

お申し込みについて

ご注文は「2027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(火)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(水)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** **12/29～12/30**と表記がある商品は、12月29日(火)～30日(水)の間で、お届けの手配をさせていただきます。

- 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。

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
※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。

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。

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。

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。
- 22ページ、商品番号「75518」・「75519」は軽減税率対象外商品です。
- 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

凍 冷凍にてお届けいたします。

冷 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。
お早目のご購入をおすすめいたします。

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。

〈個人情報のお取扱いについて〉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。

VEGETABLE OIL INK 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。

2027 おせち

家族の絆と、幸せを願い、お重を囲む。



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

2026年 **12月15日** **火**まで
(一部商品は異なります)

「2027おせち」カタログは専用申込書にてお申し込みください。

京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち

京都の名店「祇園 丸山」や「祇園 さゝ木」で腕を磨いた
オーナーシェフ宮下 司氏が監修したおせち。
厳選した国産食材をバラエティ豊かに盛り込みました。

一の重

二の重

三の重

北海道

北海道産
ぼたん海老の艶煮

肉質が柔らかく甘味のある北海道産ぼたん海老を艶良く炊き上げました。

山形

雪降り和牛
尾花沢のしぐれ煮

上質な脂を持つ黒毛和牛（雪降り和牛尾花沢）の甘辛いしぐれ煮です。

北海道

北海道産鮑酒蒸し

鮑が持つ、磯の旨味を活かし酒蒸しにして柔らかく仕上げています。

青森

津軽どりの
ホワイトチキン

青森県産津軽どりのむね肉を、塩味だけで鶏の旨味を引き出して真空調理でしっとり柔らかく低温加熱しました。

主原料は全て
国産になります
(調味料等は除く)

ひがしやま 司

宮下 司シェフ

2021年11月に京都・岡崎エリアにオープンした「ひがしやま 司」。店主を務める宮下司氏は、「祇園丸山」や「祇園 さゝ木」で計16年にわたり腕を磨いた経験を活かし、和食に多国籍の食材や調理法を取り入れた独創的な料理を振る舞っております。

商品番号 75501 型番 C41-2 数量限定 三段重 39 品目 約3~4人前 凍

京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち

本体価格 17,500円 (税込18,900円)

お重サイズ(外寸)▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm(内寸(1段):39mm)
お届け期間 12/29・12/30

- 一の重

小肌かぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわび昆布、万願寺の甘唐煮、北海道産ぼたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)
- 二の重

鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、北海道産真鰯子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮
- 三の重

鳴門金時芋さんどん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白花生、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布ひ、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮

東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修 名店おせち(華葵)



二の重〈洋〉・ロジエ

金子 高也 シェフ

1988年、香川県生まれ。代官山「ラグレー」や「料理の鉄人」フレンチの巨匠として有名な坂井宏行オーナーシェフの店「渋谷 ラ・ロシェル」、「BISTRO イル・ド・レ」で10年間研鑽を積み、銀座「スワンカフェ」、高田馬場「ビストロ Avanti」を経て、モデルで俳優の「とよた真帆」さんが手掛ける恵比寿の隠れ家的レストラン「ロジエ」に2023年8月にシェフとして経営に参画、現在に至る。



二の重・黒仕込みローストビーフ
黒米・黒ごま・黒コンショウで風味付けをし、真空調理で旨味を閉じ込めました。

商品番号 75502 型番 A41-1C 数量 限定 三段重 55 品目 約3~4人前 凍 包装不可

東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修 名店おせち(華葵)

本体価格 18,500円(税込19,980円)

お重サイズ(外寸)▶縦:193mm×横:255mm×高さ:184mm(内寸(1段):40mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋さんどん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ポイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参旨煮、ポイル絹さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とおさじユレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

二の重 帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラベ、キャロットラベ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ポイルブロッコリー、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、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、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)

三の重 棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き

二の重



三の重



三の重〈中華〉・芝蘭

小林 聖 シェフ

1986年栃木県出身。専門調理が学べる高等学校を卒業し上京。18歳で四川料理銀座芝蘭の門をたたき創業者の大野氏、下風氏、渡邊氏3名のもとで研鑽を積み、豊洲芝蘭など3店のグループ新店舗開業総責任者として従事。芝蘭のDNAを受け継ぎ21年目となる現在は芝蘭グループを運営する有限会社桃園会代表取締役として技術継承と日々新しい挑戦を続け常に進化を目指している。



三の重・ワインらっきょう(甘酢漬)
ワインに砂糖などを入れたワイン液にじっくりと漬け込みました。シャキシャキ食感が後をひくおいしさです。



一の重〈和〉・しち十二候

齋藤 章雄 料理長

和食料理家。1958年福岡県筑後市出身。博多で板前修業を開始し、京懐石「柿傳」にて和食の修行を積み、「グランドハイアット東京」日本料理・統括料理長「コンラッド東京」日本料理・統括料理長を歴任。2012年10月に東京ステーションホテルに、丸の内一丁目「しち十二候」をオープンし、移り行く季節の美味しさを伝統的な会席スタイルでお届けしている。

一の重・ごぼう西京漬

風味豊かな国産ごぼうを、まろやかな甘さの西京味噌にじっくりと漬け込みました。味噌の深みとごぼうの香りが引き立つ、滋味あふれる和の一品です。



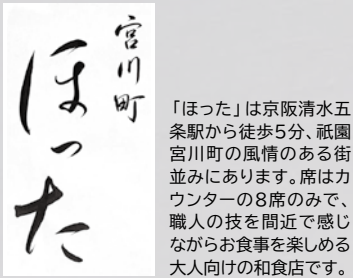
一の重

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。

お届け期間は12月29日か30日です。

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

京都の名店「祇園 さゝ木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。



「ほった」は京阪清水五
条駅から徒歩5分、祇園
宮川町の風情のある街
並みにあります。席はカ
ウンターの8席のみで、
職人の技を間近で感じ
ながらお食事を楽しめる
大人向けの和食店です。



一の重・有頭海老

厳選した海老を色鮮やかに炊き上げました。
素材本来の味を活かした一品です。



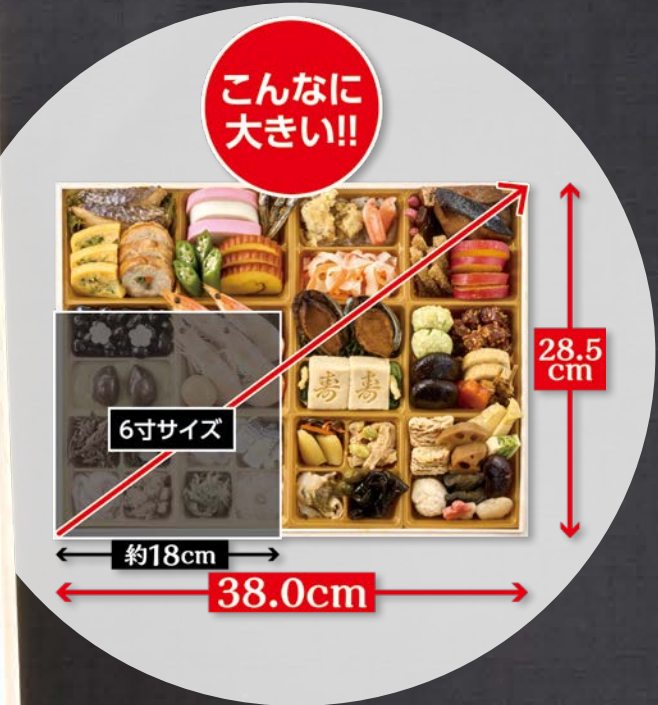
二の重・ローストビーフ

オーストラリア産のサーロインをオリジナルのスパイスで味付し
焼き上げました。低温真空調理でしっとり食感に仕上げています。

※写真はスライスした状態です。



二の重



商品番号 75503 型番 B41-1C 数量限定 二段重 100品目 約3~4人前 凍

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

本体価格 **19,800円** (税込21,384円) お重サイズ(外寸) ▶ 縦:285mm×横:380mm×高さ:137mm (内寸(1段):47mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鯖の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鮪角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松菜串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイアの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付旬旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麩、白花豆煮、紫花豆煮

二の重

錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークパストラミ、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どリアリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)

お重の原寸 約38.0cm

一の重

「ぎをん や満文」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、二の重は魚や肉などを盛り込み、
三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



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。

一の重・いかの柚子和え

国産柚子果汁使用。いかの旨みと
柚子の香りがあと引く一品。



二の重・有頭海老

鮮度の良い海老を使用することで、
鮮やかな色目に炊き上げました。



三の重・冷製サラダ（蟹甲羅盛）

蟹甲羅にマヨネーズソースと醤油
ベースの冷製ソースをのせました。



三の重・鶏チリソース

国産鶏肉をチリソースと和え、
柔らかく煮込みました。



や満文

ぎをん
青木庵

商品番号

75504

型番

R41-6C

数量

限定

三段重

64

品目

約3~4人前

凍

「ぎをん や満文」迎春おせち

本体
価格

15,000円(税込16,200円)

お重サイズ(外寸)▶縦:259mm×横:259mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

- 一の重

結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、さんとん、渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう
- 二の重

キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽（梅酢風味）、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅（紅）、花餅（白）、真鱧親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野（ほうれん草）、博多高野（海老）、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鯖の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン
- 三の重

ハンバーグ、ブロッコリー（コンソメ風味）、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、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（抹茶）、スモーク豚タン（塩レモン味）、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ（蟹甲羅盛）、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新文（かぼちゃ）、豆乳と野菜の新文、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ（レモン風味）、味付ザーサイ、海老チリソース、ポロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子



「ホテルニューオータニ」 和洋中三段重

和の重は、伝統的なおせち食材とこはだ酢漬や長寿貝魚卵和え。
洋の重は、十勝ハーフ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。
伝統と革新の両立した新日本型国際ホテルです。

一の重・十勝ハーフ牛ローストビーフ

北海道十勝産の赤身肉をオリジナルのスパイスで味付け焼き上げました。



※写真はスライスした状態です。

二の重・黒豆煮

国産丹波種黒大豆を使用。黒豆本来の味を引き立たせるよう薄味で仕上げました。



三の重・鮑煮

活きた鮑を丁寧に下処理し、ふっくら炊き上げた一品です。鮑の香りと肝の美味しさが際立ちます。





商品番号
75505

型番
T41-11C

数量
限定

三段重

43
品目

約3~4人前

凍

包装不可

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

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 豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、桜島どりマリネチキン、紫キャバツのラベ、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、ロブスター、生ハム、オニオンマリネ、スタフドオリーブ、十勝ハーフ牛ローストビーフ

二の重 鳴門金時芋レモン煮、梅型こんにゃく、焼き湯葉巻、伊達巻、紅白蒲鉾、ほうれん草の信田巻、海老の信田巻、長寿貝魚卵和え、鮎角煮金ごま和え、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

三の重 いか入り炙り蒲鉾、中華くらげ、味付きザーサイ、蒸し鶏燻製、たらのチリソース、国産ローストポーク(黒糖風味)、錦糸玉子包み、薩摩芋胡麻まぶし、胡麻団子、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、蓮の芽(梅酢風味)、鮑煮、クランベリーくるみ、ふかひれ入り海鮮つみれ

東京日本橋「にんべん」和風おせち

1699年創業の東京・日本橋に本店を構える
鰹節専門店「にんべん」の和風おせち。
「にんべん」のだし汁を使って炊き上げた
穂付たけのこや寿高野豆腐などを
詰合せたおせちです。

三の重

一の重・寿高野豆腐
一口大サイズにカット
した高野豆腐に寿の
字を焼き字し、「にん
べん」のだし汁を使っ
て炊き上げています。

一の重

二の重

二の重・酢蛸（梅しそ風味）
真蛸を独自の製法で加工し、甘さ
のある梅じそ調味液と和えた逸
品です。

にんべん

1699年創業。東京・日本橋に本
店を構える日本を代表する鰹節
専門店です。江戸時代後期に製
造法を確立したとされる「本枯
鰹」にこだわり、鰹節を中心に日
本の味を作り伝えています。



商品番号 **75506** 型番 **B41-3C** 数量 **限定** 三段重 **38** 品目 **包装不可** 凍

東京日本橋「にんべん」和風おせち

本体価格 **12,500円** (税込13,500円)

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 たたきごぼう、はすの芽（梅酢風味）、てまり湯葉、蓮根旨煮、海老芋旨煮、穂付たけのこ旨煮、梅麩、寿高野豆腐、椎茸柚子煮、鳴門金時芋レモン煮、の巻（海老）、の巻（ほうれん草）、小胡瓜の酢漬、結び昆布、小松菜と揚げの煮物

二の重 田作り煮、小鯛ひしお焼、有頭海老、紅白蒲鉾、オクラの浅漬、伊達巻、ぶり照焼、葉付金柑甘露煮、酢蛸（梅しそ風味）、黒豆煮

三の重 にしん幽庵焼、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、松前漬、味付数の子、紅白なます、扇子型昆布、きんとうん、渋皮栗甘露煮、花餅（白）、花餅（紅）、玉子焼、こはだかぶら和え

水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

水たき料亭「博多華味鳥」監修のおせち。
伝統的なおせち食材と華味鳥を使った食材を
バランス良く詰合せました。
華味鳥ももの炭火焼や華味鳥手羽元の唐揚げなど
「博多華味鳥」ならではの食材も味わえるおせちです。

三の重・華味鳥のつくね
九州産銘柄鶏 華味鳥の旨みを
活かした、ふっくらジューシーな
つくねです。

三の重

二の重

三の重・華味鳥手羽元の唐揚げ
九州産銘柄鶏 華味鳥の手羽元をじっくり
唐揚げにしました。

一の重

博多
華味鳥
HANAMIDORI

博多・中洲に本店を構える
水たき料亭「博多華味鳥」。
九州産華味鳥を使用した博
多の郷土料理の水たきをお
楽しみ頂けるお店です。



商品番号 **75507** 型番 **A41-2C** 数量 **限定** 三段重 **39** 品目 **包装不可** 凍

水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

本体価格 **15,000円** (税込16,200円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:182mm×横:182mm×高さ:176mm (内寸(1段):40mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 たたきごぼう、田作り煮、梅型蒟蒻、小松菜と揚げの煮物、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、ロブスター、いかの柚子和え、黒豆煮、紅白なます、きんとうん、渋皮栗甘露煮

二の重 ぶり照焼、オクラの浅漬、焼き湯葉巻、海老の信田巻、ほうれん草の信田巻、松前漬、味付数の子、鮎角煮金ごま和え、有頭海老、華味鳥ももの炭火焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈親子和え、糸昆布酢炊き、たらこ昆布炙

三の重 華味鳥のつくね、合鴨スモーク、レモンシロップ漬、華味鳥手羽元の唐揚げ、ブロッコリー（コンソメ風味）、いか入り炙り蒲鉾、めんたい高菜、華味鳥の鶏皮焼、クランベリーくるみ、九条葱入り玉子焼、キャロットラペ、ブラックオリーブ漬

稚内中央水産 北海道美味おせち

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。
主原料はすべて北海道産に限定し
丹精込めて作り上げた北海道づくしのおせちです。



三の重



二の重



一の重

一の重・味付数の子

希少な北海道産数の子にだしを効かせた特製の調味料で味付けました。パリパリとした食感をお楽しみください。

一の重・煮あわび

北海道産のえぞあわびを醤油、みりん、砂糖で食感が残るように柔らかく煮込みました。

二の重・紅ずわい蟹爪

北海道産の紅ずわい蟹を鮮度の良いうちに調理しました。

三の重・帆立うま煮

北海道産のひも付き帆立を、醤油と本みりんであっという間に炊き上げました。帆立のうまみをお楽しみください。

商品番号 **75508** 型番 **B41-4C** 数量 **限定** 三段重 **44** 品目 **包装不可** 約2~3人前 **凍**

稚内中央水産 北海道美味おせち

本体価格 **16,500円** (税込17,820円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重**

煮あわび、梅麩、早煮昆布、巻き湯葉、にしん甘露煮、花形にんじんうま煮、スモークサーモン、野菜マリネ、いくら醤油漬、帆立ひも佃煮、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付数の子、さんま酢漬、北海しまえび
- 二の重**

松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、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、たらこ細切り昆布煮、さつまいものレモン煮、さつまいものきんとん、鱈の麹漬、鮭の麹漬
- 三の重**

よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、にんじんうま煮、姫竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、鶏肉うま煮、帆立うま煮、梅麩、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、真鱈のトマトソースかけ、たこ柔らか煮

羽田空港厳選 翼に集う華おせち

日本料理界 現代の名工の一人である長島 博氏監修。
飛行機型の昆布や装飾など、
羽田空港を感じられる和風おせち。



監修 長島 博氏

- ・2001年 厚生労働大臣表彰（調理技術等の発展に顕著な功績）
- ・2003年「江戸の名工」受賞（東京都優秀技能者賞）
- ・2008年「現代の名工」受賞（厚生労働大臣表彰）
- ・2013年「黄綬褒章」授与

ローストビーフは羽田空港を感じられる飛行機をあしらった包装紙で包みました。



三の重

一の重

二の重

別添
飛行機型取り箸置き、取り箸

羽田空港厳選 翼に集う華おせち

本体価格 **16,000円** (税込17,280円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:178mm×横:178mm×高さ:157mm (内寸(1段):36mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重** 牛肉笹包み、鳴門金時芋レモン煮、いか入り炙り蒲鉾、金柑甘露煮、有頭海老、ホタテヒモの塩辛、結び昆布、ふかひれ入り海鮮つみれ、はすの芽（梅酢風味）、紅白なます、鱈南蛮漬
- 二の重** 抹茶わらび餅、ぶり照焼、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、松前漬、味付数の子、飛行機型昆布、黒豆煮、きんとん、渋皮栗甘露煮、かに風味蒲鉾土佐酢漬、かぶら甘酢漬、若鶏三色巻
- 三の重** たたきごぼう、梅型蒟蒻、椎茸旨煮、ほうれん草の信田巻、九条葱入り玉子焼、豆乳と野菜の新丈、真鱈親子和え、ローストビーフ、焼目入蟹爪、寿高野豆腐、合鴨スモーク、ドライトマト（赤ワイン風味）、メープルくるみ、花餅（白）

京都「祇園 にし」監修 和風三段重

京都の名店「祇園 にし」監修のおせち。
店主の西 隼平氏がこだわる
日本料理の伝統技法と
西洋の新しい感性や技法を
組合せた食材を含めた
おせち料理です。



西 隼平シェフ

1983年、京都府出身。子供の頃から料理が好きで、料理人の道を歩む。京都木屋町にある「日本料理とくを」や石堀小路通にあるイタリアンのお店で修業。その後、祇園の日本料理店で料理長を経験。2016年7月に独立「祇園 にし」をオープンさせる。2022年7月に2階にカフェをオープンさせるなど、様々な取り組みを行う。

一の重・祇園にし風数の子味噌漬け

子孫繁栄の象徴として昔から縁起の良い食材とされてきた数の子に下味をつけた後、ベーコン、クリームチーズと合わせて仕上げました。

三の重

二の重

一の重

京都「祇園 にし」監修 和風三段重

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:122mm×横:228mm×高さ:171mm (内寸(1段):35mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重** 鶏の白ワイン蒸し、レモンクリーム煮、祇園にし風数の子味噌漬けクリームチーズ和え、祇園にし流ヤンニョムチキン、アスパラのバターソテー、鱈のマリネ、彩野菜のピクルス仕立て、京鴨ぼんじり照焼き、ほうれん草のバターソテー、蟹と明太子の濃厚グラタン
- 二の重** 市松錦玉子、牛肉と筍のすき焼き、絹さや、紅白梅麩、砂肝スモークトマトソース仕立て、濃厚ティラミス、金箔黒豆、海老チリ、フルーツチーズ クランベリーのを、栗とさつまいもレモンの香り
- 三の重** 紅白なます、カラスガレイ西京焼、甘露若桃、蓮根入りつくねの照り煮、人参さんぴら、ジャコと浅利の佃煮、いんげん、鶏胡桃レーズン松風、ブラックオリーブのマリネ、彩り人参の甘味カステラ、紫キャベツのラペ、牛肉柔らか煮 カリフラワーのビュレ、ロマネスコのバターソテー



西 隼平シェフは日本料理店とイタリアンでの修行を経験。日本料理の伝統を継承しつつ、その上に店主の感性やイタリアンのエッセンスを吹き込みます。繊細にして細やかな心づくしと遊び心で、ほかでは味わえない料理をご堪能ください。

京都「洙^{しゅ}楽^{らく}庵^{あん}」減塩おせち

食の健康志向が高まる中、
キッコーマン いつでも新鮮 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・減塩鯖幽庵焼

ほのかに柚子の香りがただよう調味液に漬けて焼いた鯖です。



三の重・減塩湯葉俵

なめらかな口当たりの湯葉をあっさりとした出汁で味付けしました。



三の重・減塩ふくら海老しんじょう

プリプリとした海老の食感とふんわりとしたしんじょうの味わいがマッチした一品です。



商品番号 75511 型番 Q41-1C 数量限定 三段重 33 品目 包装不可 約3人前 凍

京都「洙^{しゅ}楽^{らく}庵^{あん}」減塩おせち

本体価格 **13,500円** (税込14,580円)

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	減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、減塩帆立煮、伊達巻、ひと口昆布巻、減塩鯖幽庵焼、梅麴、減塩たたき牛蒡
二の重	渋皮栗甘露煮、さんとん、酢だこ、減塩田作り、梅麴、黒豆煮、ローストビーフ、くるみ煮、紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩鱈の旨煮、減塩ごま麴
三の重	減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮、減塩梅人参、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩信田巻、減塩ねじりこんにゃく

三の重

二の重

一の重

キッコーマン総合病院が推奨する
「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



「食塩分50%カット」ながらコクと旨み、しょうゆの風味がしっかりと感じられます。

塩分
約**33%**
カット※

※当社比
通常のしょうゆを使って調理した場合との比較

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。

お届け期間は**12月29日**か**30日**です。

縁起の良い亀甲型の手桶に
おせちを盛り込みました。
色とりどりの料理は、
少人数のご家族でも楽しんでいただけます。

一の重

一口昆布巻、伊達巻、お祝い海老、たたきごぼう、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨コース

二の重

田作り、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、
金時人参入り生酢、栗きんとん、
まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、
三色揚げ天串、だし巻、金柑甘露煮

三の重

餅巾着旨煮、ごぼう煮び、
高野豆腐の含め煮、松鮓、
枝豆入り信田巻、海老旨煮、
黒豆がんも含め煮、梅型人参、
旬煮び、蓮根型こんにゃく、
椎茸旨煮

商品番号	型番	数量	三段重	31	約2-3人前	凍
75512	ヤカ	限定		品目	包装不可	

京菜味のむら 八坂

本体価格 **13,700円** (税込14,796円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:183mm×横:174mm×高さ:184mm(蓋込) (内寸(1段):41mm)

お届け期間 **12/29・12/30**



少人数で楽しめる伝統的なおせちにこだわって盛り込みました。

一の重

ソフトサラミ、チーズボロニア、アーモンド田作り、ぶり照焼、子持ちいか、
味付数の子、伊達巻、杏子さわやか煮、豚ばらチャーシュー、
茎わかめの胡麻和え、祝い海老、鳴門金時芋レモン煮

二の重

ニシン土佐煮、大根焙煎胡麻サラダ、
金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、
彩り野菜のピクルス風酢の物、
豚の宝角煮、菜の花のお浸し、
いわし梅煮、柔らか鶏つくね、
いかサラダ、サワラ照煮、松前漬

三の重

セミドライソーセージ、胡麻胡桃、
さつま揚げ、真鱈子昆布、
やわらか干しとまと、市松錦玉子、
トマトソースの彩りピーズサラダ、
牛肉の地中海ブルコギ、
若鶏のハニーマスタード仕立て、
長寿貝福寿煮、紅白祝なます、
豊年牛蒡

商品番号	型番	数量	三段重	37	約2-3人前	凍
75513	A41-17C	限定		品目	包装不可	

博多久松 本格定番おせち(舞鶴)

本体価格 **13,800円** (税込14,904円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:160mm(内寸(1段):40mm)

お届け期間 **12/29・12/30**



京都の料亭「わらびの里」が贈る彩り良い三段重です。
焼魚や出汁を利かせた炊き物に加え、
京都らしい食材を丁寧に盛り付けております。
寿の文字の入った玉子や梅の形の人参、
金粉を塗した黒豆など
見た目にも華やかに仕上げました。

一の重

鯖柚庵焼、鮭柚庵焼、田作り照煮、なごみ巻、
葉付金柑甘露煮、京なます、花巻蒲鉾、穴子八幡巻、
一口にしん昆布巻、にしん彩り親子和え、寿厚焼き玉子、
海老艶煮、合鴨コース、チキンマリネ、いくら

二の重

りんごと豆腐のパイ包み、葉付金柑甘露煮、切干し柚子、
五色站巻、紅白蒲鉾、博多焼チーズ、若桃甘露煮、棒鮓旨煮、
椎茸旨煮、捻り梅人参、三色信田巻、穂付筍土佐煮、
海老沢煮、蛸バジルソース、栗きんとん

三の重

北欧サラダ、とび子、笹よもぎ餅、松前漬、祝い数の子、
ローズハム、胡麻ポテ、海老とアスパラのテリーヌ、
胡桃キャラメリーゼ、葉付金柑甘露煮、
福豆葡萄煮(金箔)、チーズオードブル、香り蒲鉾、くらげ酢

商品番号	型番	数量	三段重	42	約3人前	凍
75514	KD-16A	限定		品目	包装不可	

京都「わらびの里」和洋料亭おせち

本体価格 **17,000円** (税込18,360円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:165mm×横:165mm×高さ:175mm(内寸(1段):35mm)

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

牛たん塩味(2枚入)×2

一の重

黒糖羊羹、花びら風百合根、
メープルくるみ、鱈南蛮漬、
南蛮味噌、チキン三色巻、
牛たん佃煮、昆布巻、田作り煮、
手まり餅、海老の旨煮、鮑煮、
銀鮭塩麹焼、松前漬、味付数の子、
扇子型寿昆布、
トマトとほうれん草ふくさ焼、
炙りいか新丈、ドライトマト赤ワイン煮、
黒豆煮

二の重

ちびたん燻、スタフドオリーブ、中華くらげ、
緑色ザーサイ、クランベリー松風、
イエローベppardロップ、牛たん角煮、
海老チリフリッター、ローストビーフ(スライス)、
伊達スフレ、合鴨スモーク、若桃甘露煮、
牛たんスモーク、昆布柚子煮、蟹の煮こごり、
北寄貝ひものわさびサラダ、つぶ貝マスタード、
オリーブ、牛たんテリーヌ

商品番号	型番	数量	二段重	39	約3-4人前	凍
75515	Y-104	限定		品目	包装不可	

牛たん炭焼「利久」和洋中おせち(亀)

本体価格 **18,500円** (税込19,980円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:260mm×高さ:124mm(内寸(1段):40mm)

お届け期間 **12/29・12/30**



佐藤 信行 総料理長

ステーキの
あさくま

伝統的なおせち料理に加え、
あさくまハンバーグやローストビーフを盛り込みました。
三の重に、牛肉とホタテをベーコンでくるんだ
あさくまステーキをセットでお届けします。

一の重

和み信田海老、焼湯葉巻、和み信田ほうれん草、伊達巻、鯉昆布巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、
紅白なます、いくら醤油漬、海老旨煮、黒豆、松前漬、味付数の子、田作り煮、鰯照焼、
蓮の芽梅酢風味、さんとん、栗甘露煮

二の重

あさくまローストビーフ、
あさくまデミグラスハンバーグ、
レーズンレパン、
干柿バター、蒸し鶏バジル和え、
キャロットラペ、
スモークシュリンプ、
ごぼうの赤ワイン風味、
海鮮ミックスマリネ、生ハム、
瀬戸内レモンと魚卵のサラダ

三の重

あさくまステーキ110g×3

三の重

別添
あさくまステーキソース80g

二の重

「ステーキのあさくま」和洋おせちとあさくまステーキ

本体価格 **26,000円**(税込28,080円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:185mm(内寸(1段):39mm)
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。

別添

さっくりお餅雑煮、
やわらか豆腐白玉入りおしるこ

一の重

なますゆず風味いくら添え、
やわらか豚角煮、
梅ようかん、
オーロラカスタード、
さんとん、黒豆、
ふわふわ伊達巻、
やわらか海老の艶煮、
寿かまぼこ、
湯葉のちりめん山椒和え、
やわらか昆布巻、
エビチリソース煮、
椎茸しんじょうの煮物、
やわらかいかの木芽味噌、
ほくし魚の西京焼、
里芋六方の煮物、
なごみ巻(ほうれん草)、
花形人参の煮物、
ふんわり高野豆腐

一の重

食べにくい素材をつがして
しんじょうのようにまとめ、
形に仕上げました。

やわらかおせち(お餅雑煮とおしるこ付)

本体価格 **9,600円**(税込10,368円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:197mm×横:197mm×高さ:70mm(内寸(1段):40mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

ハローキティとポムポムプリン、
シナモロールにポチャッコがデザインされたお重箱に、
練切やかまぼこのキャラクターが入ったおせちの詰合せです。

一の重

伊達巻、
鯛入り蒲鉾(紅)、
鯛入り蒲鉾(白)、
いもさんとん、
栗甘露煮、黒豆、
海老の旨煮(祝海老)、
味付数の子、
かまぼこ(ポチャッコ)、
昆布巻、田作り、
練切(ハローキティ)

二の重

大学芋(ごまかつま)、
鶏ももトマト煮込み、オリーブ、
錦玉子、豚角煮、くるみ甘露煮、
かまぼこ(ポムポムプリン)、
蒸し鶏のマリネ、肉だんご、
若桃甘露煮、りんごのグラッセ、
練切(シナモロール)

三の重

大学芋(ごまかつま)、
鶏ももトマト煮込み、オリーブ、
錦玉子、豚角煮、くるみ甘露煮、
かまぼこ(ポムポムプリン)、
蒸し鶏のマリネ、肉だんご、
若桃甘露煮、りんごのグラッセ、
練切(シナモロール)

この商品は**冷蔵**でお届けします。

商品番号 **75518** | 型番 **B41-12C** | 数量 **限定** | 二段重 | **24** | 品目 | 約2人前 | 冷蔵 | 包装不可

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

本体価格 **12,500円**(税込13,750円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:165mm×横:165mm×高さ:108mm(内寸(1段):45mm)
お届け期間 **12/30** | 消費期限:2027年1月2日

ミッキーマウスとミニーマウスの柄入り紅白蒲鉾や練切など、
お子様も楽しめるおせちです。

一の重

伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、
鯛入り蒲鉾(白)、煮しめ(椎茸)、
ざんなん、煮しめ(梅型こんにゃく)、
煮しめ(里芋)、海老の旨煮(祝海老)、
黒豆、味付数の子、栗甘露煮、
くるみ甘露煮、練切(ミッキーマウス)

別添

生きりもち、
食べられるシール®(ディズニー)

二の重

肉だんご、
鶏ももトマト煮込み、
オリーブ、
サーモンキャロットテリーヌ、
蒸し鶏のマリネ、厚焼玉子、
かまぼこ(ミッキーマウス)、
かまぼこ(ミニーマウス)、
デミグラスハンバーグ、
イタリアンソーセージスライス、
練切(ミニーマウス)

この商品は**冷蔵**でお届けします。

商品番号 **75519** | 型番 **W41-6C** | 数量 **限定** | 二段重 | **24** | 品目 | 生きりもち | 約2人前 | 冷蔵 | 包装不可

おせち詰合せ／ディズニー

本体価格 **12,500円**(税込13,750円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:165mm×横:165mm×高さ:97mm(内寸(1段):39mm)
お届け期間 **12/30** | 消費期限:2027年1月2日

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

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。



KIHACHI オリジナルスパイシーシュリンプ

オリジナルスパイスを振りかけて
香ばしく焼き上げたシュリンプソテーです。



華味鳥スパイシー手羽元

独自の飼育法で丹念に育てられた華味鳥を
特製スパイスを使って調理しました。



商品番号 **75520** 型番 **W41-2C** 数量 **限定** 一 **段重** **21** パフェ **アイス** 約2人前 **凍**

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

本体 **9,800円** (税込10,584円)

お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:57mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、モッツアレラチーズのオリーブオイル漬、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンパン、スモーク豚タン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のサラダ(レモン風味)、ローストビーフ、トリュフソース、くるみのキャラメリゼ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元



別添

パフェアイス82ml×2



一の重



「銀座トトキ」監修 海鮮オードブル

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修したオードブル。
ずわい蟹や樺太マス、海老などをさまざまな味に調理しました。
海の幸が詰まった魅力的なオードブルです。

蟹甲羅冷製グラタン

ホワイトソースとマヨネーズベースのソースに紅ずわい蟹肉をトッピングしました。

一の重

蟹クリーム寄せ

魚肉すり身に紅ずわい蟹のフレーク、ナチュラルチーズ、あおさのり等を混ぜ込み、蟹風味かまぼこをのせて蒸し上げました。

銀座トトキ

銀座駅より徒歩3分。日本各地の選りすぐりの食材を積極的に取り入れ、日本人の発想で仕上げたフランス料理店です。大切なお客様に旬に特化した最高の食材を探し出しその食材の特長を生かした料理を提供しています。

商品番号 **75521** 型番 **C41-1** 数量 **限定** 一段重 **23** 品目 **約2人前** **凍** 包装不可

「銀座トトキ」監修 海鮮オードブル

本体価格 **9,900円** (税込10,692円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:57mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

樺太マスのレモンパッパ焼、広島県産レモンシロップ漬、蟹甲羅冷製グラタン、ずわい蟹爪、ゴールデンとびっ子、帆立ひもマリネ(柚子風味)、赤ピーマンのマリネ、玉葱のマリネ、華やか野菜マリネ、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、タコのバジルソース和え、蟹クリーム寄せ、クランベリーくるみ、国産キャロットオニオンサラダ、蟹と香草のテリーヌ、オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老艶煮、国産紫キャベツのサラダ、ままかり甘酢漬、セミドライトマトのマリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

神戸「ステーキハウス縁」監修 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 隆裕総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。

一の重・有頭海老

厳選した海老を色鮮やかに炊き上げました。素材本来の味を活かした一品です。

一の重

二の重

一の重・ローストビーフ

じっくりと焼き上げた自慢のローストビーフです。ジューシーで柔らかく仕上げています。

※写真はスライスした状態です。

商品番号 **75522** 型番 **T41-5C** 数量 **限定** 二段重 **23** 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 **8,000円** (税込8,640円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:135mm(内寸(1段):38mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

ローストビーフ、レッドキャベツのラベ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのバイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

二の重

くるみ甘露煮、キャロットラベ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

STEAK HOUSE

縁

en KOBE BEEF

ステーキハウス縁
総料理長
木田 隆裕

明石の農家とのコラボレーションで、こだわりの兵庫県産のお米と新鮮な無農薬野菜や神戸ビーフが一度に楽しめる、隠れた名店。山と海に囲まれた異国情緒たよう神戸元町にあります。

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り付けたオードブルです。



一の重

ミートローフバジル&チーズ、
鶏肉と人参のテリーヌ、
鶏肉とほうれん草のテリーヌ、
カクテルシュリンプ、
ポテトサラダ、
パストラミボーク、
ローストビーフ（ローストビーフソース付）、
蒸し鶏のバジル和え、
スペイン風オムレツ、
合鴨スモーク、
オレンジ、きのこ野菜のマリネ、
キャロットラペ、
ブロッコリーの彩りレモンサラダ、
ローストポーク（カラフルマリネ添え）、
チーズケーキブリュレ、
メープルくるみ、
生ハム（コース）、
キューブチーズ、
コールスローサラダ（キャベツ&コーン）、
かぼちゃのサラダ、
ショコラテリーヌ



一の重

「銀座ローマイヤ」オードブル

本体
価格 **9,600円** (税込10,368円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:214mm×横:316mm×高さ:48mm (内寸(1段):47mm)

お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:2027年1月15日】



yonekyu

オードブルにぴったりな
お肉料理を詰合せました。

商品番号 **75524** 型番 **AR-643** 数量限定 一段重 包装不可 凍

米久の晩餐 オードブルセット

本体
価格 **5,000円** (税込5,400円)

お届け期間 **12/29・12/30**

豚ひれ肉のやわらかローストポーク100g、
豚肉の味噌煮込み210g、豚肉の和醬煮込み210g、
直火焼ローストビーフ160g（グレービーソース付）、
コース生ハム67g



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100%の肉おせちです。

一の重

仙台牛ランプステーキ90g、
仙台牛すき焼き煮150g、
仙台牛ローストビーフ200g、
ローストビーフソース20g



別添

仙台牛生ハム70g



商品番号 **75526** 型番 **T41-8C** 数量限定 一段重 3品目 包装不可 凍

肉のいとう A5ランク仙台牛の肉おせち

本体
価格 **15,000円** (税込16,200円)

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** 【賞味期限:出荷後21日】

「八天堂」監修 スイーツビュッフェ

「八天堂」の主力商品くりーむパンをはじめ、
モンブランケーキやロールケーキなど
新春の訪れを色鮮やかに飾るスイーツを
お重に詰合せました。



一の重・ピーチ&マンゴーケーキ
(レモンスライスのせ)
一口サイズの桃の果肉入りマンゴー
ムースです。



昭和8年、甘くておいしい和菓子をを通じて周りの人々を元
気づけたいと創業。現在は和と洋を融合した、様々な商品が
楽しめます。

二の重・ミニくりーむパン
(カスタード)

八天堂の代名詞で、一番人気の
「カスタード」。その美味しさはそ
のままに、ミニサイズにしました。



商品番号 **75527** 型番 **HTD113-C** 数量 **限定** 二 **段重** **11** **品目** 約3~4人前 **凍**

「八天堂」監修 スイーツビュッフェ

本体 **価格 7,900円**(税込8,532円) | お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:183mm×高さ:136mm
お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 ピーチ&マンゴーケーキ(レモンスライスのせ)、モンブランケーキ(ココアパウダーがけ)、花餅、ブランデー風味の栗甘露煮、ロールケーキ(藻塩クリーム)、
ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(抹茶)

二の重 ミニくりーむパン(ストロベリー)、ミニくりーむパン(チョコレート)、ミニくりーむパン(メロン)、ミニくりーむパン(カスタード)

ウィーンの伝統を受け継ぎつつ、
独自の感性で磨き上げた一品です。
濃いチョコレートのケーキにふわふわの生クリームを
絡めてお召し上がりください。



ピスタチオのブラウニーとクリームの上に、
甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールと
クリームを忍ばせアクセントに。
ピスタチオのクリームをフランボワーズのトッピングで
華やかに仕上げました。



商品番号 **75528** 型番 **YF-D-ZT4** 包装不可 **凍**
「アンリ・シャルパンティエ」監修
ザッハトルテ
本体 **価格 5,500円**(税込5,940円)
お届け期間 **12/29~12/30**【賞味期限:出荷後14日】
4号(直径約11.6cm)



商品番号 **75529** 型番 **YF-D-PF4** 包装不可 **凍**
「アンリ・シャルパンティエ」監修
ピスターシュフランボワーズ
本体 **価格 7,200円**(税込7,776円)
お届け期間 **12/29~12/30**【賞味期限:出荷後14日】
4号(直径約12cm)



洋梨と黄桃を生地でサンドし
クリームでデコレーション。
ハローキティをかたどった練乳ムースや
フランボワーズをかわいくトッピングしました。



商品番号 **75530** 型番 **YF-D-HK5** 包装不可 **凍**
「パティスリー モンシェール」監修
マイ・ハローキティ
本体 **価格 6,000円**(税込6,480円)
お届け期間 **12/29~12/30**【賞味期限:出荷後14日】
5号(直径約15cm)

