



サンリブの
おせち
2026



ご予約承り期間
2025年
12/25 木
まで

全国一律送料込み

※一部商品についてお届けできない地域もございます。詳しくは、裏表紙のお申込のご案内をご覧ください。
※一部商品によって締め切り日が異なります。※お届け時間の指定はできません。※のしの対応はできません。

ご予約承り中 お申込書は別途ございます。



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がございますので、ご了承ください。

大人数で囲んでいただけるよう72品目を余すところなく盛り込み、ハレの日の食卓が一気に華やかになるボリューム感。お正月を鮮やかに彩る、豪華なおせち料理をお楽しみください。



【一段重】チュー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、鶏松風あおき、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、鯖昆布、いくら醤油漬、紅白なます、ロブスター旨煮、金箔祝い包み、抹茶羊羹、銀箔祝い包み、小倉羊羹、シュリンプベッパーチーズ、ミートローフ、鯖枝紗焼き、数の子美味漬け、松前漬、ほたるいか含め煮、たらこ昆布の佃煮、ばい貝旨煮、菜の花湯葉巻き、椎茸含め煮、彩手毬、人参含め煮

【二段重】紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏チーズ焼き、伊達巻き、黒豆艶煮金箔、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、トラウトサーモン燻製、ライブオリーブ、オニオンマリネ、さつま芋甘煮、にしんバジル焼き、海老芝煮、ローストビーフ、鯛甘露煮、帆立若草焼き串、鮭塩麹焼き、赤魚からすみ焼き、紅白詰巻き、真鯛祐庵焼き、ちりめん有馬煮、芝海老の蜜煮、手毬海老、梅麴

【三段重】紅鮭昆布松前漬、海老雲丹和え、金平糖 和三盆(友禅)、鳥賊昆布、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 オーロラ包み、ごまめ、蟹甲羅盛り、雲丹新丈、高野豆腐含め煮、生湯葉生姜風味、酢ごぼう、松前辛子明太子、眞子旨煮、有頭大海老串、あわび旨煮、金柑、紅白餅玉串

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

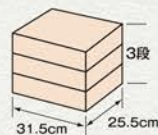
お申込締切日: 12月18日

申込番号 2001

宅配

京都祇園
和山 煌福

本体価格
31,000円
(税込価格33,480円)



お届け日
12/31
(水)

72
品目

6~7
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

色々な味を楽しんでいただける特大サイズのお重にたっぷり59品目のおせち料理を美しい彩りにこだわりを盛り込みました。



【一段重】さつまいも亀甲焼き、若鶏ディアブル風、シュリンプベッパーチーズ、紅鮭昆布松前漬、鳥賊昆布、いくら醤油漬、合鴨の燻製、ミートローフ、ドライトマト、ローストビーフ、鯖昆布、紅白詰巻き、紅白なます、数の子美味漬け、松前辛子明太子、松前漬、有頭大海老串、雲丹新丈、土佐にしん、いちごミルクオーロラ包み

【二段重】伊達巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、金箔祝い包み、抹茶羊羹、海老雲丹和え、帆立若草焼き串、トラウトサーモン燻製、スタッドオリーブ、オニオンマリネ、ちりめん有馬煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、生湯葉生姜風味、鯖枝紗焼き、真鯛祐庵焼き、鮭塩麹焼き、赤魚からすみ焼き、金柑、鰻大根、鰻大根、紅白餅玉串

【三段重】黒豆艶煮金箔、紫芋テリーヌ、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、鶏松風あおき、金平糖 和三盆(友禅)、ぶり鳴門、ほたるいか含め煮、柚子と檸檬のクリームチーズ、眞子旨煮、海老芝煮、栗甘露、ムール貝燻製オイル漬け、菜の花湯葉巻き、ばい貝旨煮、穴子西京焼き、椎茸含め煮、梅麴

乳 卵 小麦 えび くるみ

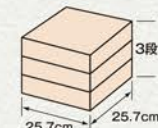
お申込締切日: 12月18日

申込番号 2002

宅配

京都祇園
和山 福寿

本体価格
23,000円
(税込価格24,840円)



お届け日
12/31
(水)

59
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

二段重の中に57品目と見ため以上のボリュームで、彩り鮮やかなおせちに仕上げました。



【一段重】黒豆艶煮金箔、鶏松風あおき、福紗焼き、ばい貝旨煮、鳥賊昆布、さつまいも亀甲焼き、芝海老の蜜煮、鯛甘露煮、銀鱈依焼き、くるみの陥煮、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、金箔祝い包み、抹茶羊羹、雲丹新丈、帆立若草焼き串、たらこ昆布の佃煮、真鯛祐庵焼き、鮭西京焼き、ぶり鳴門、真鯛燻製、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、鰻大根、人参含め煮

【二段重】紅鮭昆布松前漬、合鴨の燻製、伊達巻き、若鶏黄金焼き、紅蒲鉾、白蒲鉾、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、真鯛酢、紅白詰巻き、からすみ、紅白なます、海老芝煮、栗甘露、菜の花湯葉巻き、穴子塩麹焼き、たこ柔らか煮、椎茸含め煮、梅麴、鰻大根、彩手毬

乳 卵 小麦 えび くるみ

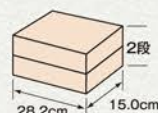
お申込締切日: 12月18日

申込番号 2003

宅配

京都祇園
和山 吉寿

本体価格
21,000円
(税込価格22,680円)



お届け日
12/31
(水)

57
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

京都祇園料亭

和山

味山

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。料理人の渡邊氏は、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。



店主 渡邊 浩二



※写真は盛り付けイメージです。

和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。

【一段重】伊達巻き、鶏松風あおき、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、松前辛子明太子、松前漬、海老雲丹和え、鮭昆布、紅白茹巻き、紅白なます、帆立若草焼き串、紅白餅玉串

【二段重】紅蒲鉾、白蒲鉾、ムール貝燻製オイル漬、柚子と檸檬のクリームチーズ、紫芋テリーヌ、にしんバジル焼き、トラウトサーモン燻製、スタッドオリブ、オニオンマリネ、鮭軟炒焼き、穴子西京焼き、ほたるいか含め煮、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、シュリンプベッパース、人参含め煮

【三段重】黒豆艶煮金箔、合鴨の燻製、烏賊昆布、いくら醤油漬、さつまいも金団、洗皮栗甘露煮、鮭塩麹焼き、紅鮭昆布松前漬、赤魚からすみ焼き、真子旨煮、ばい貝旨煮、真鯛焼浸し、ぶり大根、梅魁、金柑

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2004 宅配

京都祇園 和山 彩嘉
本体価格 18,800円
(税込価格 20,304円)

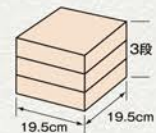
お届け日
12/31
(水)

53
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



こだわりがつまった和と洋の料理を楽しめる贅沢なおせち料理です。

【一段重】伊達巻き、黒豆艶煮金箔、海老雲丹和え、いくら醤油漬、紅白なます、桜鱈炙りスモーク、ばい貝旨煮、海老芝煮、鮭軟炒焼き、数の子美味漬、松前辛子明太子、松前漬、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、真鯛焼浸し、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、真子旨煮、鶴大根、亀大根、梅魁

【二段重】瀬戸内レモンのさつまいも新丈、クリームチーズ(いちご&クランベリー)、豚肉香味焼き、帆立若草焼き串、金平糖 和三盆(友禅)、若鶏ディアブル風、合鴨の燻製、スタッドオリブ、ムール貝燻製オイル漬、にしんバジル焼き、海老のテルミドール ボルチーニ仕立て、雲丹新丈、ミートローフ、栗甘露、いちごミルクオーロラ包み、梅市松寄せ

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2005 宅配

京都祇園 和山 参慶
本体価格 16,800円
(税込価格 18,144円)

お届け日
12/31
(水)

37
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



海鮮や肉料理の工夫を凝らした自慢の料理をぎっしり盛り込みました。

【一段重】さつまいも亀甲焼き、烏賊昆布、いくら醤油漬、ムール貝燻製オイル漬、黒豆艶煮金箔、鮭昆布、紅白茹巻き、海老雲丹和え、紅白なます、海老芝煮、栗甘露、紅白餅玉串

【二段重】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、ばい貝旨煮、松前漬、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

【三段重】若鶏ディアブル風、紅蒲鉾、白蒲鉾、シュリンプベッパース、鮭軟炒焼き、真子旨煮、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、梅魁、いちごミルクオーロラ包み

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2006 宅配

京都祇園 和山 祥雲
本体価格 12,500円
(税込価格 13,500円)

お届け日
12/31
(水)

40
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

彩り豊かな京のおせち料理をお重に盛り込みました。



※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】海老艶煮、鮑旨煮、鮭柚庵焼、栗きんとん、鯛詰巻、京なます、北吹サダ、とび子、柚子柚グリーンサンド、ドライマトワイン煮、寿厚焼き玉子、棒鱈旨煮、田作り照煮、福豆葡萄煮(金箔)
 【二段重】鮭柚庵焼、伊達巻、紅白蒲鉾、チキンマリネ、サーモンマリネ、こはだ栗漬、くらげ酢、三色信田巻、六方さつま芋、穂付菊土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、椎茸旨煮、一口焼き湯葉、珍り梅人参、網さや
 【三段重】祝い数の子、松前漬、いくら、柚子かぶら、ザーサイ、クコの実、ローズハム、花豆腐、笹もぎ餅、蛸パジルソース、紅茶鴨三色巻、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、まぐろ昆布、カナダホッキ貝サラダ

乳 卵 小麦 えび かに



京・料亭
わらびの里

お申込締切日: 12月20日(金)

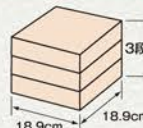
申込番号 2007 宅配

京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち
三段重

本体価格

21,500円

(税込価格 23,220円)



お届け日
12/31
(水)

45
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

【一段重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鮭柚庵焼、合鴨ロース、なごみ巻、栗きんとん、胡桃甘露煮、一口にしん昆布巻、華やかマリネ、祝い数の子、2種ベリーと野菜の紫甘酢和え、クリームチーズ南瓜寄せ、棒鱈旨煮、田作り照煮、柚子柚グリーンサンド、ドライマトワイン煮、紫芋リンゴパイ、若桃甘煮
 【二段重】鮭柚庵焼、寿厚焼き玉子、鮑旨煮、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、切干し柚子、福豆葡萄煮(金箔)、ポロニアソーセージ、きんぴらごぼう、グリーンピース塩茹で、チキンマリネ、いくら(黄ピーマン)、穂付菊土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、三色信田巻、椎茸旨煮、梅鮓、網さや

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

京・料亭
わらびの里

お申込締切日: 12月20日(金)

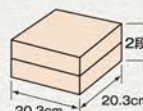
申込番号 2008 宅配

京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち
二段重

本体価格

17,800円

(税込価格 19,224円)



お届け日
12/31
(水)

37
品目

3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。一段重は定番の品を取り揃え、二段重は魚や肉などを盛り込み、三段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。



ぎをん
や満文
青木庵

※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、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、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬
 【二段重】ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストボーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソデイカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン
 【三段重】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、豚タン、ポロニアソーセージ、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、ササミ風ソーセージ、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、帆立香草焼

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日(金)

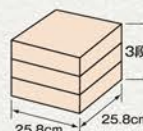
申込番号 2009 宅配

「ぎをん や満文」
迎春おせち

本体価格

15,500円

(税込価格 16,740円)



お届け日
12/29(月)
12/30(火)

62
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

京・料亭
わらびの里

閑静な佇まいを見せる京都・洛東にある料亭わらびの里。洗練された心遣い、研ぎ澄まされた料理人の腕は、京を愛する多くの人々を魅了しています。

ぎをん
や満文



三段重に72品目もの多彩な料理を盛り込んだ、豪華でボリューム満点なおせち。



※写真は盛り付けイメージです。

長方三段重に60品目の色々なお料理をバランスよく彩り豊かに盛り込んだおせち。



※写真は盛り付けイメージです。

和洋の料理54品目を盛り込んだ、見た目にも華やかで幅広い年齢層の方にお勧めのおせち。



※写真は盛り付けイメージです。

コンパクトな三段重に50品目の料理を盛り込んだバランスの取れたおせち。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】伊達巻、田作り煮、クランベリーくるみ、棒鱈甘露煮、空豆、紅かまぼこ、白かまぼこ、焼鯛立、金柑甘露煮、味付バイ貝、柚子皮、赤魚味噌焼、ボイルロブスター、杏子煮、さつま芋レンコン煮、鶏野菜煮、鰻西京焼、ローストボー、梅百合羊羹、黒豆煮、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、ローストビーフ惣菜、梅干し漬
【二段重】九条葱入り玉子焼、豚角煮、帆刺し柚子和え、小鯛西京焼、味付数の子、松前漬、八彩しそ酢和え、海老の旨煮、レモンシロップ漬、湯葉有馬煮、抹茶わらび餅、わらび餅、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、ちりめんレモン煮、菜の花にしん和え、合鴨スモーク、鶏照焼、若桃甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、軟骨入り鶏つくねの照焼、菜の花のお浸し
【三段重】市松錦糸巻、の巻ほうれん草含め煮、の巻海老含め煮、こはだレモン酢漬、白花豆煮、栗麩含め煮、蓮根甘辛和え、あわび煮、磯わかめ、味付花こんにやく、味付花こんにやく、まぐろ角煮昆布和え、くわい梅和え、あいなめ南蛮漬、紅ズワイ蟹爪団子、味付焼肴、梅人参含め煮、椎茸旨煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、寿高野豆腐煮、一口昆布巻、梅麩含め煮、ぶり南蛮漬、ひろうすといんげんの煮付

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2010 宅配

しょうさん 紙屋川 三段重

本体価格 22,000円

(税込価格 23,760円)

お届け日 12/30 (火)

72 品目

4 人用

数量 限定

冷凍 一部地域 配送不可



【一段重】伊達巻、カゴカマス西京焼、花餅紅梅、真鯛柚庵焼、柚子皮、紅白蒲鉾、梅百合羊羹、黒豆煮、小鯛西京焼、海老の旨煮、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、あさりの佃煮、味付数の子、松前漬、いくら醤油漬、紅白なます、まぐろ角煮、味付梅こんにやく、チキンマリネ、鯖昆布、かぶら甘酢漬、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、さつま芋レンコン煮、鶏野菜煮、ローストビーフ、紫キャベツのラペ、九条葱入り玉子焼、帆立南蛮漬、合鴨スモーク、若桃甘露煮、豚角煮、いかと人参の酢漬、あわび煮、小松菜と揚げの煮物
【二段重】市松錦糸巻、の巻ほうれん草含め煮、の巻海老含め煮、蓮根甘辛和え、豆腐と野菜の新丈、栗麩含め煮、蓮根含め煮、くわい梅和え、竹の子の芽和え、紅ズワイ蟹爪、大根胡麻サラダ、焼湯葉巻、寿高野豆腐煮、一口昆布巻、梅麩含め煮、こはだレモン酢漬、味付焼肴、椎茸旨煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬
【三段重】市松錦糸巻、の巻ほうれん草含め煮、の巻海老含め煮、蓮根甘辛和え、豆腐と野菜の新丈、栗麩含め煮、蓮根含め煮、くわい梅和え、竹の子の芽和え、紅ズワイ蟹爪、大根胡麻サラダ、焼湯葉巻、寿高野豆腐煮、一口昆布巻、梅麩含め煮、こはだレモン酢漬、味付焼肴、椎茸旨煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2011 宅配

しょうさん 華錦 三段重

本体価格 18,000円

(税込価格 19,440円)

お届け日 12/30 (火)

60 品目

3~4 人用

数量 限定

冷凍 一部地域 配送不可



【一段重】紅白市松蒲鉾、伊達巻、焼鯛立、蓮根含め煮、栗麩含め煮、味付花こんにやく、あわび煮、磯わかめ、海老の旨煮、味付バイ貝、田作り煮、金柑百合根市松、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、きんとん、まぐろ角煮昆布和え、帆刺し柚子和え
【二段重】鰻西京焼、手まり餅、小鯛ひしお焼、梅百合羊羹、黒豆煮、味付数の子、松前漬、金柑甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、蓮根甘辛和え、味付焼肴、椎茸旨煮、梅麩含め煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、にしん昆布巻、寿高野豆腐煮
【三段重】ローストボー、さつま芋レンコン煮、若桃甘露煮、合鴨スモーク、野菜のキッシュ、クランベリーくるみ、杏子コンポート、シーフードミックスマリネ、チキンと野菜のトマト煮込み、スタッフドオリブ、バジルソーセージ、キャロットラペ、チキンマリネ、ブロッコリーパズルオイル漬、ブラックオリブ、ローストビーフ、海老マヨネーズサラダ、きのこマリネ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2012 宅配

しょうさん 紙屋川光悦 三段重

本体価格 16,000円

(税込価格 17,280円)

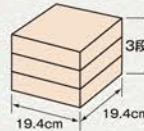
お届け日 12/30 (火)

54 品目

3 人用

数量 限定

冷凍 一部地域 配送不可



【一段重】まぐろ角煮、人参含め煮、竹の子の芽和え、カゴカマス柚庵焼、小松菜と揚げの煮物、金柑甘露煮、合鴨スモーク、くるみ甘露煮、渋皮栗甘露煮、きんとん、梅百合羊羹、黒豆煮、海老の旨煮、レモンシロップ漬、いかと人参の酢漬、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え
【二段重】紅白蒲鉾、白花豆、九条葱入り玉子焼、杏子煮、若桃甘露煮、伊達巻、田作り煮、くわい梅和え、小鯛西京焼、味付数の子、松前漬、白梅餅、紅梅餅、さつま芋甘露煮、黒糖わらび餅、抹茶わらび餅
【三段重】焼湯葉巻、蓮根甘辛和え、梅麩含め煮、にしん昆布巻、寿高野豆腐煮、味付焼肴、蓮の芽梅酢漬、椎茸旨煮、たたき牛蒡、真鯛の旨煮、栗麩含め煮、蓮根含め煮、こはだレモン酢漬、いくら醤油漬、紅白なます、の巻海老含め煮、の巻ほうれん草含め煮、ぼら白子鰻甲煮

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2013 宅配

しょうさん 玉庵 三段重

本体価格 13,800円

(税込価格 14,904円)

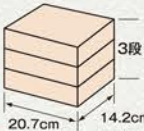
お届け日 12/30 (火)

50 品目

2~3 人用

数量 限定

冷凍 一部地域 配送不可



京都



京都洛北の日本庭園「しよさん」の日本のお正月を感じさせるおせち料理。彩りあふれる滋味豊かな京風の味でお正月をお楽しみください。

博多久松

九州博多に昭和57年創業。おかげさまで各通販モールにて多数の賞を受賞しています。博多久松が自信を持つてお届けするおせちをご提供しています。

伊勢海老をはじめとした
贅沢な素材をたっぷり使用。
量と味にこだわった本格和風おせちです。

【老の重】寿高野豆腐、豚角煮、海老旨煮、たこ旨煮、炙りのどろ酢べ、伊勢海老黄金焼、ミニオーロラカスタード、鮑旨煮、うまかぶり照焼、黒毛和牛ステーキ
【武の重】たたき牛蒡、ほたて真砂和え、にしん酢漬、真鯛子昆布、牛肉牛蒡しぐれ煮、市松錦玉子、菜の花のお浸し、銀鮭味噌焼(大)、鳴門芋金時レモン煮、白花豆蜜煮、鱈昆布巻、帆立旨煮、いわし梅煮、カジキマグロ土佐煮、味付け数の子
【参の重】鶏三色巻、いかサラダ、お煮しめ、さわら照焼、柚子酢たこ、黒豆蜜煮、胡麻胡桃、金団、栗甘露煮、鶏つくね照焼、大根焙煎胡麻サラダ、伊達巻、アーモンド田作り、いか梅酢和え、サーモンの酢漬、ふくさ焼、鮪金胡麻角煮

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月18日

申込番号 2014 宅配

博多久松

本格和風豪華
おせち 千代

本体価格

22,037円

(税込価格 23,800円)



お届け日
12/30
(火)

42
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

伝統の「和」、華やかな「洋」、深い味わいの「中華」。
三つの食文化が調和した、贅沢な和洋中おせち。
お正月の食卓に、家族みんなが笑顔になる
多彩な味わいをお届けします。

【老の重】寿高野豆腐、菜の花のお浸し、いわし梅煮、カジキマグロ土佐煮、伊達巻、アーモンド田作り、たたき牛蒡、源平なます、祝い海老、味付け数の子、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、鶏つくね照焼、ほたて真砂和え、ふり照焼、胡麻胡桃
【武の重】牛タンバストラミ、ブリのエスカベッシュ、さわらの香味焼、蒸し鶏バジル、玉ねぎとピーマンのマリネ、サーモンの酢漬、ボロニアソーセージ、ボロニアソーセージハーブ、タンスモーク塩レモン、ミニハンバーグ、豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、ラム風味あんず、オマール海老のビスク風、海鮮チーズサラダ、爪付カニしんじょう、ローストビーフ
【参の重】花餅桃、胡麻団子、若すみ小胡瓜、中華帆立、酢どり、胡麻ポテ紅はるか、中華風たこ旨煮、中華風角煮、九州産芝海老チリソース、中華くらげ、蒸し鶏パンパンジー、鶏テリース、黒糖ローストポーク、館かけ肉団子

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月18日

申込番号 2015 宅配

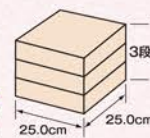
博多久松

厳選本格和洋中
おせち 祝赤重

本体価格

17,500円

(税込価格 18,900円)



お届け日
12/30
(火)

48
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

オマールグラタンやローストビーフ、生ハムなど、洋の味覚が詰まった料理をメインとしつつ和の祝肴やスイーツもバランスよく配置。洋風ながらもお正月らしい華やかさを大切に、特別なおせちです。

【老の重】チーズケーキ、ガトーショコラ、鶏のマスタードソース和え、炙り生ハム炭火仕立て、爪付カニしんじょう、オマールグラタン、オーロラカスタード、サーモンの酢漬、海老のチェダーチーズ和え、祝い海老、ローストビーフ
【武の重】とうもろこしのバターポテ、クランベリー胡桃、タンスモーク塩レモン、ボロニアソーセージハーブ、ボロニアソーセージ、海鮮チーズサラダ、牛タンバストラミ、豚ばらチャーシュー、洋風なます、黒毛和牛ステーキ、ミニハンバーグ、豚ハラミ黒胡椒、オマール海老のビスク風、いかサラダ、イタリア栗金団、金団、栗甘露煮、味付け数の子
【参の重】ラム風味あんず、にしんマスタード、鳴門芋金時レモン煮、帆立バジル、ブリのエスカベッシュ、玉ねぎとピーマンのマリネ、アーモンド田作り、帆立南蛮、ローストポークバストラミ、若草チーズマヨ、セミドライソーセージ、キャロットラペ、ライオリーブ、伊達巻、やわらか干しとまと、翡翠若桃、黒豆蜜煮、さわらの香味焼、蒸し鶏バジル

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月18日

申込番号 2016 宅配

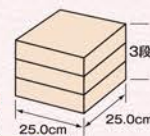
博多久松

洋風定番三段重
おせち Akasaka

本体価格

16,574円

(税込価格 17,900円)



お届け日
12/30
(火)

48
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



48品目の和洋折衷食材を詰め込んだ、ご家族で楽しめる博多久松一番人気おせち。

【宅の重】鳴門芋金時レモン煮、白化豆蜜煮、祝い海老、ぶり照焼、いか梅酢和え、オマールグラタン、笹カスタード、さつま揚げ、いか明太和え、寿高野豆腐、栗わかめの胡麻和え、セミドライソーセージ、生炊きしらす

【式の重】伊達巻、アーモンド田作り、サーモンの酢漬、豚肉とひよこ豆の角煮、豚ばらチャーシュー、源平なます、ボロニアソーセージ、ボロニアソーセージハーブ、タンスモーク塩レモン、金団、栗甘露煮、鶏のマスタードソース和え、九州産老海老旨煮、玉ねぎピーマンのマリネ、牛肉牛蒡しぐれ煮、海の香蒲餅、菜の花のお浸し、味付け数の子

【参の重】鶏つくね照焼、大根焙煎胡麻サラダ、黒豆蜜煮、胡麻胡桃、お煮しめ、市松錦玉子、鮎金胡麻角煮、だし巻玉子、やわらか干しとまと、にしん酢漬、真鱈子昆布、いかサラダ、松前漬、たたき牛蒡、ほたて真砂和え、いわし梅煮、カジキマグロ土佐煮

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月18日(木)

申込番号 2017 宅配

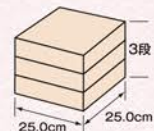
博多久松

和洋折衷

本格料亭おせち

博多

本体価格
14,629円
(税込価格 15,800円)



お届け日
12/30
(火)

48
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



黒毛和牛や鮑を使った豪華な少人数向けおせち。ハレの日を彩る一品です。

【宅の重】鮑旨煮、葉付金柑、海老旨煮、うまかぶり照焼、白化豆蜜煮、鳴門芋金時レモン煮、黒毛和牛ステーキ、サーモンの酢漬、いか梅酢和え

【式の重】お煮しめ、市松錦玉子、豚角煮、鶏三色巻、柚子酢たこ、寿高野豆腐、菜の花のお浸し、銀鮭味噌焼、胡麻胡桃、味付け数の子

【参の重】たたき牛蒡、アーモンド田作り、伊達巻、いかサラダ、生炊きしらす、さわら照焼、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、鱈昆布巻、帆立旨煮、ほたて真砂和え、真鱈子昆布

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月18日(木)

申込番号 2018 宅配

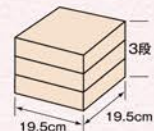
博多久松

豪華定番

三段重おせち

高砂

本体価格
13,888円
(税込価格 15,000円)



お届け日
12/30
(火)

32
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



ローストビーフなど洋風の肉料理と和の味が楽しめる、彩り華やかなおせちです。

【宅の重】チーズケーキ、ガトーショコラ、ローストビーフ、ボロニアソーセージハーブ、ボロニアソーセージ、タンスモーク塩レモン、ローストポークパストラミ、若草チーズマヨ、サーモンの酢漬、玉ねぎとピーマンのマリネ、伊達巻、祝い海老

【式の重】豚ばらチャーシュー、洋風なます、クランベリー胡桃、とうもろこしのバターポテト、爪付カニしんじょう、海老のチェダーチーズ和え、蒸し鶏パザル、ミニハンバーグ、豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、鶏のマスタードソース和え

【参の重】鳴門芋金時レモン煮、いかサラダ、プリのエスカベッシュ、オマール海老のピス風、海鮮チーズサラダ、さわらの香味焼、黒豆蜜煮、金団、栗甘露煮、アーモンド田作り、牛タンパストラミ、味付け数の子

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月18日(木)

申込番号 2019 宅配

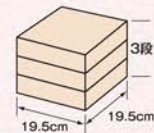
博多久松

洋風本格

三段重おせち

Sakurazaka

本体価格
12,500円
(税込価格 13,500円)



お届け日
12/30
(火)

35
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

にぎやかに囲める和洋折衷のおせちです。

【一段重】連根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、伊達巻、たこ照焼、味付数の子、たら旨煮、丹波黒ぶどう豆、花餅(紅梅)、紅白なます、いくら醤油漬

【二段重】こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、もみじスライス、チーズ入り焼かまぼこ、祝えび、味付ばい貝、ぶり照焼、あんず白ワイン煮、帆立明太、帆立照焼

【三段重】きのこの醤油バターソース、合鴨スモーク、ネーブルオレンジシラップ漬、鰹のマンガーチリソース、岩塩仕込み豚タンスモーク、黒酢入り酢豚、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、そら豆のムース、錦糸しゅうまい、ドロップベッパー、中華くらげ、ポテトサラダ、生ハム

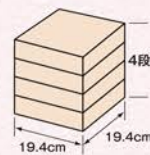
【四段重】オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、レッドキャベツとピーツのラベ、笹巻だんご、子持いか、イカとカナダホッキ貝のサラダ、グリーンオリーブ、海老チリソース、ポロニアソーセージ、イタリアンソーセージ、鶏の塩麹焼、イカのアーヒー風、浅漬ブロッコリー、紫花豆使用珈琲花豆、じゃがいもチーズカリカリ

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月25日☆

申込番号 2020 宅配

味遊心

和洋四段重
祝彩雅宴本体価格
24,000円
(税込価格 25,920円)お届け日
12/31
(水)60
品目4~5
人用数量
限定冷蔵
一部地域
配送不可

三世代の親子がお正月を共に祝う

バラエティ豊かな味わいのおせちです。

【一段重】竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、花魁煮、金ごままぐろ角煮、田作り、味付ばい貝、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

【二段重】ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、そら豆のムース、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、レッドキャベツとピーツのラベ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、中華くらげ、にしん甘酢漬、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンスモーク、シナモンくるみ、合鴨スモーク、若桃甘露煮

【三段重】イタリアンソーセージ、パンパキンサラダ、若桃甘露煮、苺ロールケーキ、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネボモドーロ、ミニッツチーズサブ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネーブルオレンジシラップ漬、海老マヨソース、ドロップベッパー、プチブリ海老サラダ、いくら醤油漬、抹茶ロールケーキ、ポテトサラダ、生ハム、鶏の塩麹焼

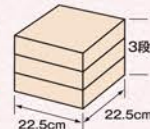
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月25日☆

申込番号 2021 宅配

味遊心

親子三代おせち

本体価格
18,500円
(税込価格 19,980円)お届け日
12/31
(水)60
品目4~5
人用数量
限定冷蔵
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。

和洋中の人気メニューを盛り合わせました。

【一段重】伊達巻、煮べれんこん、竹の子含め煮、煮べごぼう、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、金ごままぐろ角煮、若桃甘露煮、フカヒレ風魚卵和え、味付数の子、一口にしん昆布巻、花がんも煮

【二段重】ポテトサラダ、生ハム、そら豆のムース、シナモンくるみ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、きのこの醤油バターソース、ポロニアソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鰹のマンガーチリソース、レッドキャベツとピーツのラベ、パンパキンサラダ、ペンネボモドーロ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、若桃甘露煮、ロマネスコカラフラワー浅漬

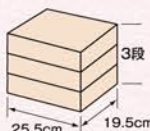
【三段重】中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、竹の子メンマ風、海鮮市松、肉だんご、錦糸しゅうまい、ドロップベッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、ヤングコーン旨煮、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、茎わかめの塩ナムル、いか松笠、帆立照焼、かに爪鹿焼、ごまだんご、桃もち(花餅)

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月25日☆

申込番号 2022 宅配

味遊心

和洋中
新春万福本体価格
18,500円
(税込価格 19,980円)お届け日
12/31
(水)56
品目4~5
人用数量
限定冷蔵
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。

あじ
ゆう
しん
味遊心

おせちづくり50年以上の歴史を持ち、浪花惣菜の老舗「三幸」の技を受け継いできました。



※写真は盛り付けイメージです。

お酒と共に楽しみいただけるよう、伝統的なおせち料理に加え酒の肴が充実しています。

【一段重】ポロニアソーセージ、茗わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、中華くらげ、にしん甘酢漬、岩塩仕込み豚タンズモーク、ポテトサラダ、イタリアンソーセージ、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、白子の柚子みそ煮、牛カルビ炭火焼、銀杏、白身魚のエスカベッシュ、浅漬ブロッコリー、ローストビーフ、キャベツとセロリのラペ、ムール貝の塩レモンソース、鶏肉三色巻、鹿児島県産カツオのオイル煮、龍皮巻、錦糸巻、オニオンマリネ、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬

【二段重】竹の子含め煮、煮べごぼう、ふき含め煮、小芋含め煮、浅漬きぬさや、金ごままぐろ角煮、抹茶黒大豆、さつまいも甘露煮、子持いか、焼湯葉巻き、よもぎ麩煮、花がんも煮、かに爪袖庵焼、若桃甘露煮、煮べれんこん、あおきんにゃく煮、花麩煮

【三段重】紅白かまぼこ、伊達巻、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、錦市松、くるみ甘露煮、一口にしん昆布巻、たこ照焼、ぶり照焼、若桃甘露煮、蓮根の芽の梅酢和え、フカヒレ風魚卵和え、味付数の子

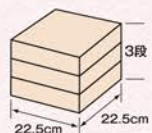
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月25日(木)

申込番号 2023 宅配

味遊心 酒肴おせち 瑞春

本体価格
18,500円
(税込価格 19,980円)



お届け日
12/31
(水)

60
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

華やかなオードブルと、伝統的な和風のおせちを1人用に盛り付けました。

【一段重】シナモンくるみ、ペンネポモドーロ、ポロニアソーセージ、ムール貝の塩レモンソース、ミートローフ、海老マヨソース、ロマネスコカリフラワー浅漬、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、鰯のマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーツのラペ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フルーツフロマージュ、ローストビーフ、オニオンマリネ、生ハム、イカのアヒージョ風、ドロップペッパー

【二段重】伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮べれんこん、花餅(紅梅)、紅白なます、いくら醤油漬、一口にしん昆布巻、味付数の子、若桃甘露煮、祝えび、栗きんとん

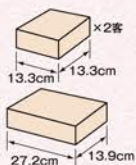
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月25日(木)

申込番号 2024 宅配

味遊心 年越しおせち

本体価格
12,800円
(税込価格 13,824円)



お届け日
12/31
(水)

32
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

ミニサイズのお重に、和洋の食材をギュッと盛り込みました。見た目もかわいい多彩な味わいのおせちです。

【一段重】紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、伊達巻、栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、たたきごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、錦市松、蓮根の芽の梅酢和え

【二段重】鶏の塩麹焼、生ハム、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ、金ごままぐろ角煮、オニオンマリネ、スモークサーモン、岩塩仕込み豚タンズモーク、グリーンオリーブ、茗わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、海老チリソース

【三段重】こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮べごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、寿高野豆腐、花麩煮、笹巻だんご、ぶり照焼、子持いか、あんず白ワイン煮、祝えび、帆立照焼、はも西京焼

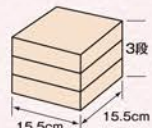
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月25日(木)

申込番号 2025 宅配

味遊心 ミニ三段重 星彩

本体価格
12,800円
(税込価格 13,824円)



お届け日
12/31
(水)

40
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

和の食材を中心にお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵串、白花生、田作り、ロブスター、数の子鱈甲漬、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、伊達巻、海老マリネ、鰯生麦、さごしの昆布、
【二の重】味付け肉団子、鶏塩焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまかつま、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の子旨煮、紫芋金団、烏賊のスモーク風味、鰯マリネ、鰯小倉煮、海老マヨ
【三の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白結び餅、紅白なます、いくら醬油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごぼう時雨煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鮭西京焼、柚子オーロラ

乳 卵 小麦 えび くらみ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2026 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

彩華千 和風三段重

本体価格

22,800円

(税込価格 24,624円)

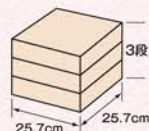
お届け日
12/30
(火)

59
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



せん
が
や
千賀屋

伝統的な「おせちらしさ」と世代を超えた「親しみやすさ」が融合したおせちです。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】波皮付き栗金団、金箔黒豆、紅白なます、いくら醬油漬、酢牛蒡、たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏松風、若桃甘露煮、ロブスター、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鱈甲漬、あかね真丈
【二の重】牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、白花生、田作り、鰯小倉煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐
【三の重】白身魚のエスカベッシュ、松前漬、烏賊魚卵串、ごまかつま、金柑甘露煮、焼き帆立、赤魚南蛮漬、紅鮭白醬油焼、小鯛塩焼、海老マリネ、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、魚の子旨煮

乳 卵 小麦 えび くらみ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2027 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

天寿千 和風三段重

本体価格

19,500円

(税込価格 21,060円)

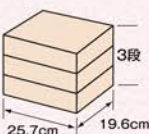
お届け日
12/30
(火)

45
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



伝統の和の重・味わい深い洋の重・人気の中華の重と、三段を組み合わせました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】昆布巻、紅鮭白醬油焼、金箔黒豆、数の子鱈甲漬、たら鮎漬、いくら醬油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、手毬餅まんじゅう、伊達巻
【二の重】パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味
【三の重】黒酢肉団子、長寿貝の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリン、ごまだんご、柚子くらげ、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2028 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

華千歳 和洋中三段重

本体価格

15,800円

(税込価格 17,064円)

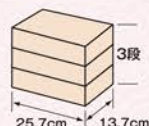
お届け日
12/30
(火)

32
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



厳選した食材を重箱に盛り込み、端麗に仕上げました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】鰯小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醬油漬、白花生、田作り、祝い海老、数の子鱈甲漬、梅かんざし
【二の重】手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまかつま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子
【三の重】くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

乳 卵 小麦 えび くらみ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2029 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

金千華 和風三段重

本体価格

11,800円

(税込価格 12,744円)

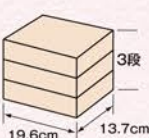
お届け日
12/30
(火)

33
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



創業者 千賀 信明
創業者 千賀 信明



※写真は盛り付けイメージです。

創業明治4年。毛利藩のお抱えだったという歴史を持ち
高杉晋作や乃木将軍も通った老舗料亭の味をご堪能ください。

【一段重】出汁煮、牛しぐれ煮、海老芝煮、鶏松風、筍旨煮、鱈柚庵焼、伊達巻、はや昆布巻、鯛生寿司、鰯、うの花、数の子、梅人参

【二段重】じゃこ佃煮、イカ雲丹和え、ローストビーフ、ローストポーク、筑前煮、千代呂布、菊蕪、栗きんとん、黒豆、イカ黄味焼、手毬麩、鶏人参、ふぐの南蛮漬、津久羽根

卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2030

宅配

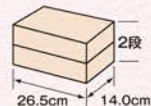
古串屋

梅二段重

本体価格

21,600円

(税込価格 23,328円)



お届け日

12/31

(水)

27

品目

1~2

人用

数量

限定

冷蔵

一部地域

配送不可

料亭
古串屋

※写真は盛り付けイメージです。

江口大将の思いが込められており、
家庭的な味を表現しながらも京都割烹らしいメニュー。

【一段重】伊達巻、ぶり照焼、たたき牛蒡ごま和え、紅白市松蒲鉾、紅白なま酢、いくら醤油漬、ボイルロブスター、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、パイ貝旨煮、金柑さわやか煮、黒豆(あしらい金箔)、田作り

【二段重】飛竜頭、彩り根菜の煮しめ、スナッPEndウお浸し、椎茸旨煮、梅麩シロップ漬、にしん昆布巻、おさつ甘露煮、松前漬、味付数の子、爪付カニしんじょう、紫キャベツのマリネ、合鴨スモーク、切干大根煮、焼海老、九条葱入焼鳥つくね

【三段重】チーズ入り一口まぼこ、阿波すだち鶏照焼、青桃甘露煮、わらび餅きな粉、にしん親子甘酢漬、ちりめん山椒、牛肉と筍のしぐれ煮、味付小梅人参、海老のぶりぶりサラダ、たこ彩り甘酢和え、京壬生菜と柚子のちぎり天、たこ照焼、ごまゴテ、蓮根柚子マリネ

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月20日(金)

申込番号 2031

宅配

祇おん江口監修

葵 和風三段

本体価格

16,800円

(税込価格 18,144円)

お届け日

12/30

(火)

42

品目

3

人用

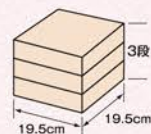
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可

祇おん
江口

※写真は盛り付けイメージです。

本格おせちをお楽しみいただける、
色とりどりの料理38品目を盛り込みました。

【一段重】たたき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛時雨麩包み、伊達巻、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮、味付小梅人参

【二段重】湯葉八幡巻、穂先筍旨煮、にしん昆布巻、松麩シロップ漬、とり皮ボン酢和え、出汁巻玉子、紅白なま酢、いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、松前漬、合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、おさつ甘露煮、味付小梅人参

【三段重】京壬生菜と柚子のちぎり天、椎茸旨煮、菜の花おひたし、にしん親子甘酢漬、ラム風味あんず、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麩シロップ漬、海老のぶりぶりサラダ、金ごま一口いわし、たこ彩り甘酢和え、わらび餅きな粉

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月20日(金)

申込番号 2032

宅配

日本橋OIKAWA監修

春望 和風三段

本体価格

12,800円

(税込価格 13,824円)

お届け日

12/30

(火)

38

品目

2

人用

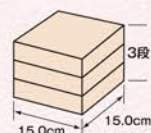
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可

日本橋
OIKAWA

※写真は盛り付けイメージです。

五島軒の世界観をお重の中で表現しました。

ローストビーフ グレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ風味、りんごきんとん シナモン風味、スパイスグリルチキン インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートローフのラタトゥイユソース添え、椎茸入りビーフシチュー、テリーヌダンパーニユ、カジキのハニーマスタードソース、ドライマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのパジルマヨソース、たこのマリネ バジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスモーク

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月10日(金)

申込番号 2033

宅配

五島軒

洋風おせち一段重

本体価格

14,500円

(税込価格 15,660円)

お届け日

12/30

(火)

15

品目

2~3

人用

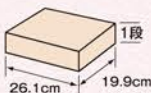
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可



五島軒



※写真は盛り付けイメージです。

佳日を彩るにふさわしいおせちが
出来上がりました。

【一段重】鶏のマリネハニーマスタード風味、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、スモークサーモンいくら添え、国産黒毛和牛(モモ)ローストビーフ、北欧サラダ、ロブスターのアメリケースソース和え、豚肉と鶏肉のテリーヌ、真だこのマリネ、合鴨香味詰巻、柿バターサンド、生チョコトリュフ
【二段重】伊達巻、丹羽ぶどう豆、若鶏の八幡巻き、メープルくるみ、数の子、海老の艶煮、田作り、一口にしん昆布巻き、宮崎県産黒潮ぶりの照り焼き、京なます、たたきごぼう、栗きんとん、さつま芋十二支(午)
【三段重】いぶりがっこのクリームチーズ、チーズ入りスパイシーミート、国産どりを使った手作りつくね、穴子ごぼう巻、殻付きあわびやわらか煮、ズワイの爪肉、にしん笹巻書き、真鯛の西京焼き、合馬の焼き筍

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月20日

申込番号 2034 宅配

JR九州ステーションホテル小倉

和洋おせち極三段重

本体価格
25,926円

(税込価格 28,001円)

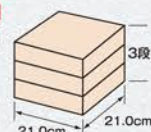
お届け日
12/30
(火)

33
品目

4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



JR九州
ステーション
ホテル小倉

1998年に開業した「JR九州ステーションホテル小倉」。九州の食材を豊富に使用した和食に洋テイストを加えた、JR九州ステーションホテル小倉料理長監修のおせち料理で、新しい年をお迎えください。



※写真は盛り付けイメージです。

縁起の良い八角お重に家族三世帯
それぞれが好きなものを探せる
和洋中のお料理を盛り付けました。

【一段重】鶏山椒焼、若桃の甘露煮、紅白蒲鉾、一口昆布巻き、ブリの照り焼き、田作り、お祝い海老煮、黒豆煮、花型麩、紅白なます、いくら醤油漬、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮
【二段重】ぶちぶり海老サラダ、サーモントラウトローズ、オリーブとチーズのマリネ、ホタテのテリーヌ、ローストビーフ、ブロッコリーのコンソメ風味、テリーヌドカンパーニュ、スパイシーミックスビーンズ、たこのパルメーザンソース、鶏肉のトマトソース、ドライトマトの赤ワイン煮
【三段重】中華くらげ、中華風帆立、インゲン添え、くるみの餡焼き、カニ爪しんじょの甘酢あん、花餅桃、ブロッコリーのコンソメ風味、海老のチリソース、胡麻甘藷、煮あわび、蒸し鶏のパンパンジーソース、砂肝の四川風ソース和え

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月10日

申込番号 2035 宅配

リーガロイヤルホテル

和洋中おせち三段重

本体価格
23,000円

(税込価格 24,840円)

お届け日
12/30
(火)

34
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



RR
RIGA ROYAL HOTELS

リーガロイヤルホテル



※写真は盛り付けイメージです。

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。

【一段重】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、紫キャベツのラベ、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、スタフオリーブ、十勝ハーフ牛ローストビーフ
【二段重】焼き湯葉巻、白花豆煮、梅型こんにゃく、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、味付け筍、蓮根旨煮、若布煮、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだかぶらね、松前漬、北海道産数の子
【三段重】四川風チキン、錦糸玉子包み、味付きザーサイ、蒸し鶏燻製、たらちのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、胡麻団子、大根明太子和え、クランベリーくるみ、蓮の芽(梅酢風味)、若桃甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、国産ローストポーク(黒糖風味)、中華くらげ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日

申込番号 2036 宅配

ホテルニューオータニ

和洋中三段重

本体価格
20,000円

(税込価格 21,600円)

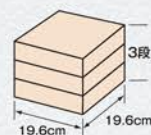
お届け日
12/29(月)
12/30(火)

45
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



The New Otani

ホテルニューオータニ



※写真は盛り付けイメージです。

二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。

【一段重】真鯛御焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマメ肉南蛮、のどぐろ広島葉巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、黒豆煮(梅型百合羊羹)、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢漬、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿喜野豆腐、海老新丈、たら野菜つみれ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、梅型蒟蒻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩り和え、つぶ貝時雨煮、蟹ふくき焼、帆立生姜和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鰻昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子の含め煮、ホッケつみれ、白化豆腐、紫花豆腐、梅魁

【二段重】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、ドライマト(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)、うぐいすふくき焼、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、ブラックオリーブ、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、牛肉笹包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、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、合鴨パストラミ、ポロニアソーセージ、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

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2037

宅配

京都清水五栄「ほった」監修 100品目おせち

本体価格
19,800円

(税込価格 21,384円)

お届け日

12/29(月)

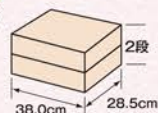
12/30(火)

100
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

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。

【一段重】早煮昆布、煮あわび、梅魁、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、帆立も佃煮、いくら醤油漬、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付け数の子、さんま酢漬、北海しまえび

【二段重】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、たらこ細切り昆布煮、さつまいものきんとん、さつまいものレモン煮、鱈の燻漬、鮭の燻漬

【三段重】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、鹿肉の佃煮、ローズサーモン、帆立うま煮、梅魁、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

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2038

宅配

稚内中央水産

北海道美味おせち

本体価格
16,800円

(税込価格 18,144円)

お届け日

12/29(月)

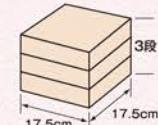
12/30(火)

43
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

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てバランス良く詰合せました。

【一段重】田作り煮、たたきごぼう、笹巻団子、ロースター、伊達巻、紅白蒲鉾、帆立たらこうに和え、黒豆煮、紅白なます、いくら醤油漬、きんとん、渋皮栗甘露煮

【二段重】ぶり照焼、オクラの浅漬、焼き湯葉巻、鰻昆布巻、松前漬、数の子、有頭海老、華味鳥もの炭火焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮、糸昆布酢漬、明太子昆布巻、華味鳥の鶏皮

【三段重】合鴨スモーク、レモンシロップ漬、華味鳥もも燻製、華味鳥手羽元の唐揚げ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥のつくね、めんたい高菜、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、海老サラダ、海老新丈、華味鳥パストラミ

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2039

宅配

水たき料亭「博多華味鳥」監修

料亭のおせち

本体価格
16,800円

(税込価格 18,144円)

お届け日

12/29(月)

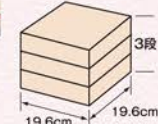
12/30(火)

37
品目

3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

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

【一段重】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、鰻昆布巻、ぶり照焼、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮

【二段重】金柑甘露煮、金ごま角煮、焼き湯葉巻、鳴門金時芋レモン煮、寿喜野豆腐、姫竹旨煮、椎茸柚子煮、海老芋旨煮、たたきごぼう、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、小松菜と揚げの煮物、若桃甘露煮、花餅紅梅

【三段重】九条葱入り玉子焼、くるみ甘露煮、わらび餅、抹茶わらび餅、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、帆立生姜和え

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2040

宅配

彩豊楽

本体価格
11,500円

(税込価格 12,420円)

お届け日

12/29(月)

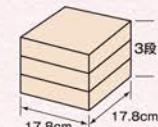
12/30(火)

38
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可





※写真は盛り付けイメージです。

広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち。 赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただけます。

鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のパンパンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、大西洋鮮の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの飴炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月10日(金)

申込番号 2041

宅配

本体価格

14,600円

赤坂璃宮

中華おせち一段重

(税込価格 15,768円)

お届け日

12/30

13

品目

2~3

人用

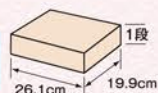
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可



和・洋・中の料理55品目の多彩な味をお楽しみいただけるおせち。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】サラムソーセージ、野菜のキッシュ、チキンと野菜のトマト煮込み、スタッフドオリーブ、クリームシュレーリソース、合鴨ロースオレンジソース、杏子コンポート、鶏チーズ焼、砂肝コッフィ、クランベリーくるみ、カナダホッキ貝わさびサラダ、スパイシーポーク、ロマネスココンソメ味、きのこマリネ

【二段二重】ビリ辛ローストチキン、白ごま紅はるか、いかのXO醤和え、海鮮中華帆立和え、鮑オイスターソース煮、梅人參中華味、紅豆焼、中華ソーセージ、ブロッコリー中華味、蒸し鶏と枝豆の胡麻ダレ和え、海老チリソース煮、小胡瓜、味付青ザンザイ、中華クラゲ

【二段三重】金箔黒豆煮、紅白市松蒲鉾、伊達巻、小鯛西京焼、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、きんとん、味付数の子、田作り煮、金柑百合根市松、味付バイ貝、海老の旨煮、栗麩詰め煮、蓬麩詰め煮、柚子皮、椎茸旨煮、湯葉三色巻、鶏野菜巻、合鴨モーク、若桃甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、鮭油揚げ、梅麩詰め煮、たたき牛蒡、にしん昆布巻、蓮の芽梅酢漬

お申込締切日: 12月18日(金)

申込番号 2042

宅配

本体価格

17,300円

しょうざん

和洋中 二段三重

(税込価格 18,684円)

お届け日

12/30

55

品目

3

人用

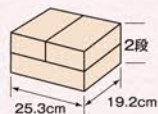
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可



一段重の中に厳選したこだわりの17品目。



※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月20日(金)

申込番号 2044

宅配

本体価格

9,500円

カネハツ

彩椿 和風一段重

(税込価格 10,260円)

お届け日

12/31

17

品目

2

人用

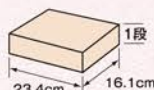
数量

限定

冷蔵

一部地域

配送不可



厳選食材を詰め合わせたこだわりのおせちです。



※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月20日(金)

申込番号 2043

宅配

本体価格

16,500円

カネハツ

初梅 和風二段重

(税込価格 17,820円)

お届け日

12/31

30

品目

2~3

人用

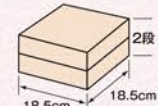
数量

限定

冷蔵

一部地域

配送不可



乳 卵 小麦 えび かに くるみ

カネハツ

カネハツは繋がる想いと、
集まる笑顔を大切にします。



※写真は盛り付けイメージです。

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。

【一段重】伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鮭照焼、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

【二段重】きんとん、洗皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若桃甘露煮、ローストビーフ、梅麩、紅白なます、鱈いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩鯛の旨煮、黒豆煮

【三段重】さつまいも甘露煮、減塩五目きんちゃく、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人參、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにやく、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

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月15日(金)

申込番号 2045

宅配

本体価格

14,500円

京都「洙楽庵」

減塩おせち

(税込価格 15,660円)

お届け日

12/29(月)

33

品目

3

人用

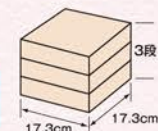
数量

限定

冷凍

一部地域

配送不可



京都「洙楽庵」



※写真は盛り付けイメージです。

華やかで上品な彩りに心を配り、新春の装いに仕上げた一段30品目の贅沢なおせち。

伊達巻、烏賊明太子和え、紅蒲鉾、鶏松風、若鶏雲丹焼き、椎茸め煮、真子旨煮、絹さや、鮎柳炒焼き、紅白茹巻き、桜鱈炙りスモーク、いくら醤油漬、紅白なます、黒豆鮑煮金箔、さつまいも金団、栗甘露、菜の花湯葉巻き、ほたるいかめ煮、穴子西京焼き、数の子美味漬、松前辛子明太子、松前漬、真鯛枯庵焼き、桜羊羹、友禅包み、あわび旨煮、梅麩、高野豆腐め煮、海老芝煮、黒豆丸十寄せ、紅白餅玉串

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2046 宅配

京都 祇園
寿司六 宝華

本体価格
12,800円
(税込価格 13,824円)

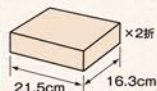
お届け日
12/31
(水)

30
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京都 祇園 寿司六



※写真は盛り付けイメージです。

懐石の世界観を一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました。

田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子電目漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2047 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理
舞千 和風二折

本体価格
11,800円
(税込価格 12,744円)

お届け日
12/30
(火)

26
品目

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



千賀屋

せんがや

和洋合わせて52品目の個食おせちで色々な楽しみ方が出来ます。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】紅白蒲鉾、九条葱入り玉子焼、鮭柚庵焼、赤魚西京焼、焼帆立、あわび煮、磯わかめ、田作り煮、味付豚貝、味付数の子、松前漬、海老の旨煮、蓬麩め煮、栗麩め煮、手まり餅、梅麩め煮、豚角煮、合鴨スモーク、牛肉八幡巻、穴子八幡巻、黒豆金箔松葉串、味付焼筒、椎茸旨煮、ひろすてインゲンの煮付、にしん昆布巻、味付高野豆腐、味付人参、湯葉三色巻

【二段重】きのこマリネ、若桃コンポート、海老マヨネーズサラダ、紅ズワイのテリーヌ、野菜のキッシュ、鶏肉の米麹焼、トルコオイル仕立て、ブロッコリーコンソメ味、チキンマリネ、カナダホッキ貝わさびサラダ、チキンと野菜のトマト煮込み、スタッフドオリブ、サラミソーセージ、ペッパーボンレスハム、クランベリーくるみ、キャロットテリーヌ、クリームシチューテリーヌ、スモークシュリンプ、ロマネスココンソメ味、オニオンマリネ、鶏チーズ焼、ベーコンチーズドック、ブータンブラン、合鴨ローズオレンジソース、杏子コンポート

お申込締切日: 12月18日

申込番号 2048 宅配

しょうざん
個食和洋 二段

本体価格
11,370円
(税込価格 12,280円)

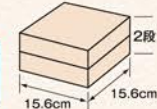
お届け日
12/30
(火)

52
品目

1~2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



京都 しん

色彩・盛り付けの美を追求したおせちです。ご夫婦で一折ずつ、ご利用いただけます。

かまぼこ(紅白)、黄金蒸し、綱蒟蒻煮、松風扇面串、伊達巻、ごまめ、有頭海老、さごし柚庵焼、数の子、絹さや、たたき牛蒡、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、すり身団子(よもぎ)、栗きんとん、竹筒黒豆、棒だら、花豆みじんこ揚げ、松笠海老芋、昆布巻、人参紅梅、大根白梅、花蓮根(赤)、はじかみ

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月25日

申込番号 2049 宅配

濱登久
個食二段重

本体価格
13,000円
(税込価格 14,040円)

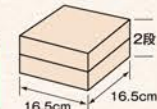
お届け日
12/31
(水)

24
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京料理 濱登久



※写真は盛り付けイメージです。

2客の和の個食重と洋風オードブルの組み合わせで、色々なお召し上がり方が出来ます。

【一段重】鶏塩麹焼、伊達巻、白かまぼこ、紅かまぼこ、黒豆金箔松葉申、さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、田作り煮、小鯛西京焼、味付バイ貝、味付数の子、海老の旨煮、蓬魁含め煮、栗魁含め煮、焼帆立、牛肉八幡巻、穴子八幡巻、湯葉三色巻、味付高野豆腐、にしん昆布巻、味付焼筍、椎茸旨煮、合鴨スモーク、ひろのうすインゲン煮、煮付、鶏団子、梅人参含め煮
【二段重】きのこマリネ、ローストビーフ、たこの彩り野菜マリネ、チキンと野菜のトマト煮込み、ブロッコリーとお豆のサラダ、ベッパーボンレスハム、クランベリーくるみ、クリームシチューテリーヌ、キャロットテリーヌ、カナダホッキ貝わさびサラダ、スモークシュリンプ、オニオンマリネ、合鴨ロースオレンジソース、ブロッコリーバジルオイル漬、ミックスナッツブラウニー、サラムソーセージ、パンパキンサラダ、野菜のキッシュ、ブータンブラン、シュークルット

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月18日(金)

申込番号 2050 宅配

しょうさん

和の個食おせち&オードブル

本体価格
13,500円
(税込価格 14,580円)

お届け日
12/30
(火)

46
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京都



※写真は盛り付けイメージです。

こだわりがつまった和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

【一段重】黒豆艶煮金箔、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、彩手巻、海老芝煮、紅蒲鉾、土佐にしん、生湯葉生姜風味、人参含め煮、数の子美味漬、帆立若草焼き串、祝梅(紅)、松前漬、真子旨煮、椎茸含め煮、いんげん、鰯掛紗焼き、ばい貝旨煮
【二段重】ミートローフ、柚子と檸檬のクリームチーズ、ムール貝煙製オイル漬、海老黄金、スモークサーモンオリーブオイル漬、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、若鶏ディープ風、開き海老炊炒焼き、金箔祝い包み、抹茶羊羹、鶏のゴルチーニバイ包み、合鴨の煙製、スタフドオリーブ、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、菜の花湯葉巻、ほたるいか含め煮、紅鮭昆布漬焼き、ドライマト

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月18日(金)

申込番号 2051 宅配

京都祇園 ぷらむ 輝宝

本体価格
17,000円
(税込価格 18,360円)

お届け日
12/31
(水)

40
品目

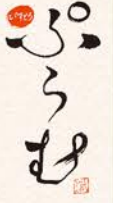
2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京都祇園



※写真は盛り付けイメージです。

肉野菜や魚介を中心としたオードブルメニューをバリエーション豊かに詰め合わせました。

タンシチューのテリーヌ、イカのアヒージョ風、ドロップベッパー、パンパキンサラダ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、オニオンマリネ、スモークサーモン、シナモンくるみ、鶏のチーズ焼、ペンネポモドロー、ムール貝の塩レモンソース、赤ワイン風味牛肉煮込み、ロマネスコカリフラワー浅漬、フルーツフロマージュ、あんず白ワイン煮、キャベツとセロリのラペ、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、じゃがいもチーズカリカリ、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、チーズオードブル、いか軟骨マリネ、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬、ローストビーフ

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月25日(金)

申込番号 2052 宅配

味遊心

洋風オードブルプラン

本体価格
12,800円
(税込価格 13,824円)

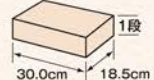
お届け日
12/31
(水)

29
品目

3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



味遊心



※写真は盛り付けイメージです。

25個の小さなカップに39品目のオードブル料理を盛り付けた彩りと遊び心溢れる一品。

チェリーグラッセ、メープルくるみ、カナダホッキ貝わさびサラダ、チーズとベーコンのバイ包み、たこのバジルソース、スタフドオリーブ、生ハムマリネ、りんご赤ワイン煮、レモンシロップ漬、帆立バジル焼、ブロッコリーバジルオイル漬、紫キャベツのラペ、ローズサーモントラウト、ケッパー添え、コンソメゼリー、パンパキンチキンテリーヌ、リンゴタルト、豚肉の柚子胡椒焼、杏子コンポート、ローストビーフトリュフソース、掛け、ミックスナッツブラウニー、ロマネスココンソメ味、カニ風味かまぼこ、クワイのミルフィーユ仕立て、ストロベリーのミルフィーユ仕立て、ブロッコリーとお豆のサラダ、鶏肉の米麹焼、リュフオイル仕立て、スモークシュリンプ、キャロットラペ、クリームシチューテリーヌ、キャロットテリーヌ、ブータンブラン、シュークルット、ベッパーボンレスハム、鶏レバーとチーズソースサンド、チキンマリネ、さつま芋スティックレモン、若桃コンポート、合鴨ロースオレンジソース、きのこマリネ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月18日(金)

申込番号 2053 宅配

しょうさん

カップインオードブル

本体価格
14,300円
(税込価格 15,444円)

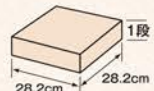
お届け日
12/30
(火)

39
品目

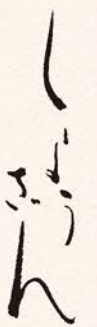
2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京都



ドイツビール名産地
JOHMEYER
Restaurant



※写真は盛り付けイメージです。

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。

野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーセージ、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、きのこ野菜のマリネ、ローストポーク(カラフルマリネ添え)、キャロットラペ、蒸し鶏のバジル和え、ローストビーフ、ローストビーフソース、ショコラテリーヌ、ローストアーモンド、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、コーンスローサラダ(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、チーズケーキブリュレ

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2054

宅配

本体価格

9,800円

(税込価格 10,584円)

銀座ローマイヤ
オードブル

お届け日
12/29(月)
12/30(火)

23
品目

4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



銀座 ローマイヤ

縁
STEAK HOUSE
縁 監修



※写真は盛り付けイメージです。

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。

【一段重】ローストビーフ、若鶏明太巻、牛タン入ソーセージ、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、ブルーベリーチーズソース寄せ、ドライフルーツのパイ包み、ドライトマト赤ワイン煮、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
【二段重】魚卵のサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチーズソースのテリーヌ、ポークソーセージ、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、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

乳 卵 小麦 くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2055

宅配

本体価格

8,500円

(税込価格 9,180円)

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル

お届け日
12/29(月)
12/30(火)

25
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



神戸
ステーキハウス縁

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
FOOD HALL



※写真は盛り付けイメージです。

伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、モッツアレラチーズのオリーブオイル漬、スタッドオリーブ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリーブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレバニ、合鴨スモーク、くるみのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、豚タン、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネチキン
【別添】パフェアイス

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2056

宅配

本体価格

9,800円

(税込価格 10,584円)

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

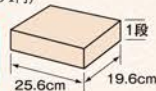
お届け日
12/29(月)
12/30(火)

21品目
+
パフェアイス

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



東京青山
KIHACHI



八天堂



※写真は盛り付けイメージです。

「八天堂」の主力商品くりーむパンをはじめ、ストロベリーパイ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。

【一段重】モンブランケーキ、ストロベリーパイ、花餅、ブランドン風味の栗甘露煮、ロールケーキ(チーズ)、ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(チョコ)
【二段重】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)、ミニくりーむパン(メロン)、ミニくりーむパン(カスタード)

乳 卵 小麦

お申込締切日: 12月15日(日)

申込番号 2057

宅配

本体価格

8,000円

(税込価格 8,640円)

「八天堂」監修
スイーツビュッフェ

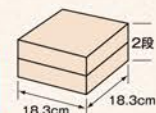
お届け日
12/29(月)
12/30(火)

11
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配達不可



八天堂





©Disney

お子様に人気のディズニーのキャラクターおせち。

【一段重】伊達巻、蒲鉾紅、蒲鉾白、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、煮しめ梅型こんにゃく、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、練り切り/ミッキーマウス
【二段重】肉団子、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、海老とブロッコリーのデリス、三元豚ロースパストラミ、玉子焼、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、練り切り/ミニーマウス、切り餅/ディズニー、たべられるシール®/ディズニー

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月18日◎

申込番号 2058 宅配

紀文

おせち

詰め合わせ

ディズニー

本体価格

10,800円

(税込価格 11,880円)



お届け日
12/31
(水)

26
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。

キャラクターおせち



※写真は盛り付けイメージです。

彩り野菜とチキンのあんかけ、出汁巻玉子、ミートローフ、花びらかまぼこ、温野菜(いんげん)、花型豆乳がんも、ベビー帆立の甘露煮、温野菜(ブロッコリー)、ローストビーフ

乳 卵 小麦

お申込締切日: 12月1日◎

申込番号 2059 宅配

ホットドッグ

コミフデリ

玉手箱

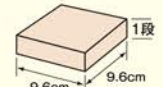
おせち

愛犬用

本体価格

3,300円

(税込価格 3,630円)



お届け日
12/30
(火)

9
品目

小型犬
1匹用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

コミフデリ

愛犬・愛猫用おせち



※写真は盛り付けイメージです。

黒豆入りがんも、温野菜(ブロッコリー)、白身魚の桃色しんじょう、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、ベビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参、馬肉のしぐれ煮、鶏肉のお雑煮風出汁和え

乳 卵 小麦

お申込締切日: 12月1日◎

申込番号 2060 宅配

ホットドッグ

コミフデリ

招福

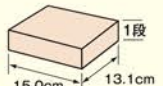
おせち

愛犬用

本体価格

3,900円

(税込価格 4,290円)



お届け日
12/30
(火)

11
品目

小型犬
1匹用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

田作り、花型人参、花びらかまぼこ、白身魚の桃色しんじょう、かばちゃんといんげん粉のせ、温野菜(ブロッコリー)、スモークチキン、温野菜(パプリカ)

卵 小麦

お申込締切日: 12月1日◎

申込番号 2061 宅配

ホットドッグ

コミフデリ

ネコちゃん

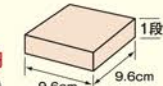
おせち

愛猫用

本体価格

2,800円

(税込価格 3,080円)



お届け日
12/30
(火)

8
品目

愛猫
1匹用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

犬とネコのおやつごはん研究家
Deco監修の、愛犬・愛猫用のおせちです。

ふく太郎本部 **ふぐ**

※写真は盛り付けイメージです。



申込番号 **2064** **宅配**

ふく太郎本部
食楽庵ふる川
ふく刺三種盛り (税込価格 11,880円)

まふく炙り刺身75g、とらふく刺身40g、とらふく刺身古式引き20g、とらふく皮30g、プラスチック皿30cm、ポン酢35g×2、もみじおろし16g、塩5g、カボス果汁2ml×4
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

本体価格 **11,000円**
(税込価格 11,880円)

無包装 4人用 出荷から要冷凍30日

宅配商品 お届け期間 **12/1日～1/1日**
(受注より10日以降の指定のみ)

ご予約承り最終日 **12/24日**

商品の特性上、再配達ができない場合がございます。ご了承ください。

申込番号 **2063** **宅配**

ふく太郎本部
ふく料理ホームコース 本体価格 **15,000円**
(税込価格 16,200円)

まふく刺身70g(プラスチック皿25cm)、まふく炙り刺身80g(プラスチック皿22cm)、とらふく皮40g、ふくちり320g(アラ:トラフグ、身:マフグ各160g)、とらふく入りうどん250g、ひれ酒用ヒレ3枚、ポン酢150ml、もみじおろし16g、塩5g、カボス果汁2ml×4
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

無包装 3人用 出荷から要冷凍30日

申込番号 **2062** **宅配**

ふく太郎本部
ふく料理にぎわいフルコース 本体価格 **20,000円**
(税込価格 21,600円)

とらふく刺身115g(陶器皿30cm)、とらふく皮40g×2、ふくちり400g(アラ:トラフグ、身:マフグ各200g)、ごまふくら揚げ粉付き200g、とらふく入りうどん250g、ひれ酒用ヒレ5枚、ポン酢35g×4、もみじおろし16g×2、塩5g、カボス果汁2ml×4
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

無包装 4人用 出荷から要冷凍30日

新鮮な魚をお届け!

宅配商品 お届け期間 **12/28日～12/30日**
(お届け日時のご指定はできません)

ご予約承り最終日 **12/20日**

商品の特性上、再配達ができない場合がございます。ご了承ください。

申込番号 **2067** **宅配**

薩摩串木野まぐろ館
ピン長マグロトロとメバチのセット 本体価格 **6,080円**
(税込価格 6,567円)

ピンチョウマグロトロ300g、メバチマグロ赤身200g

無包装 4~5人用 冷蔵10日 一部地域配送不可

申込番号 **2066** **宅配**

薩摩串木野まぐろ館
南マグロ中トロと2種の赤身セット 本体価格 **11,100円**
(税込価格 11,988円)

南マグロ中トロ200g、南マグロ赤身200g、メバチマグロ赤身200g

無包装 5~6人用 冷蔵10日 一部地域配送不可

申込番号 **2065** **宅配**

薩摩串木野まぐろ館
南マグロとピンクの欲張りセット 本体価格 **13,000円**
(税込価格 14,040円)

南マグロ中トロ200g、南マグロ赤身200g、メバチマグロ赤身200g、ピンチョウマグロトロ300g

無包装 6~8人用 冷蔵10日 一部地域配送不可

宅配商品 お届け期間 **12/1日～12/31日**
(お届け日時のご指定はできません)

ご予約承り最終日 **12/20日**

商品の特性上、再配達ができない場合がございます。ご了承ください。

〈宮崎牛〉全国和牛能力共進会(通称:和牛のオリンピック)
4大会連続「内閣総理大臣賞」受賞(第9回・10回・11回・12回)
〈ひなた美豚〉宮崎ブランド豚の個性銘柄「ひなた美豚」緑豊かな自然と温暖な気候の中で仕上げた、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

しゃぶしゃぶ

申込番号 **2070** **宅配**

ひなた美豚
しゃぶしゃぶセット 本体価格 **5,080円**
(税込価格 5,487円)

ひなた美豚バラしゃぶしゃぶ400g
ひなた美豚ロースしゃぶしゃぶ400g

無包装 冷蔵90日 一部地域配送不可

申込番号 **2069** **宅配**

宮崎牛・ひなた美豚
しゃぶしゃぶセット計800g 本体価格 **8,100円**
(税込価格 8,748円)

宮崎牛肩(ウデ)すき焼き用400g
ひなた美豚ロースしゃぶしゃぶ400g

無包装 冷蔵90日 一部地域配送不可

申込番号 **2068** **宅配**

宮崎牛
赤身・霜降りすき焼き用 本体価格 **11,000円**
(税込価格 11,880円)

宮崎牛カタロースすき焼き用400g
宮崎牛モモすき焼き用400g

無包装 冷蔵90日 一部地域配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月10日

申込番号 2073 宅配

お届け日 12/28(日) 12/30(火)

簡易包装 冷蔵365日 一部地域 配達不可

本体価格 5,500円 (税込価格5,940円)

和惣菜の詰め合わせセット

ローストビーフ(もも)210g・ローストビーフソース和風ゆず風味(30g×2)・牛しぐれ煮ごぼう55g・蒸し鶏の柚子出汁鍋150g・蒸し鶏の梅ジュレ仕立て150g・豚ロースの醤油煮込み70g・豚ばらの味噌煮込み70g

※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月10日

申込番号 2072 宅配

お届け日 12/28(日) 12/30(火)

簡易包装 冷蔵30日 一部地域 配達不可

本体価格 5,000円 (税込価格5,400円)

さば寿司セット

唐津巻 焼さば寿司(8貫カット済)350g、焼さば寿司(8貫カット済)350g

※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月10日

申込番号 2071 宅配

お届け日 12/28(日) 12/30(火)

無包装 冷蔵60日 一部地域 配達不可

本体価格 5,000円 (税込価格5,400円)

本ずわい蟹めし 55g×10個

■お申込のご案内

お申込に関しては下記をご参照ください。

※お届け時間の指定はできません。

申込番号	お届け商品	お申込締切日	お届け期間
2059・2060・2061	愛犬・愛猫用おせち	12月1日	12月30日
2033・2035・2041	おせち	12月10日	12月30日
2071・2072・2073	蟹めし・さば寿司・賛否両論セット	12月10日	12月28日～12月30日
2030	おせち	12月15日	12月31日
2009・2036・2037・2038・2039・2040・2045	おせち	12月15日	12月29日・12月30日
2054・2055・2056・2057	オードブル	12月15日	12月29日・12月30日
2010・2011・2012・2013・2014・2015・2016・2017・2018・2019・2026・2027・2028・2029・2042・2047・2048	おせち	12月18日	12月30日
2050	おせち&オードブル	12月18日	12月30日
2053	オードブル	12月18日	12月30日
2001・2002・2003・2004・2005・2006・2046・2058	おせち	12月18日	12月31日
2051	おせち&オードブル	12月18日	12月31日
2031・2032・2034	おせち	12月20日	12月30日
2007・2008・2043・2044	おせち	12月20日	12月31日
2020・2021・2022・2023・2024・2025・2049	おせち	12月25日	12月31日
2052	オードブル	12月25日	12月31日
2062・2063・2064	ふぐ	12月24日	12月1日～1月1日
2065・2066・2067	まぐろ	12月20日	12月28日～12月30日
2068・2069・2070	宮崎牛	12月20日	12月1日～12月31日

※ご予約は店舗備え付けの「特別販売申込書」に必要事項をご記入の上、売り場係員までお申し付けください。
 ※お届け時間の指定はできません。(各ページ)※カタログ記載上の○人用は目安です。
 ※年末の交通事情等でお届けが遅れる場合がございます。
 ※数量限定がございます。品切れの際はご容赦ください。お早めのご予約をお願いします。
 ※予定数量が終了した商品は店頭にてお知らせします。

※ご予約時のお支払いとなります。あらかじめご了承ください。
 ※お申込締切後の商品変更・キャンセルはできません。ご了承ください。
 ※商品の内容が写真と一部異なる場合がございます。
 ※カタログの写真はイメージ及び盛り付け例となっております。
 ※皿・装飾品などは商品に含まれません。

※宅配 このマークがついている商品は宅配でのお届けになります。

■おせち宅配について

年末の交通事情等でお届けが遅れることがあります。お届け時間指定・配達事前連絡はできません。お客様へのご説明とご理解をお願いします。
 「冷蔵おせち」は一部配達できない都道府県がございます。詳しくは下記表をご覧ください。

冷蔵おせち・オードブルの配達地域とお届け目安 (時間指定不可)

申込番号	到着日時	31日	31日午後～夜間のみ	配達不可
2001・2002・2003・2004・2005・2006・2007・2008・2020・2021・2022・2023・2024・2025・2030・2043・2044・2046・2049・2051・2052・2058	都道府県	福岡 大分 佐賀 宮崎 山口 広島 鳥取 島根 岡山 愛媛 香川 徳島 高知	石川 福井 岐阜 愛知 奈良 三重 和歌山 滋賀 京都 大阪 兵庫 長崎 熊本 鹿児島	北海道 青森 秋田 山形 岩手 福島 新潟 富山 宮城 群馬 茨城 栃木 埼玉 千葉 神奈川 静岡 東京都 山梨 長野 沖縄

冷凍おせち・オードブルの配達地域 (時間指定不可)

申込番号	到着日時	宅配可能な地域
2009・2036・2037・2038・2039・2040・2045・2054・2055・2056・2057	12月29日・12月30日	全国配送 (離島・一部地域を除きます)
2010・2011・2012・2013・2014・2015・2016・2017・2018・2019・2026・2027・2028・2029・2031・2032・2033・2034・2035・2041・2042・2047・2048・2050・2053・2059・2060・2061	12月30日	

■お届けできない地域について

※カタログ全商品対象

配達不可地域

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡・苫前郡の天売島・焼尻島) ●新潟県／佐渡市・岩船郡(粟島浦村) ●東京都／伊豆諸島(大島町・利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・八丈町・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村) ●島根県／隠岐郡 ●高知県／(沖の島町) ●長崎県／対馬市・壱岐市・長崎市(高島町)・南松浦郡(新上五島町)・五島市・西海市・松浦市(福島町)・北松浦郡(小値賀町)・平戸市(大島村)・佐世保市(宇久町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡(三島村・十島村)・熊毛郡・薩摩川内市(上甕町・下甕町・里町・鹿島町)・出水郡(獅子島)・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域(石垣島・宮古島市・八重山郡・島尻郡(北大東村・南大東村・粟国村・久米島町・渡名喜村・伊平屋村・伊是名村・座間味村・渡嘉敷村))

※一部地域へのお届けは出来ない場合がございます。

■個人情報の利用に関して

1. お客様の個人情報に関しましては当カタログ以外の目的で利用いたしません。
2. 個人情報の管理には、安全対策(不正アクセス・改ざん・漏洩・紛失の防止)を施します。
3. お客様(本人)より、開示・訂正・削除のお申し出があった場合、速やかに対応します。
4. お客様に事前同意を得る、あるいは、法令や公的機関による開示要請、以外において、第三者に個人情報を開示することはありません。

●食品アレルギー物質の

乳 卵 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ が
 含まれる商品にはマークを表示しています。