



おせち

二〇二六年

新年の幸福仰ぐ縁起物

ご予約
承り中

※パンフレット掲載商品には、
8大アレルギーを含む原材料を
使用しています。



京都清水五条「ほった」

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

京都の名店「祇園さ木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。



01 <京都清水五条「ほった」監修>
100品目おせち

100品

本体

19,800円
<税込21,384円>

壱ノ重

真鯛幽庵焼、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、カマス梅肉南蛮、のどぐろ広島菜巻、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(梅型百合根羊羹)、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、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、蟹ふくさ焼、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、鰯昆布巻、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、白花豆煮、紫花豆煮、梅麩

01 ご予約承り期間:12月16日(火)まで

メーカーより直送のため別紙注文書にお届け先のご記入をお願いいたします。価格は送料込みになります。

宮川町
ほった



「ほった」は京阪清水五条駅から徒歩5分、祇園宮川町の風情のある街並みにあります。席はカウンターの8席のみで、職人の技を間近で感じながらお食事を楽しめる大人向けの和食店です。



二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。



(外寸)28.5×38.0×13.7cm
(内寸(1段):高さ4.7cm×2段)

冷凍 賞味期限:2026年1月31日
解凍後はお早めにお召し上がり
ください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	

式ノ重

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)、うぐいすふくさ焼、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、ボロニアソーセージ、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

一般的な
おせちの
約3倍



商品お渡し日
(配送日)

12月30日火

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。
解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)



ぎをん や満文

ぎをん
や満文
青木庵



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。



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



※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

02 <ぎをん や満文> 迎春おせち 三段重

本体 **15,000円** 62品
〈税込16,200円〉

(外寸) 25.8×25.8×17.7cm (内寸(1段): 高さ3.9cm×3段)

冷凍 賞味期限: 2026年1月31日
解凍後はお早めにお召し上がりください

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●	●	●	●	●

巻1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、渋皮栗甘露煮、松前漬

巻2重
ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、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

巻3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、サラミ風ソーセージ、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

02 ご予約承り期間: 12月16日(火)まで 商品お渡し日(配送日) 12月30日(火)

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

メーカーより直送のため別紙注文書にお届け先のご記入をお願いいたします。価格は送料込みになります。

いな
ちか



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

03<稚内中央水産>

北海道美味おせち三段重

43品

(外寸)17.5×17.5×17.5cm (内寸(1段):高さ3.9cm×3段)

冷凍 賞味期限:2026年1月31日 解凍後はお早めにお召し上がりください

本体 **16,500円** <税込17,820円>

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

巻ノ重

早煮昆布、煮あわび、梅麩、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、帆立ひも佃煮、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

式ノ重

たこ柔らか煮、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ロースビーフ、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、鯛の麹漬、鯛の麹漬

参ノ重

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、梅麩、鮭の西京漬焼、かきのオーブオイル煮、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

稚内中央水産



参ノ重

式ノ重

巻ノ重



巻ノ重 しち十二候 齋藤 章雄 料理長



式ノ重 ロジエ 金子 高也 シェフ



参ノ重 ENGINE 松下 和昌 シェフ

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「ENGINE」松下シェフが監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

しち十二候・ロジエ・ENGINE



04<東京「しち十二候・ロジエ・ENGINE」監修> 名店おせち(華うたげ) 三段重

55品

本体 **18,500円** <税込19,980円>

(外寸)19.3×25.5×18.4cm (内寸(1段):高さ4.0cm×3段)

冷凍 賞味期限:2026年1月31日 解凍後はお早めにお召し上がりください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

巻ノ重(和)・しち十二候

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、味付け数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋のきんとん、栗甘露煮、有頭海老、ポイル昆布、活煮あわび旨煮、紅あずまふくら煮、蓮根旨煮、絹さや、人参旨煮、椎茸旨煮、2種の貝とおおきジュレ和え、鯛の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

式ノ重(洋)・ロジエ

紫キャベツバ、帆立ムニエル(バジルソース)、チキンのハニーマスタード、キャロットバ(青実山椒)、海老とブロッコリーのテリソース、ポイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ、かぼちゃサラダ、トラウトサーモンアラウー、チキンと野菜のオマトソース和え、パルオニオン、黒仕込みロースビーフ、スイートリッシュ、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)

参ノ重(中華)・ENGINE

蒸し鶏ほぐし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子(黒酢あん)、ポイルブロッコリー、中華くらげ、山くらげ香味和え、焼豚、合鴨ローススライス、エビチリ、サーサイと水菜のサラダ、ふかひれ散翅、えびと枝豆しんじょ、九州産小松菜のオイスターあん、ごま甘藷、クランベリーとくるみの船焼き

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

03~04ご予約承り期間:12月16日火まで 商品お渡し日(配送日) 12月30日火
メーカーより直送のため別紙注文書にお届け先のご記入をお願いいたします。価格は送料込みになります。

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

「KIHACHI」

東京青山

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。



21品
+パフェアイス

(外寸) 19.6×25.6×5.7cm
(内寸(1段):高さ3.9cm)

冷凍 賞味期限:2026年1月31日
解凍後はお早めにお召し上がりください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

KIHACHI
FOOD
HALL

別添
パフェアイス
95mm×2



05〈東京青山「KIHACHI」監修〉
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス 一段

本体 **9,800円**
〈税込10,584円〉

伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラベ、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、レーズンレパン、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、華味鳥スパイス手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ、桜島どりマリネチキン

炭焼牛たん「利久」

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



(外寸) 19.5×19.5×18.6cm
(内寸(1段):高さ4.0cm×3段)

冷凍
賞味期限:2026年1月31日
解凍後はお早めにお召し上がり
ください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●

37品
+牛たん

06〈牛たん炭焼「利久」〉
和洋中おせち
三段重

本体 **22,000円**
〈税込23,760円〉

巻ノ重
牛たん佃煮、若桃甘露煮、おつまみ牛たん、ブロッコリーコンソメ風味、ドライトマトワイン煮、牛たんスモーク、牛たん入玉子焼、牛たんテリソース、南蛮味噌煮、牛たんちびたん燻、金柑蜜煮、牛たん角煮

式ノ重
昆布巻、味付数の子、にしんレモンマリネ、黒豆煮、海老の旨煮、鮑煮、松前煮、田作り煮、くるみ甘露煮、ぶり照焼、きんとん、栗甘露煮、チーズふくさ焼

参ノ重
ごまぼて、糸昆布柚子煮、かに煮ごり、帆立ひもの中華風、海老チリ、ローストビーフ、オニオンマリネ、帆立香草焼、サーモンバジル、オリーブ、合鴨スモーク、杏子煮



別添
牛たん真空パック
(塩味)100g

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

05～06ご予約承り期間:12月16日(火)まで 商品お渡し日(配送日) 12月30日(火)

メーカーより直送のため別紙注文書にお届け先のご記入をお願いいたします。価格は送料込みになります。

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)



かたい信濃 やわらかい肉
肉のいとう



別添 仙台牛生ハム70g



創業50有余年の仙台牛老舗が作る、最高級A5ランク仙台牛のローストビーフと、牛たんを詰合せた肉おせちです。

07<肉のいとう>

仙台牛
ローストビーフと
牛たんの肉おせち

本体

15,500円
<税込16,740円>

(外寸)21.5×21.5×6.0cm
(内寸(1段):高さ5.9cm)

冷凍

消費期限:出荷後21日
解凍後はお早めにお召し上がりください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
			●				



肉厚牛たん塩焼130g、牛たんローストビーフ130g、ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g×2、生ハム70g

「八天堂」の主力商品
くりむパンをはじめ、
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。



(外寸)18.3×18.3×14.6cm
(内寸(1段):高さ4.8cm×2段)

冷凍

賞味期限:2026年1月31日
解凍後はお早めに
お召し上がりください



アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
			●		●	●	



08<「八天堂」監修>
スイーツビュッフェ

本体

7,800円<税込8,424円>

◆※重:モンブランケーキ、ストロベリーパイ、花餅、ブランデー風味の栗甘露煮、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)
◆※式重:ミニくりむパン(ストロベリー)、ミニくりむパン(チョコ)、ミニくりむパン(メロン)、ミニくりむパン(カスタード)

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

07~08ご予約承り期間:12月16日火まで 商品お渡し日(配送日) 12月30日火

メーカーより直送のため別紙注文書にお届け先のご記入をお願いいたします。価格は送料込みになります。

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

肉のいとう

「八天堂」



京都祇園料亭

和山



※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。



ロブスターや蟹など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。大人数で囲んで頂けるよう七十二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程のボリューム感。お正月を華やかに彩る、豪華なおせち料理をお楽しみください。

09<京都祇園料亭「和山」監修> 煌福 三段重

本体 **28,800円**
<税込31,104円>

72品

冷蔵

25.5×31.5×5.2cm×3段
消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くすみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●



多様な味を楽しんでいただけるように、特大サイズのお重にたっぷり五十九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。素材本来の味を活かした海老や鮑、ローストビーフなど、華やかなお正月にふさわしいおせちに仕上げています。大人数でお正月を迎えられる方におすすめです。

10<京都祇園料亭「和山」監修> 福寿 三段重

本体 **21,000円**
<税込22,680円>

59品

冷蔵

25.7×25.7×4.6cm×3段
消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くすみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

壹ノ重

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、紫芋テリース、鶏松風あおぎ、帆立香草オイル漬け、ドライマト、豚肉香味焼き、ムール貝チーズ焼き、鱈昆布メ、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、ミートロフ、鱈稚紗焼き、数の子美味漬、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

貳ノ重

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、鱈甘露煮、帆立若草焼き串、鮭塩麹焼き、赤魚からすみ焼き、紅白鮎巻き、真鯛柘庵焼き、ちりめん有馬煮、芝海老の蜜煮、手毬海老、梅麩

参ノ重

紅鮭昆布松前漬、海老雲丹和え、金平糖 和三盆(友禅)、烏賊昆布メ、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、松前羊子明太子、真子旨煮、有頭大海老串、あわび旨煮、金柑、紅白餅玉串

壹ノ重

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、烏賊昆布メ、いくら醤油漬、合鴨の燻製、ミートロフ、ドライマト、ローストビーフ、鱈昆布メ、紅白鮎巻き、紅白なます、数の子美味漬、松前羊子明太子、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

貳ノ重

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、スタフドオリブ、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、鱈稚紗焼き、真鯛柘庵焼き、鮭塩麹焼き、赤魚からすみ焼き、金柑、鶴大根、亀大根、紅白餅玉串

参ノ重

黒豆艶煮金箔、紫芋テリース、さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、鶏松風あおぎ、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、真子旨煮、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、梅麩

09～10 ご予約承り期間：12月25日(木)まで

店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)

お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、四十品目をぎっしり盛り込みました。「長生き」を象徴する海老は鮮度にこだわって活きたまま調理を行っているため、ふりぶりの食感に仕上がっています。他にも、「子宝・子孫繁栄」の意味をもつ数の子、「まめに働く」といわれる黒豆など縁起の良い由緒ある食材もしっかり盛り込んでいます。新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさに仕上げています。



④<京都祇園料亭「和山」監修>

40品

祥雲
三段重

本体 **10,500円**
<税込11,340円>

冷蔵 13.7×19.5×5.2cm×3段 消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

- ◆**老ノ重**：さつまいも亀甲焼き、烏賊昆布メ、いくら醤油漬、ムール貝燻製オイル漬け、黒豆艶煮金箔、鱈昆布メ、紅白砵巻き、海老雲丹和え、紅白なます、海老芝煮、栗甘露、紅白餅玉串
- ◆**式ノ重**：伊達巻き、金平糖 和三盆(友禅)、土佐にしん、金柑、ぶり大根、数の子美味漬け、ばい貝旨煮、松前漬け、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
- ◆**参ノ重**：若鶏ディアブル風、紅蒲鉾、白蒲鉾、シュリンプベッパーチーズ、鰯糍紗焼き、眞子旨煮、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、真鯛焼没し、梅麩、いちごミルク オーロラ包み



お二人と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。厳選した食材を使用し、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三十品目の贅沢なおせち。京料理の伝統に忠実に、祇園寿司六ならではの工夫も加えたこだわりの一品。一つずつ丁寧に仕上げた繊細な味わいをご堪能下さい。

②<京都「祇園寿司六」監修>

30品

宝華
二折

本体 **10,800円**
<税込11,664円>

冷蔵 16.3×21.5×4.6cm×2折 消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

- ◆**老ノ重・式ノ重共通**：伊達巻き、烏賊明太子和え、紅蒲鉾、鶏松風、若鶏雲丹焼き、椎茸含め煮、眞子旨煮、絹さや、鰯糍紗焼き、紅白砵巻き、桜鱈炙りスモーク、いくら醤油漬、紅白なます、黒豆艶煮金箔、さつまいも金団、栗甘露、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、穴子西京焼き、数の子美味漬け、松前辛子明太子、松前漬け、真鯛焼没し、桜羊羹 友禅包み、あわび旨煮、梅麩、高野豆腐含め煮、海老芝煮、黒豆九十寄せ、紅白餅玉串



和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。こだわりが詰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。

③<京都祇園「ぷらむ」監修>

40品

輝宝
三段重

本体 **15,000円**
<税込16,200円>

冷蔵 上段：15.9×15.9×5.2cm×2段 下段：15.9×31.8×5.2cm×1段 消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●		●	●		●	●	

- ◆**老ノ重・式ノ重**：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、彩手毬、海老芝煮、紅蒲鉾、土佐にしん、生湯葉生姜風味、人参含め煮、数の子美味漬け、帆立若草焼き串、祝梅(紅)、松前漬け、眞子旨煮、椎茸含め煮、いんげん、鰯糍紗焼き、ばい貝旨煮
- ◆**参ノ重**：ミートローフ、柚子と檸檬のクリームチーズ、ムール貝燻製オイル漬け、海老黄金、スモークサーモンオリブオイル漬け、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、若鶏ディアブル風、開き海老糍紗焼き、金箔祝い包み 抹茶羊羹、鶏のボルチーニパイ包み、合鴨の燻製、スタッドオリブ、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、紅鮭昆布漬焼き、ドライマト

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

11～13 ご予約承り期間：12月25日(木)まで

店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)

お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)





京・料亭

わらびの里



※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

京都の料亭が贈る彩り良い三段重です。高級食材のアワビ、大ぶりの帆立貝、身の厚い焼き魚などこだわり食材を詰合わせました。職人が素材と味にこだわった京・料亭の味をご賞味ください。

京都洛東、牛尾山のふもと音羽川が流れる地に静かにたたずむ料亭わらびの里。



森田健嗣 料理長



14 <わらびの里> 和風料亭おせち 三段重 45品

本体 **21,000円** <税込22,680円>

冷蔵 18.9×18.9×5.4cm×3段
消費期限：2026年1月1日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

志ノ重
海老艶煮、寿厚焼き玉子、焼蟹酢漬、鮑旨煮、チキンマリネ、スワイ蟹甘酢和え、鮭袖庵焼、いくら、豚角煮、棒鱈旨煮、栗きんとん、穴子八幡巻

式ノ重
鮭袖庵焼、とび子、穂付荷土佐煮、福豆葡萄酒(金箔)、帆立袖子明太、椎茸旨煮、サーモンマリネ、黄金烏賊、海老沢煮、柚子かぶら、三色信田巻、蛸桜煮、田作り照煮、六方ざつま芋、絹さや、北欧サラダ、一口焼き湯葉、捻り梅人参

参ノ重
祝い数の子、紅白錦糸巻、きんぴらごぼう、帆立貝旨煮、くらげ酢、金粉羊羹、笹よもぎ餅、こはだ栗漬、クリームチーズ南瓜寄せ、御所杏子、合鴨ロース、ドライマトワイン煮、花巻蒲鉾、紅鮭昆布巻、紅白蒲鉾

14 ご予約承り期間:12月18日(木)まで
店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)
お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)



15 <わらびの里>
和洋料亭おせち
二段重

37品

本体 **17,500円**
〈税込18,900円〉

冷蔵 20.3×20.3×5.4cm×2段
消費期限：2026年1月1日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

◆**巻ノ重**:海老艶煮、紅白蒲鉾、ドライマトワイン煮、市松チーズ南瓜ムース包み、ドライフルーツフロマージュ、鮑旨煮、合鴨ロース、チキンマリネ、サーモンマリネ、笹よもぎ餅、黒花豆甘露煮、紅白錦糸巻、マンゴーなます、栗きんとん、アンデスポークパストラミ、まぐろ昆布、田作り照煮

◆**式ノ重**:鮭柚庵焼、鱈柚庵焼、祝い数の子、京なます、いくら、チーズインスパイシーミート、オーシャンマリネ、小判柿、福豆葡萄煮(金箔)、御所杏子、六方さつま芋、海老沢煮、椎茸旨煮、穂付筍土佐煮、一口焼き湯葉、蛸桜煮、絹さや、捻り梅金時人参、花餅(紅梅)、花餅(白梅)



16 <わらびの里>
和風料亭おせち
一段

24品

本体 **12,000円**
〈税込12,960円〉

冷蔵 20.3×20.3×5.4cm
消費期限：2026年1月1日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

祝い数の子、笹よもぎ餅、海老艶煮、鮑旨煮、焼蟹酢漬、くらげ酢、栗きんとん、鱈柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白錦糸巻、寿厚焼き玉子、合鴨ロース、ロースハム、田作り照煮、紅白蒲鉾、福豆葡萄煮(金箔)、いくら、京なます、三色信田巻、穂付筍土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、椎茸旨煮、絹さや



17 <わらびの里>
和洋オードブル
一段

25品

本体 **15,000円**
〈税込16,200円〉

冷蔵 23.2×28.5×5.2cm
消費期限：2026年1月1日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

アンデスポークパストラミ(パセリ)、ローストビーフ(ブラックペッパー)、合鴨ロース、海老風味、鮭柚庵焼、紅白蒲鉾、黒花豆甘露煮、祝い数の子、松前漬、海老とアスパラのテリーヌ、柚子柚グリーンサンド、編笠柚子、チーズオードブル、松笠烏賊(煎り玉子)、蛸マリネ、伊達巻、栗きんとん、田作り照煮、豚タン炭火焼、福豆葡萄煮(金箔)、スモークサーモン(煎り玉子)、絹さや、一口焼き湯葉(赤ピーマン)、まぐろ昆布、オクラ塩茹で

15～17 ご予約承り期間:12月18日(木)まで
店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)
お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)



千賀屋



創業者 千賀 信明
株式会社千賀屋 創業者
千賀 信明



※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。
お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。



和の食材を中心に大きな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。ひとつひとつこだわり抜いた味わい、彩り豊かな食材の数々を、大きなお重に所狭しと盛り付けました。

18<千賀屋> 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「彩華千」和風三段重

アレルギー表示
本体 **22,300円**
(税込24,084円)

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●

冷蔵 25.7×25.7×5.3cm×3段 消費期限：2026年1月2日

- ◆**芯ノ重**：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、烏賊魚卵射込、白花生、田作り、ロブスター、数の子籠甲漬、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、鯖生姜、さごしの昆布メ
- ◆**式ノ重**：味付け肉団子、鶏塩麹焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカパッセ、ごまごま、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、烏賊のスムーク風味、鯉マリネ、蛸小倉煮、海老マヨ
- ◆**参ノ重**：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、鯖西京焼、柚子オーロラ



おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、見栄え・色合い良く盛り付けました。

19<千賀屋> 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「吉寿千」和風三段重

アレルギー表示
本体 **16,300円**
(税込17,604円)

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●

冷蔵 19.5×19.5×5.3cm×3段 消費期限：2026年1月2日

- ◆**芯ノ重**：ごまごま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、洗皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子籠甲漬、さごしの昆布メ
- ◆**式ノ重**：柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪肉焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮
- ◆**参ノ重**：烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醬油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐



厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、美しく仕上げました。小さな重箱いっぱい、選び抜かれた食材を盛り付けた、華麗で存在感のある三段重です。

20<千賀屋> 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「金千華」和風三段重

アレルギー表示
本体 **11,300円**
(税込12,204円)

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●

冷蔵 13.7×19.6×5.3cm×3段 消費期限：2026年1月2日

- ◆**芯ノ重**：蛸小倉煮、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、数の子籠甲漬、梅かんざし
- ◆**式ノ重**：手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまごま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子
- ◆**参ノ重**：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



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。十二分に分けられた折箱に、食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、一人一折の銘々おせち料理です。

21<千賀屋> 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「舞千」和風二折

アレルギー表示
本体 **11,300円**
(税込12,204円)

エビ	カニ	くるみ	小麦
●	●	●	●
そば	卵	乳成分	落花生
●	●	●	●

冷蔵 16.6×21.9×5.0cm×2折 消費期限：2026年1月2日

- ◆**二折共通**：田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醬油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醬油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、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、数の子籠甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

18～21 ご予約承り期間：12月8日(月)まで

店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)

お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)



お正月には欠かせない山海の恵みを、大きな折箱に
 優美に盛り込みました。
 大きな折箱の中に、伝統の味わいと華やかさを存分に感じられる、
 少人数向け和風おせち料理です。

25品

22<千賀屋>
 千賀屋謹製
 迎春おせち料理
 「千寿」
 和風一段

本体 **10,480円**
 〈税込11,318円〉

冷蔵

25.7×25.7×5.3cm
 消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●			●		●	●	

金箔黒豆、紅白なます、紅白錦糸巻、新緑ふくさ、湯葉旨煮、酢牛蒡、昆布巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、あかね真丈、祝い海老、紅白祝袋、数の子籠甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし、白花豆、田作り、伊達巻、たら旨煮、錦玉子、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、紫芋金団



伝統の和の重・味わい深い洋の重・人気の中華の重と、
 趣の異なる三段をバランスよく組み合わせました。
 堂々たる和風の段、華やかで多彩な味わいの洋風の段に加え、
 幅広い世代に人気を誇る中華の段を合わせた三段重です。

32品

23<千賀屋>
 千賀屋謹製
 迎春おせち料理
 「華千歳」
 和洋中三段重

本体 **15,300円**
 〈税込16,524円〉

冷蔵

13.7×25.7×5.3cm×3段
 消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●	●		●		●	●	

老ノ重

昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子籠甲漬、たら麹漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻

式ノ重

バストラミビーフ、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、白身魚のエスカパッシュ、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、サーモンステーキ風味

参ノ重

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

22～23 ご予約承り期間：12月8日〇日まで
 店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日水
 お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

有馬温泉「旅籠」



館主「大田忠道」の匠の技をお重に表現した豪華絢爛・彩り鮮やかなおせちです。
和風おせちとしての華やかさを踏襲しつつ食べきりをしやすい品目数に調整しました。厳選した品目を華やかに詰め込みました。合成着色料不使用です。

長年日本料理の料理人として数々の要職を歴任しながら800人以上の多くの弟子たちを育て上げた実績が認められ、2004年、黄綬褒章、2012年、瑞宝単光章を受章する。

「四季の彩 旅籠」館主
大田 忠道



※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

24〈有馬温泉「旅籠」監修〉 和風三段重

本体 **19,800円** 〈税込21,384円〉

43品

冷蔵 19.6×19.6×5.3cm×3段
消費期限：2026年1月2日

アレルギー表示	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●		●	●		●	●	

巻ノ重
笹巻団子、たたき牛蒡、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、白梅餅、伊予柑紅白なます、いくら醤油漬け、あわび旨煮、紅白梅松葉、味付け数の子、田作り奉書、金箔黒豆煮、海老鮑煮、子宝海老、紅梅餅

貳ノ重
伊達巻、真鱈旨煮、湯葉三色巻、手巻餅、牛肉八幡巻、焼たけのこ煮、さつまいものレモン煮、帆立照焼、梅人参旨煮、寿高野豆腐煮、椎茸旨煮、合鴨スモーク、京九条葱鶏つくね揚げ

参ノ重
ふくさ焼、宮崎鶏ローズ塩麹焼、梅麩甘露煮、ぶり照焼、赤蒲鉾、白蒲鉾、鶏三色巻、紅はるか金団、渋皮栗甘露煮、昆布巻、かつおくるみ、黄金にしん、小鮎甘露煮、若桃甘露煮、金柑蜜煮

24 ご予約承り期間：12月20日(土)まで
店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月31日(水)
お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

10点限り



25<紀文>
おせち詰合せ
三段重「祝の幸」

36品

本体 **19,800円**
(税込21,384円)

冷蔵 約19.5×19.5×18.0cm
消費期限: 2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●	●		●	●	

- ◆**老ノ重:** 伊達巻、栗きんとん、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、昆布巻、祝海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆
- ◆**式ノ重:** ぶり照焼、銀鮭西京焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘露煮、にしんの甘酢漬、いくら醤油漬、焼帆立、湯葉の有馬煮、あわび旨煮、紅白なます
- ◆**参ノ重:** くるみ甘露煮、厚焼玉子、牛肉八幡巻、鶏肉西京味噌焼、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、若桃甘露煮、信田巻(三種野菜巻)、煮しめ 俵こんにゃく、ぎんなん、煮しめ 椎茸、煮しめ梅型人参、菜の花湯葉巻、海老しんじょう

紀文

10点限り



26<紀文>
おせち詰合せ
二段重「ディズニー」

26品
切り餅・シール
含む

本体 **11,800円**
税率10% (税込12,980円)

冷蔵 約16.5×16.5×9.7cm
消費期限: 2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●	●		●	●	

- ◆**老ノ重:** 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
- ◆**式ノ重:** 肉団子、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、海老とプロッコリーのテリーヌ、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
[別添] 切り餅/ディズニー、食べられるシール®/ディズニー

©Disney

10点限り



27<紀文>
サンリオ
キャラクターズ
のおせち 二段重

23品

本体 **11,800円**
税率10% (税込12,980円)

冷蔵 約16.5×16.5×10.8cm
消費期限: 2026年1月2日

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●		●	●		●	●	

- ◆**老ノ重:** 伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん(栗・鳴門芋きんとん)、昆布巻、海老の旨煮、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、蒲鉾(ポチャッコ)、黒豆、練り切り(ハローキティ)
- ◆**式ノ重:** 大学芋(ごまさつま)、鶏ももトマト煮込み、錦玉子、豚角煮、デミグラスハンバーグ、三元豚ロースパストラミ、オリーブ、蒲鉾(シナモロール)、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(クロミ)(チョコレート味)

© 2025 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L661645

25~27 ご予約承り期間: 12月15日(月)まで
店舗での受け渡しのみになります

商品お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

新日本スーパーマーケット同盟



北海道産の海の幸、
飛騨牛しぐれ煮や福岡の鯖、
山口のふぐ皮の
松前漬けなど、
津々浦々の味わいが
詰まったおせちです。

式ノ重

壱ノ重

28〈新日本スーパーマーケット同盟〉
オリジナルおせち
恵みの幸
二段重

27品

本体

18,500円
〈税込19,980円〉

19.5×19.5×4.0cm×2段

冷凍

-18℃以下で保存

賞味期限：冷凍保管にて2026年1月31日
解凍後はなるべく早くお召上がりください

アレルギー表示

エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
●			●		●		

壱ノ重

式ノ重

黒糖ローストポーク、伊達巻、白かまぼこ、赤かまぼこ、ローストビーフ、ローストビーフソース、オリーブ、ふぐの松前漬け 山口名物、飛騨牛の時雨煮 岐阜名物、しめ鯖 福岡名物、若桃の甘露煮、田作り、てまり餅、魚卵旨煮、鯛照り焼き 三重県産、名古屋コーナン照焼 愛知名物

北海道産 数の子松前漬け、北海道利尻島産 たこわさび、紅鮭の石狩漬け、北海道産 黒豆、花形生麩、北海道産 鱈の甘酢漬け、北海道産 紅白なます、北海道産 ほたんえび姿の桜蒸し、紅鮭といくら添え、北海道産 島雲丹一夜漬け、紅あずまの栗きんとん

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約ご利用をお願い申し上げます。

28 ご予約承り期間：12月25日(木)まで

商品お渡し日

12月31日(水)

店舗での受け渡しのみになります

※冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安にご解凍ください。解凍後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)