






サンリブのおせち 2027

masaca くらしらくカードにたまったポイントでお買い物いただけます。

ポケットポイントは対象外となります。

ご予約承り期間
2026年12/25(金)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。

サンリブ マルショク サンク BUONO リブホール

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。

京都祇園料亭 和山

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。料理人の渡邉氏は、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 渡邉 浩二

豪華食材を数多く使用し、素材の味を引き立たせる上品な味わいに仕上げました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】黒豆艶煮金箔、瀬戸内レモンのさつまいも新丈、鶏松風あおさ、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、豚肉香味焼き、ムール貝チーズ焼き、蟹柚子酢仕立て、紅白砧巻き、紅白なます、ロブスター旨煮、シュリンプペッパーチーズ、ミートローフ、わかさぎの甘露煮、たこ柔らか煮、生湯葉生姜風味、数の子美味漬け、もずく煮、ほたるいか含め煮、たらこと昆布の佃煮、ばい貝旨煮、菜の花湯葉巻き、椎茸含め煮、いちごミルクオーロラ包み、紅白かんざし、人参含め煮
【二段重】紅蒲鉾、白蒲鉾、ピスタチオフロマージュ、紫芋テリーヌ、ごまめ、烏賊明太子和え、さつま芋甘煮、ちりめん有馬煮、芝海老の蜜煮、伊達巻き、にしんバジル焼き、人参の彩り和え柚子風味、海老芝煮、烏賊雲丹焼き松葉、サーモントラウト燻製、ライプオリーブ、オニオンマリネ、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、ローストビーフ、サーモントラウト西京焼き、金箔祝い包み抹茶羊羹、赤魚からすみ焼き、手毬海老、蟹爪新丈
【三段重】栗甘露、クリームチーズ甘栗あずき、紅鮭昆布松前漬け、柚子みぞれなまこ、連子鯛黄金和え、金平糖和三盆(友禅)、合鴨の燻製、ぶり鳴門、海老雲丹和え、鰆袱紗焼き、若鶏からすみ風味、蟹甲羅盛り、雲丹新丈、高野豆腐含め煮、鱈甘露煮、松前辛子明太子、松前漬け、有頭大海老串、眞子旨煮、あわび旨煮、紅白餅玉串

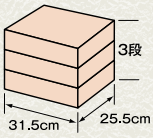
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

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 32,000円 (税込価格34,560円)



お届け日 12/31(木) | 72品目 | 6~7人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

特大サイズのお重に六十一品目のおせち料理を美しい彩りにこだわり盛り込みました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、烏賊明太子和え、鶏松風あおさ、紅鮭昆布松前漬け、黒豆艶煮金箔、鰆甘露煮、穴子西京焼き、ばい貝旨煮、金平糖和三盆(友禅)、海老芝煮、栗甘露、眞子旨煮、菜の花湯葉巻き、ぶり鳴門、鰆袱紗焼き、椎茸含め煮、紅白餅玉串、人参含め煮
【二段重】さつま芋甘煮、紫芋テリーヌ、若鶏からすみ風味、海老雲丹和え、ミートローフ、ドライトマト、鮭塩麹焼き、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、紫キャベツの彩りマリネ、雲丹新丈、ムール貝オイル漬け、シュリンプペッパーチーズ、数の子美味漬け、もずく煮、松前辛子明太子、松前漬け、ほたるいか含め煮、生湯葉生姜風味、ぶり奉書煮、いんげん、梅麸
【三段重】伊達巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、帆立若草焼き串、赤魚からすみ焼き、ピスタチオフロマージュ、にしんバジル焼き、ちりめん有馬煮、蟹爪新丈、いちごミルクオーロラ包み、真鯛焼浸し、ローストビーフ、サーモントラウト燻製、オニオンマリネ、蟹柚子酢仕立て、紅白砧巻き、紅白なます、わかさぎの甘露煮、高野豆腐含め煮、鮑酒蒸し、紅白餅玉串(重複)

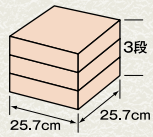
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月18日㈮

申込番号 2002 宅配

京都祇園 和山 福寿

本体価格 24,000円 (税込価格25,920円)



お届け日 12/31(木) | 61品目 | 4~5人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

重箱にこだわりの食材をたっぷりと盛込み、豪華絢爛なおせち料理に仕上げました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】黒豆艶煮金箔、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、蟹甲羅盛り、わかさぎの甘露煮、菜の花湯葉巻き、ばい貝旨煮、数の子美味漬け、ほたるいか含め煮、もずく煮、蟹柚子酢仕立て、紅白砧巻き、紅白なます、烏賊雲丹焼き松葉
【二段重】紅鮭昆布松前漬け、眞子旨煮、烏賊明太子和え、赤魚からすみ焼き、金平糖和三盆(友禅)、ぶり照り焼き、松前辛子明太子、帆立若草焼き串、松前漬け、海老芝煮、栗甘露
【三段重】若鶏チーズ焼き、瀬戸内レモンのさつまいも新丈、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、合鴨の燻製、蟹爪新丈、ローストビーフ、にしんバジル焼き、人参の彩り和え柚子風味、三色団子串
【四段重】伊達巻き、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、ちりめん有馬煮、ミートローフ、ドライトマト、サーモントラウト燻製、オニオンマリネ、鰆甘露煮、彩手毬、椎茸含め煮、ぶり奉書煮、穴子西京焼き、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、人参含め煮

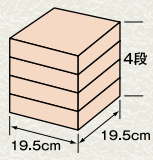
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月18日㈮

申込番号 2003 宅配

京都祇園 和山 鳳福

本体価格 22,800円 (税込価格24,624円)



お届け日 12/31(木) | 50品目 | 4~6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。

全五十二品と見た目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、鶏松風あおさ、栗甘露、抹茶金時オーロラ包み、鰻山椒煮、芝海老の蜜煮、鱈甘露煮、ちりめん有馬煮、烏賊白焼き、銀鱈旨焼き、牡蠣雛甲煮、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、オレンジチーズ新丈、雲丹新丈、たらこと昆布の佃煮、サーモントラウト西京焼き、帆立若草焼き串、紅白蒲巻き、たらば蟹、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、ほたるいか含め煮、菜の花湯葉巻き、梅麸
【二段重】紅鮭昆布松前漬け、合鴨の燻製、伊達巻き、紅鮭昆布巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、海老雲丹和え、燻製帆立貝柱、柚子みぞれなまこ、手毬海老、つぶ貝生姜煮、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、からすみ、数の子美味漬け、松前辛子明太子、松前漬け、いくら醤油漬、わかさぎの甘露煮、ぶり奉書煮、たこ柔らか煮、海老芝煮、網笠柚子、椎茸含め煮、真鯛焼浸し、穴子やわらか煮、いんげん、人参含め煮

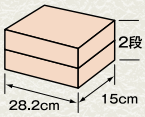
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2004 宅配

京都祇園 和山 吉寿

本体価格 22,000円（税込価格23,760円）



お届け日 12/31（木） | 52品目 | 3~4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、ちりめん有馬煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、柚子みぞれなまこ、海老芝煮、ばい貝旨煮、鰆袱紗焼き、いちごミルクオーロラ包み、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、数の子美味漬け、松前辛子明太子、松前漬け、蟹柚子酢仕立て、紅白砧巻き、紅白なます、栗甘露
【二段重】黒豆艶煮金箔、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、合鴨の燻製、サーモントラウト西京焼き、蟹爪新丈、赤魚からすみ焼き、烏賊白焼き、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、真子旨煮、椎茸含め煮、帆立若草焼き串、人参含め煮
【三段重】若鶏からすみ風味、烏賊明太子和え、紫芋テリーヌ、海老雲丹和え、にしんバジル焼き、人参の彩り和え柚子風味、サーモントラウト燻製、スタフドオリーブ、オニオンマリネ、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、ぶり奉書煮、真鯛焼浸し、もずく煮、わかさぎの甘露煮、烏賊雲丹焼き松葉、たこ柔らか煮、湯葉柚子煮、いんげん、梅麸

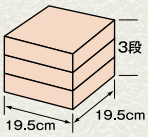
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2005 宅配

京都祇園 和山 彩嘉

本体価格 19,800円（税込価格21,384円）



お届け日 12/31（木） | 53品目 | 3~4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。

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、三十九品目ぎっしり盛り込みました。

【一段重】黒豆艶煮金箔、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、海老雲丹和え、土佐にしん、蟹爪新丈、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老芝煮、祝梅（紅）、祝梅（白）、栗甘露
【二段重】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（友禅）、赤魚からすみ焼き、真子旨煮、穴子やわらか煮、芝海老の蜜煮、椎茸含め煮、菜の花湯葉巻き、烏賊白焼き、紅白餅玉串、彩手毬、人参含め煮
【三段重】数の子美味漬け、真鯛焼浸し、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、蟹柚子酢仕立て、紅白砧巻き、紅白なます、わかさぎの甘露煮、ほたるいか含め煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、ぶり奉書煮、梅麸

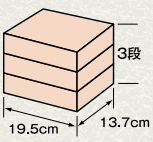
乳 卵 小麦 えび かに

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 13,500円（税込価格14,580円）



お届け日 12/31（木） | 39品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

※おせちのお届け時間の指定はできません。

お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

彩り豊かな京のおせち料理をお重に盛り込みました。

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。


※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】海老艶煮、京なます、寿厚焼き玉子、鮑旨煮、北欧サラダ、棒鱈旨煮、鰆柚庵焼、とび子、田作り照煮、栗きんとん、柚子柿グリーンサンド、福豆葡萄煮(金箔)、鯛砧巻、ドライトマトワイン煮、葉付金柑甘露煮
【二段重】鮭柚庵焼、こはだ粟漬、蛸桜煮、伊達巻、くらげ酢、海老沢煮、紅白蒲鉾、三色信田巻、椎茸旨煮、チキンマリネ、六方さつま芋、一口焼き湯葉、サーモンマリネ、穂付筍土佐煮、捻り梅人参、葉付金柑甘露煮
【三段重】祝い数の子、クコの実、紅茶鴨三色巻、松前漬、ロースハム、花巻蒲鉾、いくら、花豆腐、紅白錦糸巻、柚子かぶら、笹よもぎ餅、まぐろ昆布、ザーサイ、蛸バジルソース、カナダホッキ貝サラダ

乳 卵 小麦 えび かに

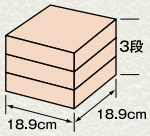


お申込締切日:12月20日㈰

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(木) | 46品目 | 3~4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。

【一段重】海老艶煮、伊達巻、鰆柚庵焼、合鴨ロース、なごみ巻、海老とアスパラのテリーヌ、2種ベリーと野菜の紫甘酢和え、胡桃のキャラメリゼ、クリームチーズ南瓜寄せ、一口にしん昆布巻、棒鱈旨煮、華やかマリネ、柚子柿グリーンサンド、祝い数の子、ドライトマトワイン煮
【二段重】鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、海老沢煮、寿厚焼き玉子、栗きんとん、鮑旨煮、チキンマリネ、紅白錦糸巻、いくら、花巻蒲鉾、穂付筍土佐煮、切干し柚子、蛸桜煮、三色信田巻、椎茸旨煮、梅麸、一口焼き湯葉

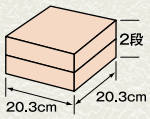
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月20日㈰

申込番号 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(木) | 32品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

ぎをん や満文

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。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】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、きんとん、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
【二段重】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)、真鱈親子和え、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、鰆の南蛮漬、干支型昆布、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)、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、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、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

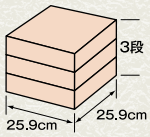
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月15日㈮

申込番号 2009 宅配

「ぎをん や満文」
迎春おせち

本体価格 16,000円
(税込価格17,280円)



お届け日 12/29(火)・12/30(水) | 64品目 | 3~4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可





京都 しょうざん

京都洛北のリゾート「しょうざん」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。

和・洋・中60品目の多彩なお料理をお楽しみいただけるおせちです。


※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】伊達巻、柚子皮、さわら柚庵焼、田作り煮、笹巻着よもぎ餅、金柑甘露煮、紅白かまぼこ、梅百合根羊羹、黒豆煮、味付バイ貝、海老の旨煮、レモンシロップ漬、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、小鯛西京焼、まぐろ角煮、味付数の子、松前漬、にしん昆布巻、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、寿高野豆腐煮
【二の重】くわい梅和え、万願寺唐辛子と焼京揚の生姜醤油和え、いくら醤油漬、紅白なます、帆立雛甲焼、小松菜彩り和え、九条葱入り玉子焼、中華いか山菜、海老チリソース煮、紅ズワイ蟹爪団子、こはだレモン酢漬、鮑オイスターソース煮、梅人参中華味、黒酢酢豚、紅叉焼、小胡瓜、白ごま紅はるか
【三の重】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、オレンジパウンドケーキ、チキンマリネ、ロマネスココンソメ味、野菜のキッシュ、きのこマリネ、ローストビーフ葱ソース掛け、紫キャベツのピクルス、鶏肉の米麹焼トリュフオイル仕立て、ブロッコリーコンソメ味、チキンと野菜のトマト煮込み、合鴨ロースオレンジソース、キャロットラペ、ブロッコリーとお豆のサラダ、ペッパーポンレスハム、バジルプーダン、シュークルート、若桃コンポート

乳 卵 小麦 えび かに

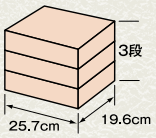
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2010 宅配

しょうざん
和洋中 三段重

本体価格 19,500円（税込価格21,060円）

お届け日 12/30（水） | 60品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



和洋の料理54品目を盛込んだ、見た目にも華やかで幅広い年齢層の方におすすめのおせちです。


※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】紅白市松蒲鉾、伊達巻、ぶり南蛮漬、蓬麩含め煮、栗麩含め煮、味付花こんにゃく、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、くわい梅和え
【二の重】鰆柚庵焼、手まり餅、赤魚西京焼、梅百合根羊羹、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、味付焼筍、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
【三の重】ペッパーポンレスハム、さつま芋レモン風味、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、スタッフドオリーブ、バジルソーセージ、キャロットラペ、チキンマリネ、ブロッコリーバジルオイル漬、ブラックオリーブ、ローストビーフ、海老マヨネーズサラダ、きのこマリネ

乳 卵 小麦 えび くるみ

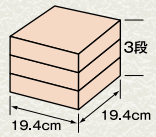
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2011 宅配

しょうざん
紙屋川光悦 三段重

本体価格 16,500円（税込価格17,820円）

お届け日 12/30（水） | 54品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



コンパクトな三段重に52品目の料理を盛り込んだバランスのとれたおせちです。


※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】まぐろ角煮、竹の子木の芽和え、さわら西京焼、小松菜と揚げの煮物、金柑甘露煮、合鴨スモーク、味付梅こんにゃく、チキンマリネ、渋皮栗甘露煮、きんとん、梅百合根羊羹、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の生姜醤油和え
【二の重】紅白蒲鉾、紫花豆綾煮、九条葱入り玉子焼、野菜つみれ、伊達巻、若桃甘露煮、田作り煮、クランベリーくるみ、くわい梅和え、小鯛西京焼、味付数の子、松前漬、黒糖わらび餅、抹茶わらび餅、白梅餅、紅梅餅、さつま芋甘露煮
【三の重】湯葉の柚香煮、蓮根甘辛和え、梅麩含め煮、にしん昆布巻、寿高野豆腐煮、味付焼筍、蓮の芽梅酢漬、椎茸旨煮、たたき牛蒡、味付人参ねじり梅、真鱈親子和え、栗麩含め煮、蓬麩含め煮、こはだレモン酢漬、いくら醤油漬、紅白なます、味付高野博多海老、味付高野博多ほうれん草、ぼら白子雛甲煮

乳 卵 小麦 えび くるみ

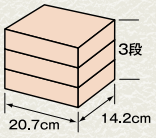
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2012 宅配

しょうざん
玉庵 三段重

本体価格 14,000円（税込価格15,120円）

お届け日 12/30（水） | 52品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



おせちの定番料理を中心に和風料理50品目をバラエティ豊かに盛り込みました。


※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】さわら西京焼、手まり餅、小鯛西京焼、小松菜と揚げの煮物、金柑甘露煮、紅白蒲鉾、伊達巻、真鱈親子和え、田作り煮、海老の旨煮、味付信田巻ほうれん草、味付信田巻海老、味付数の子、松前漬、くわい梅和え、万願寺唐辛子の甘唐煮
【二の重】いかなご枕崎節和え、味付梅人参、九条葱入り玉子焼、いかと人参の酢漬、竹の子木の芽和え、いくら醤油漬、紅白なます、チキンマリネ、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、ひろうすとインゲンの煮付、黒豆煮
【三の重】さつま芋レモン煮、うぐいす福草、塩トマト甘納豆、くるみ甘露煮、栗麩含め煮、蓬麩含め煮、湯葉の柚香煮、まぐろ角煮、にしん昆布巻、たたき牛蒡、合鴨スモーク、炙り蒲鉾、かにかま土佐漬、かぶら甘酢漬、味付梅こんにゃく、生帆立生姜和え、味付焼筍、蓮の芽梅酢漬、椎茸旨煮、蓮根旨煮、味付梅麩

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

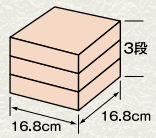
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2013 宅配

しょうざん
千寿閣衣笠 三段重

本体価格 12,000円（税込価格12,960円）

お届け日 12/30（水） | 50品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

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ってお届けするおせちをご提供しています。


※写真は盛り付けイメージです。

見た目も鮮やかな伊勢海老や、贅沢な素材を使用し、量と味にこだわりました。

【一段重】寿高野豆腐、椎茸の含め煮、海老旨煮、鮑吟醸煮、伊勢海老黄金焼、ミニオーロラカスタード、葉付き金柑、鳴門芋金時レモン煮、ぶり照焼、子持ちいか、きのこと黒毛和牛のステーキ
【二段重】長いも紅梅しそ風味、長いも白梅柚子風味、松前漬け、柔らか鶏つくね、大根焙煎胡麻サラダ、マグロの土佐煮、いわし梅煮、豚の宝角煮、長寿貝福寿煮、金団、栗甘露煮、柚子酢たこ、牛肉の地中海ブルコギ、伊達巻、真鱈親子和え、牛たんパストラミ、菜の花のお浸し、味付け数の子
【三段重】豊年牛蒡、紅白祝いなます、鶏三色巻、豚ハラミ黒胡椒、サーモン甘辛煮、タンしぐれ煮、黒豆蜜煮、白花豆蜜煮、ふくさ焼、いか明太和え、サワラ照煮、にしん酢漬け、市松錦玉子、アーモンド田作り、ニシン土佐煮、カマス梅肉南蛮、鱒昆布巻、胡麻胡桃

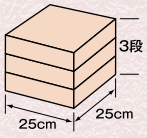
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2014 宅配

博多久松
厳選和風三段重おせち「千代」

本体価格 24,675円（税込価格26,649円）



お届け日 12/30（水） | 47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。

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。

【一段重】鳴門芋金時レモン煮、カマス梅肉南蛮、いわし梅煮、真鱈子昆布、伊達巻、茎わかめの胡麻和え、豊年牛蒡、紅白祝いなます、祝い海老、味付け数の子、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、さつま揚げ、アーモンド田作り、サワラ照煮、長寿貝福寿煮
【二段重】セミドライソーセージ、若鶏のハニーマスタード仕立て、チーズボロニア、ソフトサラミ、彩り野菜のピクルス風酢の物、豚の地中海風煮込み、海老のチェダーチーズ和え、トロピカルシーザーサラダ、グリーンオリーブ、ぶりと香味野菜のヴァプール、ローストポークパストラミ、若草チーズマヨ、きのこと黒毛和牛のステーキ、牛肉の地中海ブルコギ、炙り生ハム炭火仕立て、杏子さわやか煮、トマトソースの彩りビーンズサラダ、サーモンムニエル、タンスモーク塩レモン
【三段重】胡麻ポテ紅はるか、胡桃のキャラメリゼ、酢どり、帆立のオイスター煮、黒酢肉団子、海老チリソース、紫イモノーミーチ、胡麻団子、鶏ハム、蒸し鶏胡麻和え、若つみ小胡瓜、中華くらげ、黒豚チンジャオロース、焼豚、たこねぎ塩煮

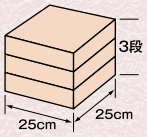
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2015 宅配

博多久松
定番和洋中三段重おせち「祝赤重」

本体価格 19,592円（税込価格21,160円）



お届け日 12/30（水） | 51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。

洋風ながらもお正月らしい華やかさを大切にした、特別なおせちです。

【一段重】チーズケーキ、ガトーショコラ、ソフトサラミ、チーズボロニア、クランベリーくるみ、エビマヨ風タルタル和え、ライブオリーブ、オマールグラタン、オーロラカスタード、サーモンムニエル、タンスモーク塩レモン、祝い海老、ローストビーフ
【二段重】豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、大根焙煎胡麻サラダ、牛肉の地中海ブルコギ、親鳥の炭火焼、カマス梅肉南蛮、セミドライソーセージ、燻製ベーコン、黒毛和牛赤ワイン煮、にしんマスタード、牛たんパストラミ、伊達巻、北寄貝サラダ、たらば風味蒲鉾、いかサラダ、ぶりと香味野菜のヴァプール、トロピカルシーザーサラダ、グリーンオリーブ
【三段重】若鶏のハニーマスタード仕立て、トマトソースの彩りビーンズサラダ、ローストポークパストラミ、若草チーズマヨ、柔らか鶏つくね、海老のチェダーチーズ和え、鳴門芋金時レモン煮、アーモンド飴炊き、金団、栗甘露煮、豚の地中海風煮込み、彩り野菜のピクルス風酢の物、豚ばらチャーシュー、アーモンド田作り、黒豆蜜煮、やわらか干しとまと、味付け数の子

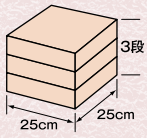
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2016 宅配

博多久松
定番洋風三段重おせち「Akasaka」

本体価格 18,500円（税込価格19,980円）



お届け日 12/30（水） | 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。

和洋折衷の食材が50品詰め込まれた一品です。博多久松一番人気おせちです。

【一段重】鳴門芋金時レモン煮、子持ちいか、祝い海老、味付け数の子、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、椎茸の含め煮、にしん酢漬け、サワラ照煮
【二段重】伊達巻、真鱈親子和え、セミドライソーセージ、胡麻胡桃、松前漬け、長いも白梅柚子風味、長いも紅梅しそ風味、やわらか干しとまと、黒豆蜜煮、金団、栗甘露煮、トマトソースの彩りビーンズサラダ、牛肉の地中海ブルコギ、大根焙煎胡麻サラダ、チーズボロニア、ソフトサラミ、いかサラダ、柔らか鶏つくね、タンスモーク塩レモン、サーモン甘辛煮
【三段重】杏子さわやか煮、ニシン土佐煮、豚ばらチャーシュー、茎わかめの胡麻和え、いわし梅煮、マグロの土佐煮、市松錦玉子、トロピカルシーザーサラダ、だし巻玉子、真鱈子昆布、海の香蒲鉾、アーモンド田作り、長寿貝福寿煮、若鶏のハニーマスタード仕立て、豊年牛蒡、紅白祝いなます、豚肉のシャリアピン煮込み、彩り野菜のピクルス風酢の物

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

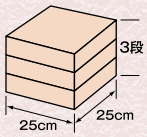
お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2017 宅配

博多久松

和洋折衷 本格料亭おせち「博多」

本体価格 16,388円（税込価格17,700円）



お届け日 12/30（水） | 50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。

少人数で御集まりの方におすすめです。お正月の晴れの日の為にご用意しました。

【一段重】ふくさ焼、いか明太和え、ぶり照焼、子持ちいか、鮑吟醸煮、きのこと黒毛和牛のステーキ、海老旨煮、葉付き金柑、味付け数の子
【二段重】真鱈子昆布、柔らか鶏つくね、長いも白梅柚子風味、菜の花のお浸し、椎茸の含め煮、サワラ照煮、伊達巻、大根焙煎胡麻サラダ、柚子酢たこ、アーモンド田作り、鱒昆布巻、胡麻胡桃
【三段重】豊年牛蒡、紅白祝いなます、豚ハラミ黒胡椒、鶏三色巻、カマス梅肉南蛮、ニシン土佐煮、サーモン甘辛煮、タンしぐれ煮、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、豚の宝角煮、長寿貝福寿煮

乳 卵 小麦 えび くるみ

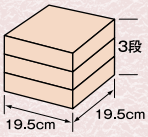
お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2018 宅配

博多久松

厳選和風 三段重おせち「高砂」

本体価格 15,555円（税込価格16,800円）



お届け日 12/30（水） | 34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。

世代を問わず楽しめる、洋風と伝統の美味しさを一度に味わえる贅沢な内容です。

【一段重】チーズケーキ、ガトーショコラ、ローストビーフ、ライプオリーブ、エビマヨ風タルタル和え、チーズボロニア、ソフトサラミ、クランベリーくるみ、北寄貝サラダ、伊達巻、祝い海老、鳴門芋金時レモン煮
【二段重】牛タンパストラミ、牛肉の地中海ブルコギ、やわらか干しとまと、アーモンド飴炊き、味付け数の子、黒豆蜜煮、金団、栗甘露煮、豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、アーモンド田作り、にしんマスタード
【三段重】親鳥の炭火焼、柔らか鶏つくね、海老のチェダーチーズ和え、豚の地中海風煮込み、サーモンムニエル、タンスモーク塩レモン、セミドライソーセージ、トロピカルシーザーサラダ、グリーンオリーブ、黒毛和牛赤ワイン煮、トマトソースの彩りビーンズサラダ、若鶏のハニーマスタード仕立て

乳 卵 小麦 えび くるみ

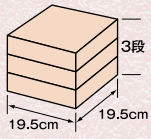
お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2019 宅配

博多久松

定番洋風 三段重おせち「Sakurazaka」

本体価格 14,000円（税込価格15,120円）



お届け日 12/30（水） | 36品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可

 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

味遊心（あじゆうしん）

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。

祖父母世代から孫世代まで、にぎやかに囲める和洋折衷のおせちです。

【一段重】伊達巻、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、田作り、若桃甘露煮、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、一口にしん昆布巻、たこ照焼、味付数の子、鶏肉三色巻、金ごままぐろ角煮、帆立明太、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、鶏つくね、花餅（紅梅）
【二段重】竹の子含め煮、こんにゃく煮、煮〆れんこん、煮〆ごぼう、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花かまぼこ、蓮根の芽の梅酢和え、ぶり照焼、たら旨煮、祝えび、にしん蒲焼、白子の柚子みそ煮、若桃甘露煮、ヤングコーン旨煮
【三段重】ポテトサラダ、生ハム、ミートローフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、たらのマンゴーチリソース、三種の野菜ムース、オニオンマリネ、スモークサーモン、白身魚のエスカベッシュ、レッドキャベツとビーツのラペ、岩塩仕込み豚タンスモーク、海老マヨソース、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、ロマネスコカリフラワー浅漬
【四段重】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、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、中華くらげ、浅漬ブロッコリー、豚角煮、プチプリ海老サラダ、グリーンオリーブ、チーズ入り焼かまぼこ、ボロニアソーセージ、鶏の塩麹焼、イカのアヒージョ風、紫花豆使用珈琲花豆、ドライトマトワイン煮

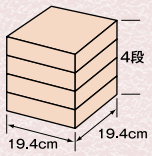
乳 卵 小麦 えび くるみ

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（木） | 63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。

一段ごとに和・洋・中の人気メニューを盛り合わせたバラエティ豊かなおせちです。

【一段重】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、浅漬きぬさや、花がんも煮、椎茸含め煮、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、もつ味噌煮込、花麩煮、さつまいも甘露煮、若桃甘露煮、にしん蒲焼、フカヒレ風魚卵和え、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、金ごままぐろ角煮
【二段重】ポテトサラダ、生ハム、ペンネポモドーロ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、三種の野菜ムース、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンスモーク、ロマネスコカリフラワー浅漬、たらのマンゴーチリソース、レッドキャベツとビーツのラペ、オニオンマリネ、スモークサーモン、パンプキンサラダ、ボロニアソーセージ、鶏の塩麹焼、ドライトマトワイン煮、蒸し鶏のピスタチオクリームソース
【三段重】肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、竹の子メンマ風、子持いか、いか松笠、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、ごまだんご、桃もち（花餅）、紅はるかのごままぶし、かに爪柚庵焼

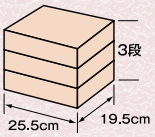
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月25日㈮

申込番号 2021 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（木） | 65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。

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、煮〆ごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、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】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、紅はるかのごままぶし、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、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、銀杏、蒸し鶏のピスタチオクリームソース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、シナモンくるみ、ヤングコーン旨煮、ロマネスコカリフラワー浅漬
【三段重】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、ペンネポモドーロ、合鴨スモーク、国産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

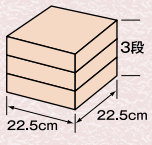
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月25日㈮

申込番号 2022 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（木） | 59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。

お酒と共にお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】茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、フカヒレ風魚卵和え、合鴨スモーク、白子の柚子みそ煮、岩塩仕込み豚タンスモーク、ポテトサラダ、キャベツとセロリのラペ、たこの甘酢マリネ、中華くらげ、にしん甘酢漬、オニオンマリネ、スモークサーモン、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、ペンネポモドーロ、ボロニアソーセージ、ほたてチーズ、海老チリソース、きのこの醤油バターソース、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、浅漬きぬさや、煮〆ごぼう、ふき含め煮、小芋含め煮、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、椎茸含め煮、花がんも煮、かに爪柚庵焼、若桃甘露煮、煮〆れんこん、あおさこんにゃく煮、花麩煮
【三段重】伊達巻、市松かまぼこ、鶏肉三色巻、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、ぶり照焼、味付ばい貝、たこ照焼、はも西京焼、蓮根の芽の梅酢和え、パリパリ松前、味付数の子

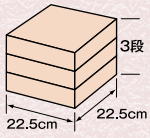
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月25日㈮

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（木） | 59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】蓮根の芽の梅酢和え、鶏つくね、田作り、金ごままぐろ角煮、伊達巻、市松かまぼこ、焼湯葉巻き、たこ照焼、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、若桃甘露煮
【二段重】ペンネポモドーロ、ボロニアソーセージ、合鴨スモーク、肉だんご、岩塩仕込み豚タンスモーク、ポテトサラダ、オニオンマリネ、スモークサーモン、フカヒレ風魚卵和え、ヤングコーン旨煮、きのこの醤油バターソース、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、海老チリソース
【三段重】こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮〆ごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、厚焼玉子、チーズ入り焼かまぼこ、ぶり照焼、子持いか、祝えび、白子の柚子みそ煮、にしん蒲焼

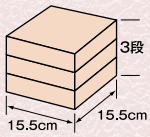
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日：12月25日㈮

申込番号 2024 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（木） | 45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。

オードブルは華やかに、おせちは伝統的な和風のおせちを一口分ずつ盛り付けました。

【一段重】蒸し鶏のピスタチオクリームソース、ペンネポモドーロ、ボロニアソーセージ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、海老マヨソース、ドロップペッパー、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、ミートローフ、パンプキンサラダ、オニオンマリネ、生ハム、イカのアヒージョ風、ローストビーフ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、ロマネスコカリフラワー浅漬
【二段重(二折)】伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、花餅(紅梅)、味付数の子、若桃甘露煮、紅白なます、花型大根、竹の子含め煮、煮〆れんこん、一口にしん昆布巻、祝えび

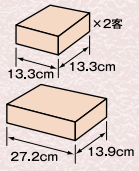
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日：12月25日㈮

申込番号 2025 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（木） | 31品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

千賀屋（せんがや）

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

長方重ならではのゆとりある盛り付けで、視覚的な美しさと満足感を追求しました。



【一段重】紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、渋皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鼈甲漬、あかね真丈、紅白結び餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮
【二段重】ごまさつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花豆、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、鳥賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立
【三段重】牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、酢牛蒡、くるみ煮、烏賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼

乳 卵 小麦 えび くるみ

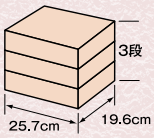
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2026 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

「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（水） | 45品目 | 4~5人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可

一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、43品目もの献立を凝縮しました。



【一段重】ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鼈甲漬、梅かんざし
【二段重】紅白なます、紅白錦糸巻、まかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ
【三段重】たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

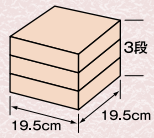
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2027 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

「吉寿千」和風三段重

本体価格 16,300円（税込価格17,604円）



お届け日 12/30（水） | 43品目 | 3~4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可

伝統的な祝い肴を大切に守り、お子様にも人気の献立をバランス良く取り入れた三段重。



【一段重】長寿貝の中華風、酢牛蒡、若桃甘露煮、白花豆、田作り、丹波黒大豆蜜煮、手毬餅まんじゅう、祝い海老、伊達巻、烏賊魚卵射込、真鱈子旨煮、数の子鼈甲漬、あかね真丈
【二段重】黒酢肉団子、ブロッコリーのバジル和え、さつま金時、柚子鶏つくね、海老マヨ、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、野菜入りミートパテ、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、錦玉子、松前漬
【三段重】牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、チーズインミート、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、ごまさつま、昆布巻、新緑ふくさ、寿高野豆腐、栗金団、鰊マリネ、紅白なます

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

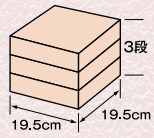
お申込締切日：12月18日㊎

申込番号 2028 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

「月華千」和風三段重

本体価格 13,800円（税込価格14,904円）



お届け日 12/30（水） | 38品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可

少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」過ごしていただくための三段重です。



【一段重】丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまさつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鼈甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花豆、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし
【二段重】柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、まかり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮
【三段重】手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子

乳 卵 小麦 えび くるみ

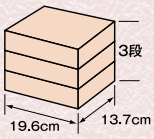
お申込締切日：12月18日㊎

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 12,000円（税込価格12,960円）



お届け日 12/30（水） | 33品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明


※写真は盛り付けイメージです。

料亭 古串屋

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】出汁巻、牛しぐれ煮、海老芝煮、鶏松風、筍旨煮、鰆柚庵焼、伊達巻、はや昆布巻、鯛生寿司、〆鯖、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、千代呂木、菊蕪、栗きんとん、黒豆、イカ黄味焼、手毬麸、鶴人参、ふぐの南蛮漬、津久羽根

卵 小麦 えび くるみ

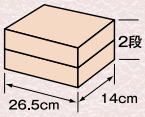
お申込締切日：12月15日(火)

申込番号 2030 宅配

古串屋
梅二段重

本体価格 22,000円
(税込価格 23,760円)

お届け日 12/31(木) | 27品目 | 1~2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。

祇おん江口

京都割烹らしい伝統的な和風食材に洋風食材のテイストを加え彩り良く盛り込みました。

【一段重】羽二重奉書、菜の花と柚子のつみれ揚げ、鳴門金時芋きんとん、渋栗甘露煮、北海道黒豆、爪付カニしんじょう、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、ぶり照焼、たこ照焼、海老艶煮、あかにし生姜味串、金柑さわやか煮、紅白なます、いくら醤油漬、たたき牛蒡ごま和え、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麸シロップ漬、田作り
【二段重】味付高野巻キャロット、椎茸旨煮、穂先筍旨煮、彩り根菜の煮しめ、菜の花おひたし、松前漬、味付数の子、ちりめん山椒、味付小梅人参、切干大根煮、蝦夷あわび煮貝、生麸しぐれ、バイ貝旨煮、チーズ入焼かまぼこ、にしん親子甘酢漬
【三段重】味噌デミグラのポークラグー、五色チキンオードブル、ブロッコリーのバジル和え、ドライトマト、プチテリーヌカニ三色、いか彩り甘酢和え、スモークサーモン、蓮根柚子マリネ、にしん昆布巻、青桃甘露煮、合鴨スモーク、九条ねぎ入焼鶏つくね、ごまポテ、わらび餅(きな粉)

乳 卵 小麦 えび かに

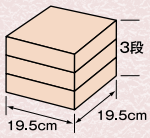
お申込締切日：12月20日(日)

申込番号 2031 宅配

祇おん江口監修
葵 三段重

本体価格 16,800円
(税込価格 18,144円)

お届け日 12/30(水) | 49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。

日本橋 OIKAWA

お手軽におせちをお楽しみいただけるよう、色とりどりの料理41品を盛り込みました。

【一段重】田作り、たたき牛蒡、北海道黒豆、味付小梅人参、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、伊達巻、牛時雨麸笹包み、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、松前漬
【二段重】飛竜頭、たこ照焼、にしん昆布巻、松麸シロップ漬、赤蒲鉾、白蒲鉾、鶏肉の梅塩だれ、紅白なます、いくら醤油漬、椎茸旨煮、菜の花おひたし、出汁まき玉子、合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、穂先筍旨煮、青桃甘露煮
【三段重】海老のぷりぷりサラダ、紫キャベツのマリネ、スモークサーモン、パプリカのピクルス、菜の花と柚子のつみれ揚げ、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麸シロップ漬、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、リンゴとバターのひみつ、ドライトマト、人参と豆のハニーマスタードラペ、赤魚南蛮漬

乳 卵 小麦 えび かに

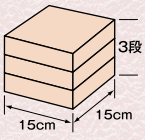
お申込締切日：12月20日(日)

申込番号 2032 宅配

日本橋OIKAWA監修
春望三段重

本体価格 12,800円
(税込価格 13,824円)

お届け日 12/30(水) | 41品目 | 2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。

東京 しち十二候 ロジエ・芝蘭

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、中華の重に神楽坂「芝蘭」小林シェフが監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

【一段重】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、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参旨煮、ボイル絹さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とあおさジュレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)
【二段重】帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ・キャロットラペ(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、ボイルブロッコリー、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)
【三段重】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)、ごま甘露、クランベリーとくるみの飴炊き

乳 卵 小麦 えび くるみ

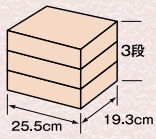
お申込締切日：12月15日(火)

申込番号 2033 宅配

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 20,000円
(税込価格 21,600円)

お届け日 12/29(火)・12/30(水) | 55品目 | 3~4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可




齋藤シェフ


小林シェフ


金子シェフ

 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。


※写真は盛り付けイメージです。

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ィストを加えた、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。

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、国産ローストビーフシャリアピンソース、ロブスターのアメリケーヌソース和え、豚肉と鶏肉のテリーヌ、北欧サラダ、真だこのマリネ、柿バターサンド、生チョコトリュフ
【二段重】伊達巻、丹波ぶどう豆、若鶏の八幡巻、小田原蒲鉾、数の子、海老の艶煮、田作り、一口にしん昆布巻き、宮崎県産黒瀬ぶりの照り焼き、京なます、たたきごぼう、栗きんとん、さつま芋十二支(未)
【三段重】海老のチリソース、国産どりのつくね、穴子ごぼう巻き、いぶりがっこのクリームチーズ、殻付きあわびやわらか煮、ズワイの爪肉、にしん笹巻、真鯛の西京焼き、合馬の焼き筍

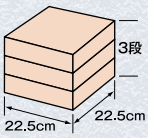
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日:12月20日(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
27,777円
(税込価格30,000円)



お届け日 12/30(水) | 32品目 | 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。

プリンスホテル

和洋中バラエティに富んだ食材を、シェフ監修のもと仕上げました。オリジナルレシピも入れ込み、彩り鮮やかに。元旦を祝うにふさわしいおせちです

【一段重】鶏山椒焼き、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
【二段重】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
【三段重】たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニしんじょ甘酢あん、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

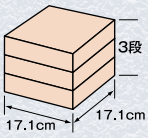
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日:12月15日(火)

申込番号 2035 宅配

プリンスホテル
和洋中おせち三段重

本体価格
25,000円
(税込価格27,000円)



お届け日 12/30(水) | 34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。

ホテルニューオータニ

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。伝統と革新の両立した新日本国際ホテルです。

【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、紫キャベツのラペ、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、十勝ハーブ牛ローストビーフ
【二段重】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、鮪角煮金ごま和え、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
【三段重】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

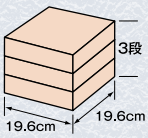
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

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
22,000円
(税込価格23,760円)



お届け日 12/29(火) 12/30(水) | 43品目 | 3~4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可





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。

【一段重】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、蕗の南蛮漬、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、貝照焼松葉串、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、わかめとパパイヤの醤油和え、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、穂付筍旨煮、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
【二段重】錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークバストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨バストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、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、桜島どりマリネ、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)

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

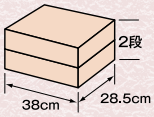
お申込締切日:12月15日(火)

申込番号 2037 宅配

京都清水五条「ほったた」監修 **100品目おせち**

本体価格 21,000円 (税込価格22,680円)

お届け日 12/29(火) 12/30(水) | 100品目 | 3~4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可





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。

【一段重】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、海老の信田巻、ほうれん草の信田巻、松前漬、味付数の子、鮪角煮金ごま和え、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、たらこ昆布〆
【三段重】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

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

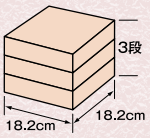
申込番号 2038 宅配

水たき料亭「博多華味鳥」監修 **料亭のおせち**

本体価格 16,000円 (税込価格17,280円)



お届け日 12/29(火) 12/30(水) | 39品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可





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。

【一段重】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
【二段重】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
【三段重】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、きんとん、渋皮栗甘露煮、花餅(白)、花餅(紅)、玉子焼、こはだかぶら和え

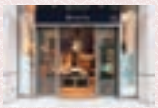
卵 小麦 えび

お申込締切日:12月15日(火)

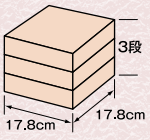
申込番号 2039 宅配

東京日本橋「にんべん」 **和風おせち**

本体価格 13,000円 (税込価格14,040円)



お届け日 12/29(火) 12/30(水) | 38品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可





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。

【一段重】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、減塩鰆幽庵焼、梅麩、減塩たたき牛蒡
【二段重】渋皮栗甘露煮、きんとん、酢だこ、減塩田作り、梅麩、黒豆煮、ローストビーフ、くるみ煮、紅白なます、鱒いくら醤油漬、減塩鱈の旨煮、減塩ごま麩
【三段重】減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふっ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

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

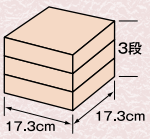
申込番号 2040 宅配

京都「洙樂庵」 **減塩おせち**

本体価格 14,000円 (税込価格15,120円)



お届け日 12/29(火) 12/30(水) | 33品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

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。

海の幸、山の幸の縁起物を盛り込んだ、お手軽な二段重です。

【一の重】紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻
【二の重】たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布巻、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

乳 卵 小麦 えび くるみ

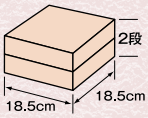
お申込締切日：12月19日(土)

申込番号 2041 宅配

カネハツ
初梅 和風二段重

本体価格 16,500円（税込価格 17,820円）

お届け日 12/31（木） | 28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。

一段重の中に厳選したこだわりの19品目。

紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、味付数の子、伊達巻、丹波産黒豆、金ごま田作り、あい鴨スモーク、手まり湯葉、笹よもぎ餅、さつま芋きんとん、栗甘露煮、ぶり照焼、有頭海老、にしん入り昆布巻、たけのこ煮、たたき牛蒡、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参

卵 小麦 えび くるみ

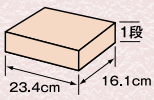
お申込締切日：12月19日(土)

申込番号 2042 宅配

カネハツ
彩椿 和風一段重

本体価格 9,500円（税込価格 10,260円）

お届け日 12/31（木） | 19品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可



京都しょうざん


※写真は盛り付けイメージです。

九寸の大きな重箱にボリュームたっぷり盛り付けました。お子様を含む幅広い年齢層の方にお楽しみいただける内容です。

鶏チーズ焼、カナダホッキ貝わさびサラダ、サラミソーセージ、チキンと野菜のトマト煮込み、イトヨリのエスカベッシュ、ブロッコリーとお豆のサラダ、ブラックオリーブ、ローストビーフ、きのこマリネ、合鴨ロースオレンジソース掛け、若桃コンポート、シーフードミックスマリネ、黒酢酢豚、中華クラゲ、有頭海老のチリソース、くこの実、蒸し鶏と枝豆の胡麻ダレ和え、海鮮中華帆立和え、焼栗、桃餅、胡桃飴炊き、鮑オイスターソース煮、梅人参中華味、フカヒレ煮、タラのチリソース煮、ブロッコリー中華味、味付青ザーサイ、紅叉焼、小胡瓜、五菜の香味炒め、白ごま紅はるか

乳 卵 小麦 えび くるみ

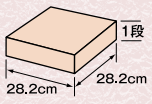
お申込締切日：12月18日(金)

申込番号 2043 宅配

しょうざん
楼蘭 洋中ミックス

本体価格 14,000円（税込価格 15,120円）

お届け日 12/30（水） | 31品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



千賀屋


※写真は盛り付けイメージです。

8.5寸の広々とした大皿感覚の折箱に、お正月のエッセンスを凝縮しました。

丹波黒大豆蜜煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真丈、白花豆、田作り、くるみ煮、ごまさつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子鼈甲漬、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、昆布巻、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、椎茸旨煮、紫芋金団、海老の黄身和え

乳 卵 小麦 えび くるみ

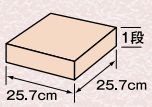
お申込締切日：12月18日(金)

申込番号 2044 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理
「千寿」和風一段

本体価格 11,000円（税込価格 11,880円）

お届け日 12/30（水） | 27品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



京都祇園料亭 和山



※写真は盛り付けイメージです。

お二人で一緒に楽しめるように、同じ内容のお重を一組にしました。

伊達巻き、柚子みぞれなまこ、紅蒲鉾、わかさぎの甘露煮、若鶏からすみ風味、椎茸含め煮、鳥賊白焼き、いんげん、人参含め煮、赤魚からすみ焼き、三色団子串、桜鱒炙りスモーク、海老雲丹和え、紅白なます、黒豆艶煮金箔、栗甘露、さつまいも金団、穴子やわらか煮、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、数の子美味漬け、松前辛子明太子、もずく煮、サーモントラウト祐庵焼き、いちごミルクオーロラ包み、あわび旨煮、梅麸、高野豆腐含め煮、海老芝煮、黒豆丸十寄せ

乳 卵 小麦 えび

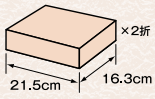
お申込締切日：12月18日㈮

申込番号 2045 宅配

京都祇園 和山 宝華

本体価格 13,800円（税込価格 14,904円）

お届け日 12/31（木） | 30品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可



千賀屋（せんがや）


※写真は盛り付けイメージです。

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。

田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鼈甲漬、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㈮

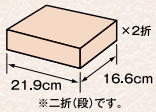
申込番号 2046 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理

「舞千」和風二折

本体価格 12,000円（税込価格 12,960円）

お届け日 12/30（水） | 26品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



※二折（段）です。

京都 しょうざん

和洋合わせて52品目の個食おせちで色々な楽しみ方ができます。


※写真は盛り付けイメージです。

【和の重】紅白蒲鉾、九条葱入り玉子焼、赤魚西京焼、鰆柚庵焼、帆立鬱甲焼、あわび煮、磯わかめ、田作り煮、味付バイ貝、味付数の子、松前漬、海老の旨煮、蓬麸含め煮、栗麸含め煮、手まり餅、梅麸含め煮、豚角煮、合鴨スモーク、牛肉八幡巻、穴子八幡巻、黒豆松葉串、味付焼筍、椎茸旨煮、ひろうすとインゲンの煮付、にしん昆布巻、味付高野豆腐、味付梅人参、湯葉三色巻

【洋の重】きのこマリネ、若桃コンポート、海老マヨネーズサラダ、枝豆とクリームチーズのテリーヌ、野菜のキッシュ、鶏肉の米麹焼トリュフオイル仕立て、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、スタッフドオリーブ、サラミソーセージ、ベッパーポンレスハム、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、チーズインミート、バジルプーダン、合鴨ロースオレンジソース、杏子コンポート

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月18日㈮

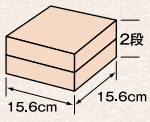
申込番号 2047 宅配

しょうざん

個食和洋 二段

本体価格 11,500円（税込価格 12,420円）

お届け日 12/30（水） | 52品目 | 1~2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



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できます。


※写真は盛り付けイメージです。

【和の個食重】伊達巻、鶏野菜巻、白かまぼこ、紅かまぼこ、黒豆松葉串、さつま芋レモン風味、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、蓬麸含め煮、栗麸含め煮、味付帆立、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、ひろうすとインゲンの煮付、鶏団子、味付梅人参

【オードブル重】きのこマリネ、ローストビーフ、ハニーマスタードチキン、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、ベッパーポンレスハム、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、ブロッコリーコンソメ味、ミックスナッツブラウニー、サラミソーセージ、パンプキンサラダ、野菜のキッシュ、バジルプーダン、シュークルート

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月18日㈮

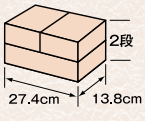
申込番号 2048 宅配

しょうざん

和の個食おせち &オードブル

本体価格 13,800円（税込価格 14,904円）

お届け日 12/30（水） | 46品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



京都洛北のリゾート「しょうざん」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。

 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

京都祇園 ぷらむ



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・二段重】栗甘露、さつまいも金団、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老黄金、黒豆艶煮金箔、海老芝煮、紅蒲鉾、赤魚からすみ焼き、彩手毬、数の子美味漬け、帆立若草焼き串、もずく煮、眞子旨煮、椎茸含め煮、いんげん、人参含め煮、烏賊白焼き、生湯葉生姜風味
【三段重】ミートローフ、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、若鶏ディアブル風、スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、にしんバジル焼き、海老のテルミドールポルチーニ仕立て、いちごミルクオーロラ包み、抹茶金時オーロラ包み、合鴨の燻製、スタフドオリーブ、人参の彩り和え柚子風味、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、ぶり奉書煮、ドライトマト、人参含め煮（重複）

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

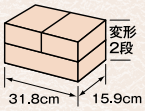
お申込締切日：12月18日(金)

申込番号 2049 宅配

本体価格 18,000円（税込価格 19,440円）

京都祇園 ぷらむ 輝宝

お届け日 12/31（木） | 40品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可



味遊心（あじゆうしん）



伝統的な和の食材と大人数で楽しめるオードブルの組み合わせです。

【一段重】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、焼湯葉巻き、紅白なます、いくら醤油漬、味付ばい貝、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、鹿児島県産カツオのオイル煮、赤魚西京焼き、ぶり照焼、丹波黒ぶどう豆、田作り、海鮮市松、鶏肉三色巻、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、鶏つくね、祝えび、たこ照焼、えぞあわび姿煮、金ごまぐろ角煮、豚角煮、竹の子含め煮、煮〆ごぼう、さつまいも甘露煮、こんにゃく煮、煮〆れんこん、花がんも煮
【二段重】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、浅漬ブロッコリー、苺ロールケーキ、白子の柚子みそ煮、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、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、バンプキンサラダ、黒酢入り酢豚、錦糸しゅうまい、ごまだんご、ペンネボモドーロ、きのこの醤油バターソース、スモークチキンのマリネ、チーズ入り焼かまぼこ、紅はるかのごままぶし、オニオンマリネ、生ハム、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ほたてチーズ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、海老マヨソース、肉だんご、岩塩仕込み豚タンスモーク、ポテトサラダ、油淋鶏、竹の子メンマ風、抹茶わらび餅、中華くらげ、にしん甘酢漬、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ドロップペッパー、グリーンオリーブ

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月25日(金)

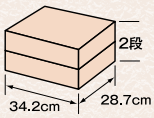
申込番号 2050 宅配

味遊心

本体価格 19,800円（税込価格 21,384円）

迎春盛宴（特大二段）

お届け日 12/31（木） | 78品目 | 4~5人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可



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。



肉惣菜や魚介を中心としたオードブルをバリエーション豊かに詰め合わせました。

スモークチキンのマリネ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、シナモンくるみ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鶏のチーズ焼、ペンネボモドーロ、赤ワイン風味牛肉煮込み、ロマネスコカリフラワー浅漬、ドライフルーツパイ包、あんず白ワイン煮、ドライトマトワイン煮、グリーンオリーブ、じゃがいもチーズカリカリ、ローストビーフ、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、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、チーズオードブル、きのこの醤油バターソース、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日：12月25日(金)

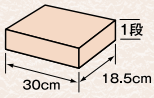
申込番号 2051 宅配

味遊心

本体価格 12,800円（税込価格 13,824円）

洋風オードブルブラン

お届け日 12/31（木） | 26品目 | 3人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可



RISTORANTE AKITA 南青山



洋風食材を盛込んだビストロおせち 彩り豊かな厳選食材を詰め込んだ少人数向けのおせちです。

紫キャベツのマリネ、鰊マリネディル&ガーリック、若鳥のガランティーヌ、ドライトマトの赤ワイン煮、りんごとバターのひみつ（あしらい銀箔）、ラム風味あんず、豚肉と鶏肉のプチテリーヌ、ほうれん草ベーコンチーズキッシュ、キノコのオイルマリネ、ローストビーフ、コルニッションピクルス、蓮根柚子マリネ、スモークサーモン、ブラックオリーブ、たこのバジルソース、ブロッコリーのバジル和え、カニ風味サラダ、タン塩、パプリカのピクルス、バジル香るチーズインミート、タンドリー風チーズインミート、ぽてあっぷる、渋皮栗ブランデー漬

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日：12月20日(日)

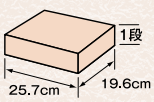
申込番号 2052 宅配

RISTORANTE AKITA 南青山監修

本体価格 11,800円（税込価格 12,744円）

洋風オードブル 1段重

お届け日 12/30（水） | 23品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



銀座 ローマイヤ



※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。

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、パストラミポーク、ローストビーフ、ローストビーフソース、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・きのこと野菜のマリネ、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(ロース)、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

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

申込番号 2053 宅配

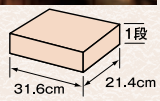
「銀座ローマイヤ」
オードブル

本体価格 10,000円
(税込価格10,800円)



お届け日 12/29(火)・12/30(水)

21品目 | 4人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



神戸 ステーキハウス縁



※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。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。

【一段重】ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、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パイ包み、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)
【二段重】くるみ甘露煮、キャロットラペ、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

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

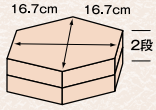
申込番号 2054 宅配

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル

本体価格 8,500円
(税込価格9,180円)

お届け日 12/29(火)・12/30(水)

23品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



銀座 トトキ



※写真は盛り付けイメージです。

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。

樺太マスのレモンペッパー焼、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

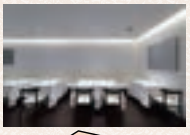
乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

申込番号 2055 宅配

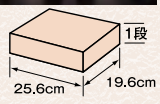
「銀座トトキ」監修
海鮮オードブル

本体価格 10,500円
(税込価格11,340円)



お届け日 12/29(火)・12/30(水)

23品目 | 2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



東京青山 KIHACHI

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。



※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、グリーンオリーブ漬、モッツァ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、レーズンレバン、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

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月15日(火)

申込番号 2056 宅配

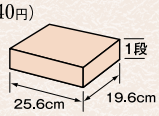
東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

本体価格 10,500円
(税込価格11,340円)



お届け日 12/29(火)・12/30(水)

21品目+パフェアイス | 2人用 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



 ※おせちのお届け時間の指定はできません。 お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。

キャラクターおせち



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、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、煮しめ椎茸、ぎんなん、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、練り切り(ミッキーマウス)
【二段重】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(さけ2%入り)、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、練り切り(ミニーマウス)
【別添】切りもち、食べられるシール®

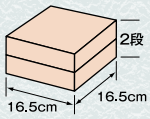
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日:12月10日(木)

申込番号 2057 宅配

紀文
おせち詰め合わせ ディズニー

本体価格 11,000円(税込価格12,100円)



お届け日 12/31(木) | 26品目 | 2~3人用 | 数量限定 | 冷蔵 一部地域配送不可

愛犬・愛猫向けおせち

犬とネコのおやつ・ごはん研究家Deco監修の、ミニサイズのおせちです。



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、馬肉のしぐれ煮、スモークチキン、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

卵 小麦

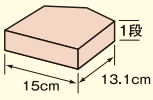
※うどんを製造している工場では「そば」を含む製品を製造しています。

お申込締切日:12月1日(火)

申込番号 2058 宅配

ホットドッグ
コミフデリ 招福おせち

本体価格 4,400円(税込価格4,840円)



お届け日 12/30(水) | 10品目 | 小型犬1匹分 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



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

乳 卵 小麦

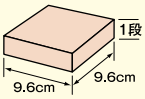
※とうふあげ・がんもどきを製造している工場では「ごま」を含む製品を製造しています。

お申込締切日:12月1日(火)

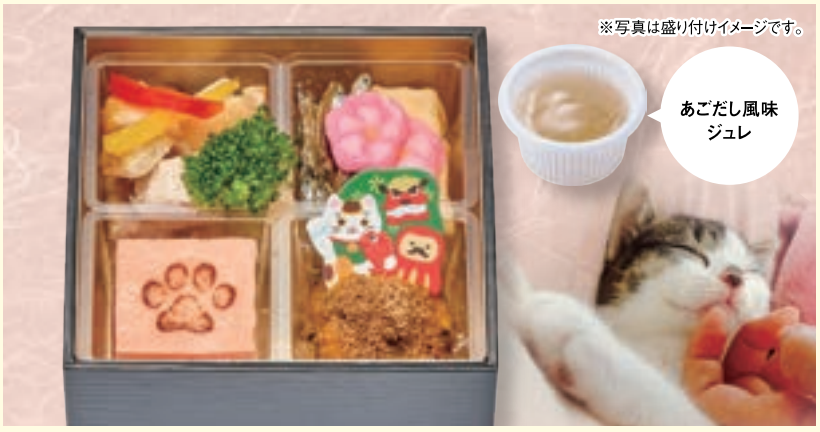
申込番号 2059 宅配

ホットドッグ
コミフデリ 玉手箱おせち

本体価格 3,700円(税込価格4,070円)



お届け日 12/30(水) | 9品目 | 小型犬1匹分 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可



スモークチキン、温野菜(パプリカ)、温野菜(ブロッコリー)、田作り、サイコロ豆腐、花びらかまぼこ、白身魚の桃色しんじょう、かぼちゃきんとん魚粉のせ

卵 小麦

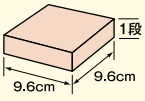
※とうふあげ・がんもどきを製造している工場では「ごま」を含む製品を製造しています。

お申込締切日:12月1日(火)

申込番号 2060 宅配

ホットドッグ
コミフデリ ネコちゃんおせち

本体価格 3,200円(税込価格3,520円)



お届け日 12/30(水) | 8品目 | 愛猫1匹分 | 数量限定 | 冷凍 一部地域配送不可

下関ふく問屋
酒井商店

ふぐ

老舗の下関ふく問屋から逸品をお届け!!

ふぐの本場・下関、最古参のふく問屋が、
三代にわたり受け継いできた
変わらぬ思いがあります。

手間・暇を惜しまず、確かなものだけをご提供し、
できるだけ多くの方々に、美味しいふぐ料理を
召し上がっていただきたい・・・
これが、先々代の頃から脈々と受け継がれています。



宅配商品

お届け日 12/31(木)（お届け日時のご指定はできません）

ご予約承り最終日 12/15(火)

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。


※写真は盛り付けイメージです。



申込番号 2062 宅配

酒井商店

とらふぐ刺身盛 3皿セット

とらふぐ刺身盛1人前×3

本体価格
6,018円（税込価格6,500円）

北海道、沖縄、離島は不可 | 無包装 | 冷凍60日 一部地域配送不可


※写真は盛り付けイメージです。



申込番号 2061 宅配

酒井商店

とらふぐ刺身盛2皿とトラフグあらパック

とらふぐ刺身盛1人前×2、
トラフグあら300g

本体価格
6,481円（税込価格7,000円）

北海道、沖縄、離島は不可 | 無包装 | 冷凍60日 一部地域配送不可

ふく太郎本舗 ふぐ 宅配商品

お届け期間 12/1(火)～1/1(金)（受注より10日以降の指定のみ）

ご予約承り最終日 12/23(水)

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。


※写真は盛り付けイメージです。

申込番号 2065 宅配

ふく太郎本部

まふく炙り刺身・とらふく漬け丼セット

本体価格
10,000円（税込価格10,800円）

まふく炙り刺身60g（プラスチック皿19cm）×2、とらふく漬け丼の具60g×3、ポン酢35g×2、モミジオロシ3g×2
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

小麦 | 無包装 | 2人用 | 出荷から要冷凍30日


※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

まふく炙り刺身・ちりセット

本体価格
10,000円（税込価格10,800円）

まふく炙り刺身80g（プラスチック皿22cm）、まふくちり身・アラ400g、ふく鍋だし45g×2、ポン酢35g×4、モミジオロシ16g
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

小麦 | 無包装 | 3人用 | 出荷から要冷凍30日


※写真は盛り付けイメージです。

申込番号 2063 宅配

ふく太郎本部

食楽庵ふる川 ふく刺三種盛り

本体価格
13,000円（税込価格14,040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、モミジオロシ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。

小麦 | 無包装 | 4人用 | 出荷から要冷凍30日

〈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〉宮崎ブランドポークの個別銘柄「ひなた美豚」。
保水性が高く、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

宅配商品

お届け期間 12/1(火)～12/31(木)（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。


※写真は盛り付けイメージです。

申込番号 2068 宅配

ひなた美豚

しゃぶしゃぶセット

ひなた美豚バラしゃぶしゃぶ400g×1
ひなた美豚ロースしゃぶしゃぶ400g×1

本体価格
5,400円（税込価格5,832円）

無包装 | 冷凍45日 一部地域配送不可


※写真は盛り付けイメージです。

申込番号 2067 宅配

宮崎牛・ひなた美豚

しゃぶしゃぶセット

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×1

本体価格
8,200円（税込価格8,856円）

無包装 | 冷凍45日 一部地域配送不可


※写真は盛り付けイメージです。

申込番号 2066 宅配

宮崎牛

赤身・霜降りすき焼き用

宮崎牛カタロースすき焼き用400g×1
宮崎牛モモすき焼き用400g×1

本体価格
11,900円（税込価格12,852円）

無包装 | 冷凍45日 一部地域配送不可

※おせちのお届け時間の指定はできません。
お届けできない地域がございます。詳しくはP19の『冷蔵おせちの配達地域について』『冷凍おせちの配達地域について』をご覧ください。



乳 小麦

お申込締切日：12月15日(火)

申込番号 2071 宅配

お届け日 12/29(火) 12/30(水)

無包装

冷凍 一部地域配送不可

米久の晩餐

オードブルセット

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、豚肉の和醤煮込み210g、直火焼ローストビーフ160g(グレービーソース付)、ロース生ハム67g

本体価格 5,500円
(税込価格5,940円)



乳 卵 えび

お申込締切日：12月10日(木)

申込番号 2070 宅配

お届け日 12/28(月) 12/30(水)

簡易包装

冷蔵30日 一部地域配送不可

北海道・出塚水産

海鮮かまぼこセット[8個]

ほたて・えび×各3個、鮭×2個

本体価格 6,000円
(税込価格6,480円)



小麦 かに

お申込締切日：12月10日(木)

申込番号 2069 宅配

お届け日 12/28(月) 12/30(水)

無包装

冷凍60日 一部地域配送不可

いしの屋

本ずわい蟹めし 55g×10個

本体価格 5,000円
(税込価格5,400円)

■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
2058・2059・2060	愛犬・愛猫用おせち	12月1日(火)	12月30日(水)
2057	キャラクターおせち	12月10日(木)	12月31日(木)
2069・2070	海鮮かまぼこ・本ずわい蟹めし	12月10日(木)	12月28日(月)～12月30日(水)
2009・2033・2036・2037・2038・2039・2040・2053・2054	おせち	12月15日(火)	12月29日(火)・12月30日(水)
2035	おせち	12月15日(火)	12月30日(水)
2053・2054・2055・2056・2071	オードブル	12月15日(火)	12月29日(火)・12月30日(水)
2030	おせち	12月15日(火)	12月31日(木)
2061・2062	ふぐ	12月15日(火)	12月31日(木)
2010・2011・2012・2013・2014・2015・2016・2017・2018・2019・2026・2027・2028・2029・2043・2044・2046・2047・2048	おせち	12月18日(金)	12月30日(水)
2001・2002・2003・2004・2005・2006・2045・2049	おせち	12月18日(金)	12月31日(木)
2041・2042	おせち	12月19日(土)	12月31日(木)
2007・2008	おせち	12月20日(日)	12月31日(木)
2052	オードブル	12月20日(日)	12月30日(水)
2066・2067・2068	宮崎牛・ひなた美豚	12月20日(日)	12月1日(火)～12月31日(木)
2031・2032・2034	おせち	12月20日(日)	12月30日(水)
2063・2064・2065	ふぐ	12月23日(水)	12月1日(火)～1月1日(祝)
2020・2021・2022・2023・2024・2025	おせち	12月25日(金)	12月31日(木)
2050・2051	オードブル	12月25日(金)	12月31日(木)

※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ことがございます。
※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ことがございます。
※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。お皿・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 一部地域配送不可 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・2041・2042・2045・2049・2050・2051・2057	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 一部地域配送不可 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・2033・2036・2037・2038・2039・2040・2053・2054・2055・2056	12月29日(火)・12月30日(水)	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・2034・2035・2043・2044・2046・2047・2048・2052・2058・2059・2060	12月30日(水)	

■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(上甑町・下甑町・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 カシューナッツ が含まれる商品にはマークを表示しています。