3、ミートローフ×3

三の重 かぶら甘酢漬35g、かに風味土佐酢漬×3、昆布旨煮×3、梅型百合根羊羹×2、ミナミカゴカマス西京焼×3、寿高野豆腐×4、ミックスマリネ30g、合鴨スモーク×4、チキンロール×3、親鶏のボン酢仕立て40g、彩りなます25g、子持昆布×4、葉付金柑甘露煮、有頭海老×4、紅白なます25g、いくら5g、くらげの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、くるみ甘露煮25g、胡麻団子×4

ぎをん
や満文
青木庵



円町の料亭「や満文」として創業、
祇園の地に移り「ぎをん や満文」となりました。
築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。
昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、
本物の味をお楽しみいただけます。
『今日の心。京の心』“移りゆく人の心情に
寄り添うような、繊細なお料理をご提供する”
ということを心がけた料亭です。

俺の「俺の」監修 俺のおせち饗宴

「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修した和洋二段おせち。
和の食材にあわびや有頭海老、洋の食材にオマール海老やローストビーフなど
こだわりの食材を盛込んだおせちです。



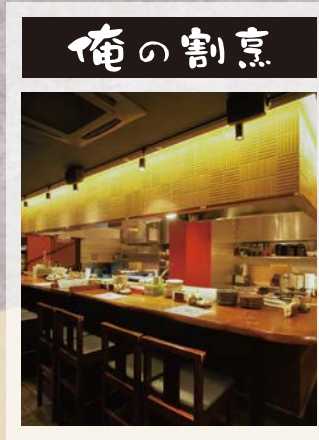
遠藤 雄二 氏
俺のシリーズ
創業メンバーであり
新業態開発の柱として
勤めている。

俺のフレンチ



◆一の重◆
オマール海老のウニソース焼
身を抜き取り、
カットしてソースに絡めています。
ウニの香りが口に広がります。

一の重



佐藤 信一 氏
「俺の」和食の基幹店、
「俺の割烹」銀座本店
にて腕を振るう。



二の重

商品番号 75502 数量限定 二段重 42 品目 約2-3人前 凍

「俺の」監修 俺のおせち饗宴

本体価格 19,850円 (税込21,438円)

型番:T41-1Y お届け期間 12/29-12/30 お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:125mm(内寸(1段):39mm)

一の重
ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、魚卵のマヨサラダ35g、キャビア2g、生ハム×3、ポークソーセージ×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、アンデスポーク×3、
レモンシロップ漬×2、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー(コンソメ風味)×3、キャロットラペ30g、たらば風味かまぼこ×2、くるみ甘露煮15g、
スモークサーモントラウト×2、塩メロン×2、ガトーショコラ×2、ミックスマリネ40g

二の重
イタリア産栗きんとん40g、焼印入り栗甘露煮、黒豆煮25g、親鶏のボン酢仕立て25g、鳴門金時芋レモン煮×3、昆布巻×2、味付焼菊×3、笹よもぎ餅×2、
松前漬30g、あわび旨煮、ホッケつまれ×2、有頭海老×2、にしん幽庵焼×2、糸昆布酢炊き30g、子持昆布×3、源平なます35g、いくら5g、焼印入り厚焼き玉子×2、
たたきごぼう×6、真鰯子旨煮×3、伊達巻×2、紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏の三色巻×2、湯葉の柚子煮20g

「俺のフレンチ」のシェフが監修したオードブルと
「俺のイタリアン」のシェフが監修したピッツァを
セットにしました。



ピッツァ(ハーフ&ハーフ)

商品番号 75503 数量限定 一段重 17 品目 約2-3人前 凍

「俺のフレンチ」監修 俺のオードブル& 「俺のイタリアン」監修 ピッツァ(ハーフ&ハーフ)

本体価格 12,000円 (税込12,960円)

お重サイズ(外寸)▶
縦:196mm×横:256mm×高さ:55mm(内寸(1段):39mm)

型番:Y41-1 お届け期間 12/29-12/30

一段重

ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、
魚卵のマヨサラダ35g、キャビア2g、生ハム×3、
ポークソーセージ×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、アンデスポーク×3、
レモンシロップ漬×2、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー(コンソメ風味)×3、
キャロットラペ30g、たらば風味かまぼこ×2、くるみ甘露煮15g、スモークサーモントラウト×2、
塩メロン×2、ガトーショコラ×2、ミックスマリネ40g
【別添】マルゲリータ&クワトロフォルマッジ(ハーフ&ハーフ)直径約23cm、メイプルシロップ15g

「俺の割烹」料理長が監修した
おせちとそばをセットしました。
和の食材にあわびや有頭海老など、
こだわりの食材を盛込んだおせちと
年越し用として
二八生そばを
セットにして
お届けします。



年越しそば

商品番号 75504 数量限定 一段重 25 品目 年越しそば 約2-3人前 凍

「俺の割烹」監修 和風おせち&年越しそば

本体価格 10,000円 (税込10,800円)

お重サイズ(外寸)▶
縦:196mm×横:256mm×高さ:55mm(内寸(1段):39mm)

型番:Y41-2 お届け期間 12/29-12/30

一段重

イタリア産栗きんとん40g、
焼印入り栗甘露煮、黒豆煮25g、
親鶏のボン酢仕立て25g、鳴門金時芋レモン煮×3、
昆布巻×2、味付焼菊×3、笹よもぎ餅×2、松前漬30g、あわび旨煮、
ホッケつまれ×2、有頭海老×2、にしん幽庵焼×2、糸昆布酢炊き30g、
子持昆布×3、源平なます35g、いくら5g、焼印入り厚焼き玉子×2、たたきごぼう×6、
真鰯子旨煮×3、伊達巻×2、紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏の三色巻×2、湯葉の柚子煮20g
【別添】二八生そば100g・そばつゆ25g×各2

「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

和の重は伝統的なおせち食材と、
カリッとした食感に揚げた秋田県産わかさぎや、柔らかく炊き上げた国産白花豆。
洋の重は十勝ハーブ牛ローストビーフやロブスター。
中華の重は国産豚を黒糖で仕上げたローストポークと、
鮑煮が入った豪華なお重となっております。
半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。

◆一の重：十勝ハーブ牛ローストビーフ◆

17種類のハーブ入り飼料で育てる事で、
肉の旨味を最大限に引き出しています。

◆二の重：わかさぎフライ◆

秋田県産わかさぎを
カリッとした食感に揚げました。

商品番号
75505

数量
限定

三
段重

42
品目

約3-4人前

凍

「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

本体
価格 **20,000円** (税込21,600円)

型番:T41-11Y お重サイズ(外寸)：▶縦：196mm×横：196mm×高さ：159mm (内寸(1段)：39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重	合鴨スモーク×3、ドライフルーツミックス30g、焼野菜トマトマリネ30g、キャロットラペ30g、ライブオリーブ、ロブスター、蒸し鶏バジル和え30g、生ハム×3、十勝ハーブ牛ローストビーフ80g、オニオンマリネ30g、スタフドオリーブ×4
二の重	焼き湯葉巻×3、たたきごぼう×3、鳴門金時芋レモン煮×3、昆布巻×2、伊達巻×2、紅白蒲鉾×2、若鶏の三色巻×3、鰯の子旨煮×3、松前漬30g、数の子×4、金団餡40g、栗甘露煮×4、白花豆煮×5、黒豆煮30g、紅白なます30g、国産いくら醤油漬5g、わかさぎフライ15g
三の重	あかにし貝香草風味×3、錦糸玉子包み×2、たらのチリソース30g、薩摩芋胡麻まぶし×4、クランベリーくるみ25g、胡麻団子×2、国産ローストポーク(黒糖風味)×3、蓮の芽梅酢風味3g、若桃甘露煮×2、鮑煮、糸昆布酢炊き40g、蟹風味蒲鉾×3、肉団子×2、中華くらげ40g



「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

「京都センチュリーホテル」監修のおせちは、
一の重にローストビーフやサーモンなどを詰込み、
二の重に伝統的な和のおせち食材や京都ならではの食材を詰込んだ和洋折衷おせちです。



一の重

二の重

商品番号 75506 数量 32 限定 二段重 品目 約2-3人前 包装不可 凍

「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

本体価格 14,000円 (税込15,120円)

型番:W41-1Y お重サイズ(外寸) ▶縦:185mm×横:185mm×高さ:128mm (内寸(1段):43mm)

お届け期間 12/29-12/30

一の重 海老とブロッコリーのテリーヌ×2、サーモンキャロットテリーヌ×2、りんごと紅芋のパイ包み×3、ドライトマト(赤ワイン煮)×3、スタフドオリーブ×3、黒糖ローストポーク25g、コルニッションピクルス×3、ローストビーフ60g、ミニッツチーズサブ×4、イカサーモン錦糸巻、サーモンローズ40g、タコのバジルソース50g、チェダーシュリンプサラダ40g、ブロッコリー×2

二の重 黒豆煮(金箔乗せ)50g、なます40g、いくら醤油漬5g、ゆば山椒煮15g、万願寺とうがらし甘辛煮20g、カラスガレイ西京焼×3、海老旨煮×3、叩き牛蒡15g、若桃甘露煮、金柑甘露煮、数の子×3、よもぎ麩×2、椎茸煮×3、梅人參×2、ねじりこんにゃく×3、昆布巻×3、きんとん60g、渋皮栗

◆一の重：サーモンローズ◆

脂ののったスモークサーモントラウトを花に見立てて、丁寧に形よく仕上げた一品です。



◆二の重：万願寺とうがらし甘辛煮◆

京野菜として名高く、肉厚があり、柔らかさが特徴の「万願寺とうがらし」を京風に炊き上げた一品です。



◆二の重：きんとん&渋皮栗◆

なめらかに仕上げたきんとんに、上品で甘く、まろやかに炊き上げた渋皮栗をのせた一品です。



京都「洙楽庵」減塩おせち

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。

◆一の重：減塩鶏だんご◆

減塩しょうゆを使った照タレがよくからみ、食感の良い鶏だんごです。

◆一の重：伊達巻◆

伊達巻ならではの、ふんわりとした食感と、上品な甘味に仕上げております。

◆一の重：減塩ひと口昆布巻◆

減塩しょうゆを使用し、じっくりと、丁寧に炊きあげました。

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、「家庭のできる減塩食」です。

キッコーマン総合病院
三上院長

kikkoman

「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。

商品番号

数量

三段重

32品目

約3人前

凍

京都「洙楽庵」減塩おせち
本体価格 **13,000円** (税込14,040円)

型番: Q41-1W お重サイズ(外寸) ▶ 縦: 173mm×横: 173mm×高さ: 173mm (内寸(1段): 36mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重	笹だんご×3、減塩鶏だんご×3、金柑甘露煮×2、伊達巻×3、減塩ひと口昆布巻×3、減塩たたき牛蒡(ごま入) 30g、減塩さわら照焼×3、減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3
二の重	減塩ゆば山椒煮30g、減塩帆立煮×3、減塩田作り15g、金柑甘露煮、減塩梅麴×3、減塩酢だこ25g、減塩紅白なます30g、いくら醤油漬2g、きんとん35g、渋皮栗、黒豆煮30g、ローストビーフ25g、減塩鰯の旨煮30g
三の重	減塩五目さんちやく×3、減塩きぬさや×3、減塩梅人參×3、減塩筍煮×3、減塩がんもどき煮×3、減塩寿高野豆腐×3、減塩さつまいも甘露煮×3、減塩よもぎ麴×3、減塩ねじりこんにゃく×3、減塩牛蒡煮×3、減塩椎茸煮×3

塩分
約**40%**
カット
(該社比)



一の重

二の重

三の重

いろどり ほう らく

彩豊楽

お正月の伝統的なおせち食材を彩よく盛込んだおせちです。
肉・魚・甘味なども楽しめるように盛り込みました。

◆一の重：有頭海老◆

縁起の良い有頭海老を、
色鮮やかに仕上げました。



◆二の重：若鶏の三色巻◆

柔らかくジューシーな若鶏肉に彩り良く
野菜を詰め込んだお子様にも人気の一品です。



◆三の重：合鴨スモーク◆

合鴨肉の旨味と
スモークの香りが楽しめる一品です。



商品番号 **75508** 数量 **限定** 三段重 **39** 品目 約2-3人前 **凍**
包装不可

いろどり ほう らく

彩豊楽

本体価格 **10,000円** (税込10,800円)

型番:Q41-2Y お重サイズ(外寸)▶縦:178mm×横:178mm×高さ:177mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重	さつまいも胡麻和え×3、田作り煮15g、有頭海老×3、伊達巻×2、紅白蒲鉾×2、数の子×2、鶏つくね串×2、オクラの浅漬×3、鰯の煮付35g、花餅白梅、きんとん30g、栗甘露煮×2、黒豆煮30g
二の重	こはだ卵の花和え30g、ミックスビーンズ30g、九条葱入り玉子焼×2、若鶏の三色巻×2、寿高野豆腐×2、昆布旨煮×2、花餅紅梅、金柑甘露煮、博多高野(海老)×2、博多高野(ほうれん草)、蓬麴、粟麴、金ごま角煮30g、ミナミカゴカマス西京焼×2
三の重	合鴨スモーク×2、たらば風味かまぼこ×2、たたきごぼう×5、椎茸旨煮×2、くるみ甘露煮20g、桜海老つまれ×3、源平なます35g、若桃甘露煮×2、さつま芋レモン煮×2、知鳥鶏(鶏皮)15g、松前漬35g、真鱈子旨煮×3

膳人(かしはびと)とは、古語で料理人の意。料理人の思いの籠ったお重で華やかな新年をお過ごしください。
1人前のお重が2組セットになった個食タイプのおせちです。
海老艶煮やきんとんなど定番の和風おせちを中心に、
鶏肉香草焼など洋風食材もご堪能頂ける和洋おせちに仕上げました。

1人前を
2組セットにして
お届け
いたします！

一段重×2組

商品番号
75509

数量
限定

一段重
×2組

23
品目

1人前×2組
包装不可

凍

膳人(かしはびと)おもてなし重

本体
価格

11,000円

(税込11,880円)

型番:T41-10Y

お重サイズ(外寸) ▶縦:132mm×横:197mm×高さ:129mm (内寸(1段):38mm)

お届け期間

12/29・12/30

一段重

渋皮栗甘露煮、きんとん餡60g、紅白なますいくら(のせ)13g、
黒豆煮20g、田作り5g、黒糖チキンロール、
いかとサーモンのサラダ20g、味付ブロッコリー、
イタリアンソーセージ、合鴨燻製、鶏肉香草焼、
グリーントマトピクルス、ドライマト赤ワイン煮、
松竹梅松葉、味付数の子、海老艶煮、若桃甘露煮、焼筍煮、
昆布巻、市松蒲鉾、伊達巻、鮭味噌焼、金柑蜜煮

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
技法で作り上げた創作おせち。

一の重

田作り(佃煮)12g、紅白かまぼこ×2、味付数の子×2、梅麩煮、海老の姿煮×2、
松笠イカの醤油麹焼×2、紅白なます柚子の香り20g、栗きんとん35g、
鮭の西京漬焼×2、若桃甘露煮、梅人参煮、伊達巻×2、黒豆の煮豆25g

二の重

ドライフルーツとクリームチーズ40g、セミドライマト×2、
モッツアレラチーズ(パジルソース)×2、海老のゼリー寄せ×2、
アンズのコンポート×2、海老のテリーヌ×2、ムール貝のコンフィ×2、
スモークサーモントラウト×3、小海老のマリネ×2、
野菜と魚介のマリネ20g、パイ貝のガーリックバター焼×2

三の重

彩り野菜のグリル30g、パストラミ×2、ポローニヤハムのゼリー寄せ×2、
人参のピクルス×2、グリーンオリーブ、人参のマリネ20g、
ブラックオリーブ、ローストビーフ赤ワイン漬×4、
合鴨スモーク(オレンジピール添え)×2、豚肉と鶏肝のパテ×2、
ブラムの赤ワイン煮、紫キャベツのマリネ20g、リオナソーセージ×2

商品番号
75510

数量
限定

三
段重

37
品目

約2人前
包装不可

凍

銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか)

本体
価格

13,000円

(税込14,040円)

型番:R41-4W

お重サイズ(外寸) ▶縦:140mm×横:155mm×高さ:145mm (内寸(1段):50mm)

お届け期間

12/29・12/30

二の重

二の重

三の重

創業50年余、稚内で北海道産の鮮魚を使って加工している水産メーカーが作ったおせち。
北海道産いくらやほたて、棒だらや黒豆等の縁起の良い食材を盛込んだおせちです。

一の重

北海道産棒だら煮×2、
北海道産ローズサーモン、
味付数の子×3、北海道産甘エビ酒蒸し×3、
北海道産ほたてうま煮×3、紅ズワイ蟹爪×2、
笹巻つくね×2、北海道産鮭西京焼×2、
伊達巻×3、ほたての和え物26g、
北海道産たらこ細切昆布煮26g、
サーモンとアスパラの和え物26g、
北海道産たこやわらか煮26g

二の重

紅ズワイ蟹爪のふわふわ蒸し×2、
ブリ照焼×2、メープルクルミ20g、
手まり餅×2、サーモンマリネ60g、
北海道産いくら醤油漬60g、
北海道産ほたて包み昆布×2、
北海道産黒豆煮50g、水島梅串、
紅白なます(北海道産昆布のせ)50g、
数の子松前漬60g

一の重

商品番号
75511

数量
限定

二
段重

24
品目

約3人前
包装不可

凍

北海道おせち(優)

本体
価格

13,500円

(税込14,580円)

型番:Q41-13

お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:110mm (内寸(1段):50mm)

お届け期間

12/29・12/30

一の重

北海道産棒だら煮

一の重

北海道産甘エビ酒蒸し

一の重

味付数の子×3、黒豆35g、紅白なま酢35g、ちりめん山椒20g、
鶏肉八幡巻×3、安納芋きんとん50g、栗甘露煮×3、ポイルロブスター、
にしん昆布巻×3、青桃甘露煮×3、田作り4g、合鴨スモーク×3、
おさつ甘露煮×3、たたき牛蒡30g、切干大根煮40g

二の重

鶏筑前煮60g、爪付カニしんじょう×3、飛竜頭×3、穂先旨筍煮×3、
寿高野豆腐×3、椎茸旨煮×3、味付小梅人参×2、伊達巻×3、
紅蒲鉾×2、白蒲鉾、ぶり照焼×2、焼海老×3、パイ貝旨煮×3

三の重

パジル香るチーズインミート×2、姫蓮根梅酢漬17g、
いか黄金焼×3、たらこ旨煮×3、イタリアンソーセージ×3、
海老のぶりぶりサラダ45g、松前漬25g、
いくら醤油漬5g、蓮根柚子マリネ40g、
ラム風味あんず×3、鳴門金時笹巻×2、
たこ照焼×2、伊達板×3

商品番号
75512

数量
限定

三
段重

41
品目

約3人前
包装不可

凍

「祇おん江口」監修 葵

本体
価格

15,000円

(税込16,200円)

型番:Y41-4

お重サイズ(外寸) ▶縦:200mm×横:200mm×高さ:182mm (内寸(1段):41mm)

お届け期間

12/29・12/30

一の重

二の重

三の重

13 | ※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。

おせち料理のお届け期間は12月29日🗓か30日🗓です。 | 14



一の重

鮭味噌焼×3、椎茸煮×3、花こんにゃく赤×2、花こんにゃく白、笹巻みたらし餅×3、なごみ巻(海老)×2、なごみ巻(ほうれん草)、カジキの南蛮漬40g、海老艶煮×3、金柑蜜煮×3、パイ貝旨煮×3、照焼帆立×3、味付よもぎ麩×3、オリブシロップ漬×3、梅麩甘煮、牛肉しくれ煮20g、松竹梅松葉、蛸生姜20g

二の重

市松蒲鉾×3、昆布巻×3、伊達巻×3、合鴨燻製×3、帆立ひも松前30g、叩き牛蒡×6、帆立ひも魚卵和え30g、味付数の子×3、若桃甘露煮×3、いか梅酢25g、こはだ栗漬×3、寿だし巻玉子×3、鮭柚庵焼×3、焼筍煮×3、梅麩甘煮

三の重

豚角煮×3、ドライマト赤ワイン煮×3、小町ゆば×3、たらこ旨煮×3、黒豆煮35g、うぐいす豆×7、田作り5g、白梅もち×2、紅梅もち、紅白なます30g、いくら醤油漬10g、かつおくるみ25g、梅麩甘煮、栗きんとん40g、海鮮市松×3、野菜入りミートパテ×3、さつまいも甘露煮×3

商品番号 **75513** 数量 **限定** 三段重 **48** 約3人前 **凍**
包装不可

「鎌倉 遊ヶ崎」監修 三段重

本体価格 **19,000円** (税込20,520円)

型番:Y41-12 お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:184mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

多くの文化人、芸能人たちが歴史を育んできた鎌倉。その地に佇む四季折々の食材が楽しめる日本料理店が監修した、古き良き和の味わいをメインに詰合せた大満足のおせち料理です。



二の重

三の重

一の重



大人数用の豪華な和を重視した、和風おせちをお求めの方へおすすめのおせちです。

一の重

寿高野豆腐×4、椎茸旨煮×4、鮑旨煮×4、祝い海老×5、柚子酢たこ×4、金団130g、栗甘露煮×5、ぶり照焼×4、にしん塩麹焼×4、松前いくら40g、味付け数の子(切子)×5、ローストビーフ60g、鱈昆布巻×4、金柑蜜煮×5

二の重

薩摩チキントマト×4、茎わかめの胡麻和え25g、翡翠若桃×4、いか梅酢和え40g、伊達巻×4、胡麻胡桃20g、牛タンバストラミ×4、大根焙煎胡麻サラダ40g、牛肉牛蒡しくれ煮70g、たたき牛蒡45g、紅白なます40g、黒豆蜜煮80g、豚ばらチャーシュー×4、鶏とゆばの柚香和え35g、海老入り焼蒲鉾×4、黄金くらげ30g

三の重

鶏つくね照焼×4、真鱈子昆布35g、ポロニアソーセージハーブ×4、タンズモーク塩レモン40g、明太マヨだし巻玉子×4、やわらか干しとまと20g、市松錦玉子×4、うまい貝×4、鶏八幡巻×4、いかサラダ40g、キングサーモンマリネ50g、小肌卵の花和え×5、海の香蒲鉾×6、田作り20g、蒸し鶏の柚子塩45g、真子旨煮×4、若鶏角煮×4、いか明太和え40g

商品番号 **75514** 数量 **限定** 三段重 **48** 約4-5人前 **凍**
包装不可

博多久松 厳選本格和風おせち 祝赤重

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

型番:Y41-5 お重サイズ(外寸) ▶縦:250mm×横:250mm×高さ:175mm(内寸(1段):45mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重



二の重



三の重



一の重

牛たんちびたん燻×4、ブロッコリー×2、おつまみ牛たんペッパー味×4、牛たんテリーヌ×4、厚焼き玉子(牛たん入)、南蛮味噌20g、みたらし入り団子×4、牛たんハム×4、牛たん佃煮30g、ドライマトワイン煮×3、ペッパータンソフトスライス30g

二の重

黒豆20g、いかのウニ和え20g、いくら醤油漬5g、伊達巻×4、きんとん50g、渋皮栗甘露煮、田作り8g、一口にしん昆布×3、味付数の子×4、ポイル昆布15g、煮あわび、有頭海老×4、笹がき信田×4、蓮根旨煮×3、椎茸旨煮×3、きぬさや×3

三の重

海老と野菜のセビーチェ40g、ローストビーフ×4、かつおオイル煮35g、チキングリーンビーフ×4、スモークサーモンフラワー×4、青実山椒、白花生20g、メープルくるみ20g、合鴨スモーク×4、生ハムマリネ40g、ブラックオリーブスライス×2、チキンと野菜のトマトソース和え40g

商品番号 **75515** 数量 **限定** 三段重 **38** 約3-4人前 **凍**
包装不可

牛たん炭焼「利久」和洋おせち(亀)

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

型番:W41-3Y お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:186mm(内寸(1段):58mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

仙台の牛たん炭焼「利久」のおせち。牛たんの魅力をふんだんに詰込んだおせちに仕上げております。



別添
牛たん真空パック(塩味)95g



二の重



一の重



三の重



「にんべん」和の華



一段重

祝蒲鉾(紅白)×2、伊達巻×2、金箔黒豆甘露煮35g、紅白なます(伊予相入)10g、田作り10g、椎茸艶煮×2、信田巻詰め煮×2、穂先筍煮×2、高野豆腐詰め煮×2、梅にんじん煮、こんにゃく照焼×2、味付数の子×2、焼海老×2、味付いくら40g、栗きんとん(きんとん45g・栗甘露煮×2)、合鴨コース白焼×2、鶏照焼×2、厚焼玉子×2、あさりの佃煮15g、紅鮭昆布巻×2、ぶり照焼×2、金柑甘露煮

商品番号 **75516** 一段重 **22** 約2人前 **凍**
包装不可

東京日本橋「にんべん」和の華

本体価格 **12,800円** (税込13,824円)

型番:HF12N お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:287mm×高さ:75mm(内寸(1段):40mm)

お届け期間 **12/29・12/30**



一段重

伝統的なおせちと魚介を中心に詰めた和風三段重です。
お正月のおつまみとしても楽しんでいただけます。

一の重

伊達巻×5、栗きんとん80g、蒲鉾(紅)×3、蒲鉾(白)×2、
昆布巻×5、祝海老×3、味付数の子×3、田作り20g、
錦玉子×2、黒豆50g

二の重

ぶり照焼×2、鮭柚庵焼×2、はすの芽梅酢漬6g、
いか松笠白焼×3、若桃甘露煮、くるみ甘露煮30g、
いくら醤油漬35g、ごまかつま×5、紅白なます50g、
かき時雨煮35g、湯葉の有馬煮50g

三の重

三色野菜巻×2、海老しんじょう×2、梅麩×2、
菜の花湯葉巻×2、煮しめ椎茸×2、銀杏×2、
にしんの甘酢漬35g、焼帆立×2、金柑甘露煮×2、
ローストポーク×2、合鴨スモーク×2、豚角煮×3、
肉団子×2、厚焼玉子×2、豚肉二色巻×2

この商品は冷蔵で
お届けいたします

商品番号 数量 三 36 約3-4人前 冷
75517 限定 段重 品目 包装不可

紀文 和風おせち(祝の幸)

本体 価格 17,800円 (税込19,224円)

型番:W41-5Y お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:174mm(内寸(1段):43mm)

お届け期間 12/30 消費期限:2024年1月2日

お重はもちろん、
ミッキーやミニーの柄入り紅白蒲鉾や
ディズニーの柄入り切餅など
お子様も楽しめるおせち。

一の重

栗甘露煮×2、田作り8g、味付数の子×2、黒豆25g、
煮しめごぼう×2、煮しめ梅型人参、煮しめ椎茸、煮しめ里芋×2、
信田巻(三色野菜巻)×2、鯛入蒲鉾(紅)、鯛入蒲鉾(白)、
伊達巻×2、祝海老×2

二の重

きんぴらごぼう肉巻×2、
オリーブのピクルス×2、
鶏のトマト煮×2、
海老とブロッコリーのテリーヌ×2、
洋風なます20g、ローストポーク×2、
ミッキーマウスかまぼこ、
ミニーマウスかまぼこ、
玉子焼×2、鶏つくね×2

この商品は冷蔵で
お届けいたします

商品番号 数量 二 23 約2人前 冷
75518 限定 段重 品目 切餅 包装不可

おせち詰合せ ディズニー

本体 価格 11,000円 (税込11,880円)

型番:W41-6Y お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:97mm(内寸(1段):43mm)

お届け期間 12/30 消費期限:2024年1月2日



©Disney

ミニオンがいっぱい詰まった
キュートな本格派の和洋折衷おせちです。

一の重

にしん昆布巻×3、伊達巻×3、
三色団子(ミニオン)、パナナ麩、
鳴門金時きんとん60g、
ゴーグルチョコ(ミニオン)、黒豆15g、
椎茸含め煮×3、ねじり梅人参、
手まり麩、高野豆腐(ミニオン)×3、
焼海老×3、じょうよ饅頭(ポップ)、
田作り3g、味付数の子×3、
かまぼこ(ミニオン)×2、
赤魚西京焼×2

二の重

デミグラスハンバーグチーズ添え(フラッフィ)×2、
チェダーチーズと小海老のサラダ35g、
ボールチョコ(ミニオン)×2、
青桃甘露煮×3、さつまいも甘露煮×3、
ローストビーフ(ヨーグルトソース)、
じょうよ饅頭(ティム)、ポークウインナー×2、
雪下人参とオレンジのケーキ×3、
生ハムマリネ45g、
フォンダンポテト林檎のキャラメリゼ

商品番号 数量 二 28 約3人前 凍
75519 限定 段重 品目 包装不可

おせち二段重「ミニオン」

本体 価格 18,500円 (税込19,980円)

型番:Y41-10 お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:105mm(内寸(1段):40mm)

お届け期間 12/29・12/30

病院や高齢者施設へ介護食材を販売している、
専門メーカーのやわらかおせちです。



歯ぐきで
つぶせる
柔らかさです!

一段重

梅ようかん、オーロラカスタード、
やわらか唐揚げ甘酢あん×2、きんとん20g、黒豆20g、
若草しんじょう和風あん、ふわふわ伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、
なますゆず風味30g、やわらか昆布巻×2、湯葉のちりめん山椒和え18g、ほぐし魚の西京焼、
里芋六方の煮物、やわらかいかの木の子芽味噌、花形人参の煮物、椎茸しんじょうの煮物、
やわらかごぼうの煮物、なごみ巻(えび)、若桃の甘露煮

商品番号 数量 一 20 約1-2人前 凍
75520 限定 段重 品目 包装不可

やわらかおせち重

本体 価格 8,000円 (税込8,640円)

型番:Q41-11W お届け期間 12/29・12/30

お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:70mm(内寸(1段):65mm)



©UCS LLC

肉料理や副菜をバランスよく。
見た目もかわいらしいワンちゃんおせち。
スモークチキン、コミフデリで一番人気のハンバーグに
チーズをのせたチーズハンバーグ、かぼちゃきんとん、うどんと副菜を
添えた7品のお正月料理です。

一段重

スモークチキン、
花型にんじん、
温野菜(ブロッコリー)、
かぼちゃきんとん、
うどん、
花びらかまぼこ、
チーズハンバーグ

ごちそうで
ペットも
一緒に
お正月!

商品番号 数量 一 7 愛犬用 凍
75521 限定 段重 品目 包装不可

コミフデリ お正月料理(愛犬用)

本体 価格 4,000円 (税込4,400円)

型番:Y41-11 お届け期間 12/29・12/30

お重サイズ(外寸)▶縦:133mm×横:133mm×高さ:45mm(内寸(1段):42mm)
(こちらの商品のお申し込み締切日は11/30までとなります)

商品番号「75521」は軽減税率対象外となり消費税率10%適用商品です

KIHACHI
FOOD
HALL

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。

パフェアイス



一段重

商品番号 数量 一 21 パフェ 約2人前 凍
75522 限定 段重 品目 アイス 包装不可

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

本体
価格 **9,700円** (税込10,476円)

型番:W41-2Y お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:53mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29-12/30**

一段重

アンデスポーク×4、合鴨スモーク×2、キャロットラペ20g、スモークサーモントラウト×2、
ライブオリーブ×2、トリュフソース8ml、オニオンマリネ30g、生ハム×2、杏子煮×2、
レーズンレパン×2、メープルくるみ20g、伊達鶏の燻製×2、レモンシロップ漬×2、
ローストビーフ80g、海老サラダ30g、魚卵のサラダ25g、
KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ×2、阿波尾鶏スペアリブ×2、スタフドオリーブ×2、
ブロッコリー(コンソメ風味)×2、桜島どりマリネチキン25g、にしんマスタード和え30g
【別添】パフェアイス95ml×2



ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

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」。
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。



一段重

商品番号 数量 一 23 約4人前 凍
75523 限定 段重 品目 包装不可

「銀座ローマイヤ」オードブル

本体
価格 **7,500円** (税込8,100円)

型番:GL70 お届け期間 **12/29-12/30** お重サイズ(外寸) ▶縦:214mm×横:316mm×高さ:48mm (内寸(1段):47mm)

一段重

モルタデラソーセージ×4、野菜とベーコンのケーキサレ×4、鶏肉とほうれん草のテリーヌ×4、カクテルシュリンプ×4、ポテトサラダ、
ローストビーフ×4(ローストビーフソース添え)、パストラミポーク×4、チーズ(チェダーチーズ入)×2、キューブチーズ×2、モッツアレラチーズ×2、
スモークサーモン(トラウト)のマリネ、生ハム(ロース)×4、キャロットラペ、とうもろこしと野菜のマリネ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、
スタフドオリーブ×2、ローストポーク(ラビゴットソース添え)×4、鶏肉のアヒージョ(レモンマヨソース添え)、若桃の甘露煮×2、ドライマト(赤ワイン風味)×2、
チーズケーキブリュレ×2、さつまいものサラダ、ショコラテリーヌ×2



名古屋マリオットアソシアホテル総料理長
熊谷 光弘



「名古屋マリオットアソシアホテル」総料理長 熊谷光弘監修のおせち。
牛肉を使用したサーロインステーキやローストビーフや
ジビエを使用したソーセージなど、
今年の肉おせちを心ゆくまでご堪能ください。



一段重・原寸大

商品番号 75524 数量限定 一段重 25 品目 約2人前 凍

「名古屋マリオットアソシアホテル」監修 肉づくしおせち

本体価格 14,500円 (税込15,660円)

型番: Y41-3 お届け期間 12/29・12/30 お重サイズ (外寸) ▶縦: 195mm×横: 257mm×高さ: 53mm (内寸 (1段): 43mm)

一段重
牛たんロースト40g、ペッパードロップ(黄)、ライブオリーブ、グリーンオリーブ×2、ザーサイ20g、豚バラ叉焼×2、蝦夷鹿ソーセージ1/2×2、
合鴨スモークレッグ、広島県産レモンシロップ漬1/2×2、牛ばら肉のハチ味噌仕立て40g、ブロッコリー(コンソメ香味)、黒毛和牛と黒豚の煮込みハンバーグ×2、
ペッパードロップ(赤)×2、豚角煮(オレンジソース)×2、アスパラ煮びたし×2、アンデスポークパストラミ×2、キャロットオニオンサラダ15g、合鴨スモーク×2、
ミートローフ×2、ラタトゥイユ30g、神戸牛のしぐれ煮20g、わさび茎の塩麹焼3g、奥三河鶏の塩麹焼×2、ローストビーフ×4、サーロインステーキ(ローストビーフ)×4

◆ 合鴨スモークレッグ ◆

合鴨の骨付きもも肉を1本まるごと使用。
スモークの豊かな風味を楽しんでいただけます。



◆ 蝦夷鹿(えぞしか)ソーセージ ◆

北海道産蝦夷鹿肉100%の
赤身肉の旨みのある
ソーセージです。



◆ 牛たんロースト ◆

牛たんを香辛料で味付け後、
真空調理法でロースト仕上げにしています。





神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」木田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。

ステーキハウス縁 総料理長 木田 隆裕



◆ 一の重：若鶏明太ロール ◆

若鶏肉に明太子の刺激とチーズのまろやかさが
相まったお酒にも良く合う一品です。



二の重

商品番号 75525 数量 数量限定 二段重 25 品目 約2-3人前 凍 包装不可

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

本体価格 7,500円 (税込8,100円)

型番:T41-5Y お届け期間 12/29-12/30 お重サイズ(外寸) ▶縦:190mm×横:165mm×高さ:135mm (内寸(1段):39mm)

一の重 ローストビーフ70g、ビーフェリーヌ×2、若鶏明太ロール×2、生ハム×2、桜島どりマリネチキン20g、ドライトマト(赤ワイン風味)×2、若桃甘露煮×2、杏子煮×2、いか酢漬20g、アンデスポーク×2、鶏の醤油チーズソース焼×2、キャロットラペ10g、ライブオリーブ×2

二の重 レモンシロップ漬×2、合鴨スモーク×2、雪掛けローズサーモン、グランベリーくるみ25g、チーズ風味玉子カステラ×2、たらば風味かまぼこ×2、スタフドオリーブ×2、鶏つくね串×2、海老雲丹クリーム焼×2、小松菜ナムル25g、豚の角煮×2、ブロッコリー(コンソメ風味)×2

一の重

北海道産の山の幸と海の幸の素材を使用したオードブル。



一段重

商品番号 75526 数量 数量限定 一段重 16 品目 約2-3人前 凍 包装不可

北海道産 彩りオードブル

本体価格 12,500円 (税込13,500円)

型番:T41-7H お届け期間 12/29-12/30 お重サイズ(外寸) ▶縦:210mm×横:375mm×高さ:60mm (内寸(1段):59mm)

一段重 さつま芋とりんごのきんとん80g(黒豆煮添え)、鮭ざんぎ×4、帆立素焼×3、豚肉のテリーヌ×3、牛肉のしぐれ煮20g、真鰯のソテートマトソース、スモークサーモンマリネ85g、鶏モモの照焼×4、つぶの燻製オイル漬け40g、インカのめざめチーズ焼、きのこのキッシュ×4、北海しまえび×4、たこやわらか煮50g、かぼちゃの焼プリン、アイナメ香草焼きグリーンソース×3、チキンチーズロール×4

かたい信用 やわらかい肉
肉のいとう

創業50有余年の仙台牛老舗が作る、最高級A5ランク仙台牛の肉おせちです。

一段重



別添

※写真は盛り付け例です。

商品番号 75527 数量 数量限定 一段重 3 品目 生ハム 約2人前 凍 包装不可

肉のいとう A5ランク仙台牛の肉おせち

本体価格 12,800円 (税込13,824円)

型番:T41-8 お重サイズ(外寸) ▶縦:215mm×横:215mm×高さ:60mm (内寸(1段):59mm)

お届け期間 12/29-12/30

一段重 ランプステーキ90g、すき焼き煮130g、ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g【別添】生ハム70g

【賞味期限:出荷後30日】

お届け時



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」。
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おせちです。

一の重



二の重



この商品は冷蔵で
お届けいたします

商品番号 75528 数量 数量限定 二段重 16 品目 約4人前 冷 包装不可

「銀座ローマイヤ」洋風おせち

本体価格 20,000円 (税込21,600円)

型番:Y41-6 お届け期間 12/30 消費期限:2024年1月2日 お重サイズ(外寸) ▶縦:252mm×横:252mm×高さ:91mm (内寸(1段):37mm)

一の重 花豆のブランデー煮(金粉飾り)×6、ロブスターのテルミドール、イカとトマトのバジルマリネ、和牛ローストビーフ×4(ローストビーフソース添え)、ハムとチーズのキッシュ×4(ロマネスコ&ドライトマト添え)、カクテルシュリンプ(ビスク風ムース)、洋風栗きんとん

二の重 紅鮭のスモーク(オレンジ添え)、鶏肉とキノコのフリカッセ(カレー風味)、イペリコ豚ローストポーク×4、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、有頭海老の野菜ブイオン仕立て×4、ポテトニョッキ(牛肉の赤ワイン風味ラグーソース)、鶏肉のアヒージョ(バジルソース添え)、フォンダンポテト(りんごのキャラメリゼ)、若桃の甘露煮ジャムソース入フルーツゼリー

クリスマスや年末年始 のホームパーティに。



一品ずつの個包装なので、我が家ならではの盛り付けやアレンジが楽しめます。

「本格フレンチ」でちょっと贅沢な時間をお楽しみください。

商品番号 75529
数量限定 7 2人前 凍
フレンチのフルコース オマール海老
本体価格 9,900円 (税込10,692円)
型番: Y41-7 お届け期間 12/20~12/28
オマール海老(ハーフカット)×2、バジルトマトソース60g×2、クラムチャウダー180g×2、ポテトグラタン250g、フランスパン、クリームチーズのバジルディップ60g、野菜のラタテュユ90g、ピクルス100g、ミニダークチェリータルト

Main dish
フレッシュオマールをブランディングしてハーフカットに致しました。フライパンでの調理が必要ですが、本格レストランのような出来たての味をお楽しみ頂けます。イタリア産トマトをベースにしたトマトソースにバジルの香りとレモンを加えて仕上げました。

Cherry tart
ズッシリと濃厚で、旨みの詰まったクレームドアマンド(アーモンドクリーム)をパートシュクレ(クッキー生地)に流し込み、ダークチェリーを入れて焼き上げました。お食事の後、珈琲や紅茶と共に食べるととても幸せな時間を過ごすことが出来ます。

商品番号 75530
数量限定 7 2人前 凍
フレンチのフルコース ステーキ(牛フィレ)
本体価格 10,500円 (税込11,340円)
型番: Y41-8 お届け期間 12/20~12/28
牛フィレ肉ステーキ90g×2、フォアグラバター×2、赤ワインソースバルサミコ酢40g×2、コーンポタージュ180g×2、ポテトグラタン250g、フランスパン、クリームチーズのバジルディップ60g、野菜のラタテュユ90g、ピクルス100g、ミニダークチェリータルト

Main dish
柔らかく、旨みも強い赤身肉の最上部位である牛フィレ肉をステーキに致しました。表面に焦げ目を付けることで本格的な牛フィレステーキをお楽しみ頂けます。ソースは、フォンドボーをベースにした赤ワインとバルサミコ酢で仕上げております。フォアグラバターを載せると、より味わい深くグレードの高いステーキとなります。

Corn potage
レストランで作っていた、ポタージュ・ドゥ・マリス(コーンポタージュ)を再現致しました。コーンのコクと甘みの上に、香味野菜の甘みと旨みを加え生クリームで仕上げました。レストランの味をお楽しみください。

有名店のスイーツ詰合せをご自宅でどうぞ。



一の重



ミニクリーむパン(カスタード)

二の重



一の重



二の重

ラズベリークリームタルト&抹茶ブラウニー



「八天堂」の定番クリーむパンを一口サイズにした2種類のミニクリーむパンをはじめ、クリーむプリンやチョコサンドクッキーなどバラエティに詰合せました。1年の始まりもとろける味わいから、大切な方と笑顔溢れるひとときをお楽しみください。

商品番号 75531 数量 限定 二段重 10 品目 約4人前 凍

「八天堂」
スイーツビュッフェ

本体価格 **7,400円** (税込7,992円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:188mm×横:188mm×高さ:136mm(内寸(1段):47mm)

型番:HTD091 お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 ミニクリーむパン(カスタード)×4、
チョコサンドクッキー(ストロベリー)×4、
チョコサンドクッキー(レモン)×4、クリーむプリン(カスタード)×2、
ティラミス風クリーむプリン(マスカット)×2

二の重 ミニクリーむパン(あまおう苺)×4、フィナンシェ(カスタード)×2、
フィナンシェ(レモン)×2、クリーむプリン(あまおう苺)×2、
ティラミス風クリーむプリン×2



一の重は「パティスリー モンシェール」1番人気のロールケーキを敷き詰めました。二の重にはケーキやマカロンなど、彩よくバラエティに詰合せた迎春限定スイーツ玉手箱です。

商品番号 75532 数量 限定 二段重 20 品目 約3~4人前 凍

「パティスリー モンシェール」
スイーツ玉手箱

本体価格 **10,000円** (税込10,800円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:125mm(内寸(1段):45mm)

型番:SWT-2D お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 ミニ白ロール×4、ミニ紅ロール×4、ミニロール×4、
桃の花チョコ×2

二の重 レアチーズケーキ×2、モンブラン、杏仁プリン、小さな幸せ包み、
ストロベリーマドレーヌ、ラズベリークリームタルト、
ミニバラフィナンシェ(フランボワーズ)、抹茶ブラウニー、
コーヒー大福、ショートケーキ、紅白水引きギモーヴ、梅ロッシュ、
苺マカロン、紅白マカロン、ナッツチョコ×2、
桃の花チョコ、フランボワーズ×2



