2027年 おせち

1年の福を願う華やかなおせち

宅配につきましては、時間指定ができません。
宅配業者の年末事情により、お届け時間が遅くなる場合があります。
全店10%引、割引セールの対象外となります。
季節品の為、内容が一部予告なく変更のある場合があります。
●34番愛犬おせちのみ別途消費税(10%)をいただきます。商品は多数揃えておりますが万一売切の場合はご容赦ください。

1 味遊心 親子三代おせち

消費期限 1月2日 冷蔵

59品 4人前

17,500円（税込18,900円）

早割5%OFF

（容器サイズ）縦22.5cm×横22.5cm×高さ5.4cm
（材質/紙）

12月21日(月)まで 早割 5%OFF

宅配締切は 12/20(日)まで

伝統の重〈壱の重〉

竹の子含め煮、煮〆ごぼう、一口にしん昆布巻、洗漬きぬさや、煮〆れんこん、さつまいも甘露煮、花かまぼこ、金ごまきぐろ角煮、田作り、味付けいり貝、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

オードブル重〈弐の重〉

彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、中華くらげ、にしん甘酢漬、紅はるかのごまよぶし、エスニックライムサラダ、たこの甘露マリネ、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、牛カルビ炭火焼、蟹棒の天ぷら、味付数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

つどいの重〈参の重〉

ボロニアソーセージ、鶏つくね、ショコラムース、チーズ入り焼かまぼこ、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

2 味遊心 新春万福三段重

65品 4人前

消費期限 1月2日 冷蔵

早割5%OFF

17,500円（税込18,900円）

（容器サイズ）縦19.5cm×横25.5cm×高さ5.4cm
（材質/紙）

和風の重〈壱の重〉

栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮〆れんこん、煮〆ごぼう、洗漬きぬさや、花かまぼこ、煮〆含め栗、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、祝えび、一口にしん昆布巻、寿高野豆腐、牛肉ごぼう神田風、地子締ごぼう、紅はるか甘露煮、白ゆり根、黄金柑、金箔

洋風の重〈弐の重〉

ポテトサラダ、生ハム、ベンネボモドーロ、エスニックライムサラダ、たこの甘露マリネ、タンシチューのクリームソース、ローストビーフ、三種の野菜ムース、きのこの醤油パターソース、黒毛和牛時間煮、地子締ごぼうフライ添え、ローストビーフ寄の目カット、ねり胡麻ごぼう、椎茸の旨含煮、牡丹百合根、寿羽子板切、伊達巻、花形紅白こんにゃく煮、日向夏なます、菊花蕪、国入りきんとん、かつおくるみ、黒豆松葉刺し、若桃甘露、ロマネスコカリフラワーのフレンチ風味、カスタードのオーロラ包み、シコヨラテリーヌ

中華の重〈参の重〉

肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、酢角煮、茎ブロッコリー、海老チリソース、ホタテクン入り焼売、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、こまだんご、桃もち（花餅）、紅はるかのごまよぶし、かに爪柚庵焼

3 遊心亭 新春の宴 和風三段重

50品 4人前

消費期限 1月2日 冷蔵

早割5%OFF

46,296円（税込50,000円）

（容器サイズ）縦21.1cm×横21.1cm×高さ5.8cm
（材質/木）

〈壱の重〉

栗きんとん、よもぎ数巻、棒湯葉煮、丹波黒ぶどう豆、名古屋コーチンの塩焼、若桃甘露煮、味付数の子、紅かまぼこ、白かまぼこ、網笠柿子、黒豚ごぼう巻、一口昆布巻、鹿児島県産カリブのオイル漬、和三盆、からすみ、本榊だち、いくら醤油漬

〈弐の重〉

白子の柚子みそ煮、ぎんかんカリ甘露煮、黒鯵入りローストポーク、琥珀昆布旭神田昆布豆、かに爪柚庵焼、近江牛とごぼうのしぐれ煮、銀杏、叩きごぼう、紅白なます、酢だこ、茎わかめの塩ナムル、あわび煮貝、ふくの鼓形巻、小鯛さざえ漬、真鯛の塩焼、ゆりね甘露煮、洗漬こごみ

〈参の重〉

椎茸含め煮、小さき含め煮、煮〆れんこん、手綱こんにゃく、縁先筍含め煮、煮〆ごぼう、海老芋含め煮、ぎんなん、栗含め煮、黒豚ぶり照焼、さつま芋海老、車えび塩焼、いくら醤油漬、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

4 味遊心 迎春盛宴 和洋三段重

78品 4人前

消費期限 1月2日 冷蔵

早割5%OFF

19,800円（税込21,384円）

（容器サイズ）縦28.7cm×横34.2cm×高さ4.6cm
（材質/紙）

伝統和風の重〈壱の重〉

栗きんとん、若桃甘露煮、茎わかめの塩ナムル、子持いか、かに風味蒲鉾、椎茸含め煮、焼漬茎巻き、紅白なます、いくら醤油漬、味付け貝、かに爪柚庵焼、パリパリ松前、味付数の子、一口にしん昆布巻、寿高野豆腐、鹿児島県産カリブのオイル漬、赤魚西京焼、ぶり照焼、丹波黒ぶどう豆、田作り、海鮮市松、鴨肉三色巻、牛カルビ炭火焼、蓮根の芽の梅酢和え、叩きごぼう、伊達巻、市松かまぼこ、若桃甘露煮、ロマネスコカリフラワーのフレンチ風味、カスタードのオーロラ包み、シコヨラテリーヌ、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

オードブル重〈弐の重〉

フカヒレ風魚卵和え、白身魚のエスカベッシュ、ボロニアソーセージ、ヤングコーン旨煮、海老ブロッコリー、海ロールケーキ、白子の柚子みそ煮、エスニックライムサラダ、たこの甘露マリネ、ミニデミグラスハンバーグ、海老チリソース、ローストビーフ、パンプキンサラダ、黒豚入り餃子、鮭ちゃんこ、ごまだんご、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、チーズ入り焼かまぼこ、ボロニアソーセージ、鶏つくね、ショコラムース、チーズ入り焼かまぼこ、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

〈一の重〉

海鮮マリネ、若桃チーズ和え、彩り野菜のマリネ、照り焼きハンバーグ、大根入りイカくんサラダ、ローズサーモン、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、フクヲーパストラミ、鮭ちゃんこ、ごまだんご、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

〈二の重〉

酢蓮、中華タコ山菜、完熟金柑、中華銘立ひも、中華搾菜、ゴマ団子、中華くらげ、にしん奉書巻き、中華わかめ、中華肉団子、若鶏照り焼き、豚角煮、合鴨串照り焼き、イカ黄金焼、チキン三色巻き

〈三の重〉

味付け数の子、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、黒豆、栗甘露煮、イカ真砂和え、紅白なます、金胡麻マグロの個煮、筑前煮、梅型人参、縁先筍、高野豆腐、子持ちわかさ昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、鶴つくね串、伊達巻、市松蒲鉾、鮭筋の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、鮭ちゃんこ、ごまだんご、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

5 味遊心 笑門来福

52品 3人前

消費期限 1月2日 冷蔵

早割5%OFF

22,000円（税込23,760円）

（容器サイズ）縦22.8cm×横22.8cm×高さ5.6cm
（材質/紙）

〈一の重〉

海鮮マリネ、若桃チーズ和え、彩り野菜のマリネ、照り焼きハンバーグ、大根入りイカくんサラダ、ローズサーモン、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、フクヲーパストラミ、鮭ちゃんこ、ごまだんご、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

〈二の重〉

酢蓮、中華タコ山菜、完熟金柑、中華銘立ひも、中華搾菜、ゴマ団子、中華くらげ、にしん奉書巻き、中華わかめ、中華肉団子、若鶏照り焼き、豚角煮、合鴨串照り焼き、イカ黄金焼、チキン三色巻き

〈三の重〉

味付け数の子、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、黒豆、栗甘露煮、イカ真砂和え、紅白なます、金胡麻マグロの個煮、筑前煮、梅型人参、縁先筍、高野豆腐、子持ちわかさ昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、鶴つくね串、伊達巻、市松蒲鉾、鮭筋の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、鮭ちゃんこ、ごまだんご、ベンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、海老ブロッコリーミニマミグラスハンバーグ、ネープルオレンジジラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

6 京都祇園料亭和山 祥雲三段重

39品 2人前

冷蔵 消費期限 1月2日

早割5%OFF

11,500円（税込12,420円）

（容器サイズ）縦13.7cm×横19.5cm×高さ5cm
（材質/紙）

〈一の重〉

黒豆艶煮金箔、治皮菓甘露煮、さつまいも金団、海老醤月和え、土佐にしん、鷺爪飾え、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老芝海老、花飾(紅)、祝肴(白)、栗甘露

〈二の重〉

スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け、金平糖和三盆(茨城)、赤魚からすみ焼き、銀杏、子持ち昆布、ロマネスコカリフラワー海老、五郎島金時きんとん、鰆幽庵焼、ドライトマトワイン煮、五郎島金時のビスタチオ含め煮、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り焼売、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結び昆布

〈三の重〉

数の子黄味漬け、真鯛焼漬し、もずく煮、帆立若草焼き串、人参の彩り和え柚子風味、若鶏からすみ風味、里芋子柚子酢仕立て、紅白結昆布、紅白なます、わかさぎの甘露煮、はたはたの昆布〆、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、高野豆腐含め煮、海鼠

7 京都祇園料亭和山 彩嘉三段重

53品 3人前

冷蔵 消費期限 1月2日

早割5%OFF

17,800円（税込19,224円）

（容器サイズ）縦19.5cm×横19.5cm×高さ4.6cm
（材質/紙）

〈一の重〉

伊達巻き、ちりめん有馬煮、紅蓮鮮、白蓮鮮、柚子みそれんこん、海老芝煮、ばい貝旨煮、鰆幽庵焼き、いちごニシクオーロラ包み、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、数の子黄味漬け、紅蓮辛子明太子、松前漬け、雪柚子酢仕立て、紅白結昆布、紅白なます、栗甘露

〈二の重〉

黒豆艶煮金箔、クリームチーズ柚子風味ビスタチオオの甘、治皮菓甘露煮、ぎつまいも金団、合鴨の燻製、サーモントラウト燻製、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、栗甘露

〈三の重〉

若鶏からすみ風味、鳥観明太子和え、紫辛子リーフ、海老芝明太、ムール貝オイル漬け、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、わかさぎの甘露煮、高野豆腐含め煮、海鼠

8 京都祇園料亭和山 福寿三段重

61品 4人前

冷蔵 消費期限 1月2日

早割5%OFF

21,000円（税込22,680円）

（容器サイズ）縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.1cm
（材質/紙）

〈一の重〉

治皮菓甘露煮、さつまいも金団、鳥観明太子和え、鰆幽庵焼き、治皮菓甘露煮、ぎつまいも金団、合鴨の燻製、サーモントラウト燻製、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、栗甘露、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

〈二の重〉

さつまいも甘露、紫芋テリーヌ、若鶏からすみ風味、海老芝明太、ミートローフ、トライトマト、鮭幽庵焼き、海老のテルミドールポルチーニ仕立て、人参の彩り和え柚子風味、里芋子柚子酢仕立て、紅白結昆布、紅白なます、わかさぎの甘露煮、はたはたの昆布〆、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、栗甘露、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

〈三の重〉

伊達巻き、紅蓮鮮、白蓮鮮、帆立若草焼き串、赤魚からすみ焼き、ちりめん有馬煮、里芋黒煮、いくら醤油漬、ローストビーフ、ポークパストラミ、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、栗甘露、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

9 京菜味のむら 朱雀(すじゃく)四段重

52品 5人前

消費期限 1月2日 冷蔵

店頭お渡し 宅配不可

32,500円（税込35,100円）

（容器サイズ）縦21.1cm×横21.1cm×高さ5.5cm
（材質/紙）

〈四の重〉

たこの甘節漬、あんず梅節漬、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、紅白蒲鉾、寿高野含め煮、味付こんにゃく、鴨肉〆、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、いやの魚卵和え、あわび姿煮、蟹爪柚庵焼、梅型人参、手まり麩、松葉

〈一の重〉ふかひれ風とり卵、松笠、いか巻焼、数の子鐘油漬、笹団子、網笠柚子甘露煮、紅鮭昆布巻、お祝、海老、合鴨ロース、紅白松葉串

〈二の重〉海鼠蓮根の厚、牛肉八幡巻、湯葉団子串、伊達巻、いくら醤油漬、あんこの南蛮漬、ふくの梅酢和え、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、さとじのおばろ包み、金時人参入り生節、鳳皮巻、若桃甘露煮、二色団子松葉串

〈三の重〉梅酢蓮根の厚、牛肉八幡巻、湯葉団子串、伊達巻、いくら醤油漬、あんこの南蛮漬、ふくの梅酢和え、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、さとじのおばろ包み、金時人参入り生節、鳳皮巻、若桃甘露煮、二色団子松葉串

10 京・料亭わらびの里 霞中庵三段重

46品 3人前

冷蔵 消費期限 1月1日

20,500円（税込22,140円）

（容器サイズ）縦18.9cm×横18.9cm×高さ5.4cm
（材質/紙）

〈一の重〉海老艶煮、数取煮、鰆幽庵焼、合鴨ロース、なごみ巻、海老とアスパラのテリーヌ、胡桃のキャラメリゼ、一口にしん昆布巻、華やかマリネ、祝い数の子、2種ベリーと野菜の旭甘鮭和え、クリームチーズ黒豆寄せ、棒鱈旨煮、柚子味クリーンサンド、ドライトマトワイン煮

〈二の重〉(二の重)鮭幽庵焼、寿厚焼き玉子、数取煮、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、切干し柚子、福豆菊菊煮(金箔)、海老とれんこんアーモンドいくら和仕立て、海老芝煮、三色信田巻、椎茸旨煮、梅酢、一口焼き湯葉

〈三の重〉若鶏からすみ風味、鳥観明太子和え、紫辛子リーフ、海老芝明太、ムール貝オイル漬け、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、わかさぎの甘露煮、高野豆腐含め煮、海鼠

11 京菜味のむら 桂三段重

37品 3人前

冷蔵 消費期限 1月2日

店頭お渡し 宅配不可

16,000円（税込17,280円）

（容器サイズ）縦19cm×横19cm×高さ4.6cm
（材質/紙）

〈一の重〉

(一の重)椎茸旨煮、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹巻(鳴門金時ネムシ)田作り、焼き湯葉蒲鉾、ふき含め煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串

〈二の重〉

(二の重)伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、彩り千切大根、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻一口昆布巻、蟹爪柚庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串

〈三の重〉

(三の重)餅巾着旨煮、高野豆腐含め煮、ごぼう煮〆、海老旨煮、蓮根きんとん、にゃく、黒豆がんも含め煮、椎茸入り信田巻、若煮〆、椎茸旨煮、梅型人参、松葉

12 京・料亭わらびの里 霞中庵二段重

32品 3人前

冷蔵 消費期限 1月1日

16,800円（税込18,144円）

（容器サイズ）縦20.3cm×横20.3cm×高さ5.4cm
（材質/紙）

〈一の重〉

(一の重)海老艶煮、伊達巻、鰆幽庵焼、合鴨ロース、なごみ巻、海老とアスパラのテリーヌ、胡桃のキャラメリゼ、一口にしん昆布巻、華やかマリネ、祝い数の子、2種ベリーと野菜の旭甘鮭和え、クリームチーズ黒豆寄せ、棒鱈旨煮、柚子味クリーンサンド、ドライトマトワイン煮

〈二の重〉

(二の重)鮭幽庵焼、寿厚焼き玉子、数取煮、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、切干し柚子、福豆菊菊煮(金箔)、海老とれんこんアーモンドいくら和仕立て、海老芝煮、三色信田巻、椎茸旨煮、梅酢、一口焼き湯葉

〈三の重〉

海鮮マリネ、大根入りイカくんサラダ、金胡麻マグロの個煮、中華くらげ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬け

13 京菜味のむら 八坂

31品 2人前

冷蔵 消費期限 1月2日

店頭お渡し 宅配不可

11,000円（税込11,880円）

（容器サイズ）縦18.2cm×横15.8cm×高さ4.3cm
（材質/合成樹脂製）

〈一の重〉

(一の重)一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨ロース

〈二の重〉

(二の重)餅巾着旨煮、高野豆腐含め煮、ごぼう煮〆、海老芝煮、蓮根きんとん、にゃく、黒豆がんも含め煮、椎茸入り信田巻、若煮〆、椎茸旨煮、梅型人参、松葉

〈三の重〉

(三の重)田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生節、栗きんとん、まくろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、三色団子松葉串、若桃甘露煮

14 京菜味のむら 小袖

23品 2人前

冷蔵 消費期限 1月2日

店頭お渡し 宅配不可

9,000円（税込9,720円）

（容器サイズ）縦15cm×横15cm×高さ5cm
（材質/紙）

〈一の重〉

(一の重)黒豆、金時人参入り生節、たたきごぼう、一口昆布巻、数の子醤油漬、栗甘露煮、伊達巻、お祝い海老、笹団子、手まり麩、松葉、梅笋麩松葉串

〈二の重〉

(二の重)田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生節、栗きんとん、まくろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、三色団子松葉串、若桃甘露煮、ブロッコリーアンチョビオリーブ

宅配は無料です（宅配エリアをご確認ください）

プリカチャージボーナスデーでさらにお買い得！

12月21日(月)まで 早割5%OFF

早割5%OFF このマークの商品は12月21日(月)までにご予約いただくと、早期割引となります。

・本体価格よりの割引となります。
・全店10%引、割引セールの対象外となります。

ご予約承り、お届け・お渡し日のご案内

	宅配でお届けの場合	店頭でお渡しの場合
ご予約締切日時	12月20日（日）午後7時まで	12月24日（木）午後7時まで
お届け日・お渡し日	12月31日（木）時間指定はできません。配達時間が20時以降となる場合もございます。※冷凍おせちは12月30日(水)お届け	12月31日（木）のみ

宅配エリア

大阪府下・京都府下・福井県下・兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・滋賀県下・三重県下全域に限らせていただきます。

宅配お届け日は12月31日（木）に限らせていただきます。
時間指定はできません。配達時間が20時以降となる場合もございます。

※お申し込みは、別紙の申込書にご記入の上、当店レジ係員にお申し付けください。商品お引き取りの際には、必ず申込書控えをお持ちください。
※おせち代金は、ご予約時にお支払いください。ご予約期間を過ぎてのキャンセル、及びお申し込み内容の変更についてはお受けできませんのであらかじめご了承ください。
※季節商品につき、一部内容を予告なく変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※宅配業者の年末事情により、お届け時間が遅くなる場合があります。

コノミヤ スーパーおくやま SAN-EI ママーストアー スーパーマーケット NISHIYAMA ニシヤマ

ホテルおせち オードブル

〈一の重〉

鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型麸、たたきごぼう、てまり餅、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、鳴門金時芋きんとん、渋皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の幽庵焼、お祝い海老煮

〈二の重〉

帆立と香草のテリーヌオーロラソース、ローストビーフレフォール香るグレービーソース、合鴨パストラミ、ブロッコリーのコンソメ風味、オリーブとモッツァレラのマリネ、スモークサーモントラウトケッパー添え、タコのバジルソース、テリーヌドカンパーニュ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉ときのこのトマトソース

〈三の重〉

たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニ爪しんじょ甘酢あん、海老のチリソース、いかのチリソース、豚肉の黒胡椒だれインゲン添え、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、青ザーサイ、チャーシュー

34品 3人前 宅配限定

冷蔵 消費期限 1月1日

15 プリンスホテル 和洋中おせち三段重

○印の原材料を含む	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ
	○	○	○		○	○		

〈容器サイズ〉縦17.1cm×横17.1cm×高さ5cm
〈材質/紙〉

25,000円（税込27,000円）

16 ホテルプラザオーサカ 和洋中二段重「海幸・山幸」

41品 3人前

冷蔵 消費期限 1月1日

店頭お渡し 宅配不可

23,500円（税込25,380円）

（容器サイズ）縦21cm×横21cm×高さ10.5cm
（材質/木）

〈一の重(海幸重)〉国産天然あわびの醤油煮、鎖の割葉煮、穴子八幡巻、紅白市松蒲鉾、真鯛旨煮、中華くらげの錦糸巻、数乃子、焼帆立、柔らか鰯肝ポン酢ジュレ、いくら醤油漬、鯛の照焼、鳥観松笠焼、スモークサーモンとケッパー、イカとサーモンの日向夏マリネ、小海老のサラダ仕立て、枝豆と若芽の中華塩辛和え、茸ホタ、有頭海老旨煮、製斗油作り

〈二の重(山幸重)〉ローストビーフ寄の照焼チキンステーキ、牛タンクーズーテングロースト、中華叉焼、牛タンシチュー、生ハムチーズ巻、ローストビーフ寄の目カット、ねり胡麻ごぼう、椎茸田舎煮、牡丹百合根、寿羽子板切、伊達巻、花形紅白こんにゃく煮、日向夏なます、菊花蕪、国入りきんとん、かつおくるみ、黒豆松葉刺し、若桃甘露、ロマネスコカリフラワーのフレンチ風味、カスタードのオーロラ包み、シコヨラテリーヌ

17 グランヴィンスホテル大阪ベイ 和洋一段重 生おせち

35品 2人前

冷蔵 消費期限 1月1日

店頭お渡し 宅配不可

16,500円（税込17,820円）

（容器サイズ）縦31.4cm×高さ6cm
（材質/紙）

伊達巻き、紅白かまぼこ、スモークドゥロウドサーモンマリネ、コーンウニョ柚子風味、シーフードテチコロールサラダ風、車海老、海老とんと、海老の艶煮、たたきごぼう、味付数の子、ぶり照焼、金柑煮、のどぐろ紅白なます、すまり餅、蟹爪ぶ白魚の野菜子海老オレンジきぬた巻、ローストビーフ、松笠いか白焼、黒豆煮、いかとあおさの磯餅風味、れんこん煮、椎茸、白ゴマ紅はるかのライトマト赤ワイン煮、鴨松風、若桃甘露煮、梅人参煮、オリーブピメント、田作り、彩かにつみれ、黒豚となると巻、牛じくれ茶巾、松前漬、たこ照焼、野菜入りミートパテ、牛タンパストラミ

18 ホテルプラザオーサカ 洋風オードブル「集(つどい)」

29品 4人前

冷蔵 消費期限 1月1日

店頭お渡し 宅配不可

15,730円（税込16,988円）

（容器サイズ）縦19.4cm×横37.5cm×高さ5cm
（材質/木）

あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、紅鮭のスモークとケッパー、ボロニアソーセージ、杏子のシロップ漬け、蜻と野菜のマリネ、スライスオリーブの塩漬、ツナ角煮胡麻和え、ドライフルーツのチーズムース、クランベリーとグルミのシロップ煮、照焼き岩鶏チーズ、わかめの胡麻油和え、イタリアンラスキとサラダ、チーズと春菊入りミートローフ、きのこのクリーピー、きゅうりのマリネ、トっきょうのワイン漬け、数の子とからぶしじゃも卵のサラダ、紅スワリ醤肉のポイル、椎茸のテリーヌ、スタッフドオリーブ、スモークロースハム、具のムーストルネード、合鴨のオレンジソース、鰤のエスカベッシュ、豆のマスカルポーネ、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス、ブロッコリーのコンソメ煮

19 ホテルプラザオーサカ 酒肴おせち&オードブル「一献-IKKON-」

21品 2人前

冷蔵 消費期限 1月1日

店頭お渡し 宅配不可

13,880円（税込14,990円）

（容器サイズ）縦21.5cm×横21.5cm×高さ5cm
（材質/紙）

あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、鳥賊松笠焼、焼帆立、蜻の野菜煮、数乃子、お箸休めの伊達巻、お箸休めのくるみ融煎き、お箸休めの白肉黄マリネ、千し大根のトビッコ和え、蓮の芽のわさび風味、貝ひもの餅子雲丹和え、ごぶ貝の真砂和え、柔らか鰤肝ポン酢ジュレ、小海老のサラダ仕立て、枝豆と若芽の中華塩辛和え、ローストビーフ、豚角煮、よだれ鶏、生ハム、チーズ巻、ロマネスコカリフラワーのパンジル風味

20 味遊心 洋風オードブル ブラン

26品 3人前

冷蔵 消費期限 1月2日

早割5%OFF

11,800円（税込12,744円）

（容器サイズ）縦18.5cm×横30cm×高さ5.2cm
（材質/紙）

スモークチキンのマリネ、エスニックライムサラダ、たこの甘露マリネ、シナモンぶどう、オニオンマリネ、スモークサーモン、鏡のチーズ焼、ベンネボモドーロ、ボロニアソーセージ、海老芝煮、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、はたはたの昆布〆、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、手毬引、結び柳、紅白結昆布、紅白なます、わかさぎの甘露煮、高野豆腐含め煮、海鼠、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、ローストビーフ、ポークパストラミ、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、真鯛焼漬し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、鰆幽庵焼き、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

21 金坂猪宮 中華オードブル一段重

13品 2人前

冷蔵 消費期限 1月1日

宅配限定

14,800円（税込15,984円）

（容器サイズ）縦261.1cm×横195cm×高さ5.5cm
（材質/紙）

豚肉の黒胡椒だれブロッコリー添え、ぷちいかと柱貝の中華あん、赤魚南京ヤーシュー、大西洋鮭の南蛮げリラ三色風味、竹の子の細切りと木クラゲの中華風和え、クラゲの冷菜クコの実添え、杏仁豆腐プリン、胡瓜の甘節漬、桃の花餅、若桃甘露

22 千賀屋 彩華千和洋折衷三段重

61品 4人前

冷蔵 消費期限 1月2日

店頭お渡し 宅配不可

22,500円（税込24,300円）

（容器サイズ）縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.5cm
（材質/紙）

〈一の重〉
千鯛姿入り小入り鯛生寿(鳴門金時金箔)、伊達巻、ベカ(鳴巻)、茶海海老入り(紅白結び)、紅白なます、ぶり幽庵焼き、ふき含め煮、ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

〈二の重〉
ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

〈三の重〉
ずわい蟹ほぐし身、ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

23 千賀屋 吉寿千和風三段重

43品 3人前

冷蔵 消費期限 1月2日

店頭お渡し 宅配不可

15,300円（税込16,524円）

（容器サイズ）縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.5cm
（材質/紙）

〈一の重〉
(一の重)たら蟹、鰤玉子、紅白結び鰊、ますかり醤漬け柚子風味、(白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅肩玉、柚子時つくね、牛肉ごぼう神田風、若桃甘露煮、本すわい蟹爪、鮭筋煮、鳥観松笠焼、茎ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、紅鮭ととろろ昆、茎ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、紅鮭ととろろ昆、茎ずわい蟹爪、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、

〈二の重〉
(二の重)海鼠(梅型)人参、子持ちわかさ昆布、紅あわび甘露煮(栗甘露煮)たたきごぼう、高野豆腐、有頭海老塩焼き(頭尾)、ホタテクン入り揚げ蒲鉾、ふき含め煮、伊達巻、若桃甘露煮

〈三の重〉