

おせち

二〇二七年
新年の幸福仰ぐ
縁起物

ご予約承り中



※ご予約は予約申し込み書の必要事項を記入していただき、サービスカウンターまでお申し付けください。

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

※パンフレット掲載商品には9大アレルゲンを含む原材料を使用しています。



FOOD OASIS
OTANI
Let's have an enjoyable dinner together!

ホームページからも
ご覧になれます。



京都清水五条「ほった」

宮川町
ほった

式の重

壺の重

数量限定

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。

こんなに
大きい!!



「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屋です。



28.5cm

6寸サイズ

約18cm

38.0cm

1 京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち 冷凍

2段重・100品(約3〜4人前)
(外寸) 28.5×38×13.7cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・かに・くろみ・小麦・卵・乳成分

本体 **19,800円**
(税込21,384円)

壺の重

糸昆布柚子和え、真鯛燗焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅福餅、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、糖の南蛮漬、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、梅型百合根半饅、さんとん、洗皮栗紅茶煮、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、鰯角煮金ごま和え、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、アカシ貝と栗の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯛親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイアの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焼煎胡麻サラダ、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、穂付菊旨煮、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、白花豆腐、紫花豆腐

式の重

錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークパストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまもも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どリアマリネ、さつまも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)

1 ご予約承り期間:12月14日月まで 商品お渡し日(配送日) **12月30日水**

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)

ぎをんや満文

数量限定

京都「ぎをんや満文」が監修したおせち三段重。壺の重は定番の品を取り揃え、式の重は魚や肉などを盛り込み、参の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



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



こんなに大きい!!

6寸サイズ (約18cm)

25.9cm

ぎをん
や
満文
青木庵

2 「ぎをんや満文」迎春おせち

冷凍

3段重・64品(約3~4人前)
(外寸) 25.9×25.9×17.7cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **15,000円**
(税込16,200円)



参の重

式の重

壺の重

壺の重

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

参の重

キャベツラバ、スモークサーモンラウト、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、金柑甘煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鶴親子和え、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(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰯の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

参の重

ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮎煮、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(蜜甲羅盛)、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)、味付ザザイ、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

京都「ひがしやま司」

数量限定

京都の名店「祇園丸山」や「祇園さゝ木」で腕を磨いたオーナーシェフ宮下 司氏が監修したおせち。厳選した国産食材をバラエティ豊かに盛り込みました。※主原料は全て国産になります(調味料等は除く)。



3 京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち

冷凍

3段重・39品(約3~4人前)
(外寸) 17.5×17.5×17.5cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

本体 **17,500円**
(税込18,900円)



参の重

式の重

壺の重

壺の重

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

参の重

鴨門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降りと牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮎酒煮、北海道産真鯛子と昆布の煮物、梅型こんにやく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先焼、牛蒡煮

参の重

鴨門金時芋きんとん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布が、紅白なます、みょうが甘酢漬、薄葉煎茶

2~3 ご予約承り期間:12月14日 月まで

商品お渡し日 (配達日)

12月30日 水

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)

式の重

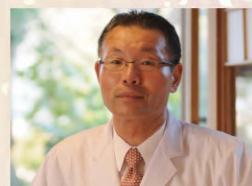
参の重



壺の重

数量限定

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に恵比寿「ロジェ」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。



壺の重

丸の内
「しち十二候」
齋藤料理長



式の重

恵比寿「ロジェ」
金子シェフ



参の重

神楽坂「芝蘭」
小林シェフ

4 東京「しち十二候・ロジェ・芝蘭」監修 名店おせち(華葵)

冷凍

3段重・55品(約3~4人前)
(外寸)19.3×25.5×18.4cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **18,500円**
(税込19,980円)

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

式の重 帆立ムニエル(パザルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青葉山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのデリヌ、ポイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしのマリネ(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)、ドライマト(赤ワイン煮)、若桃コンポート、杏子(白ワイン煮)

参の重 棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフオリーブ漬、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、ふかひれ散麺、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま日膳、クランベリーとくるみの鮎炊き

数量限定

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。



別添
パフェアイス
×2

東京青山「KIHACHI」

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

冷凍

1段重・21品+パフェアイス×2(約2人前) (外寸)19.6×25.6×5.3cm
賞味期限:2027年1月31日(パフェアスを除く)
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

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

【別添】パフェアイス82ml×2

4~5 ご予約承り期間:12月14日月まで

商品お渡し日
(配送日)

12月30日水

メーカーより直送のため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。

※冷蔵庫内で殺菌に広げ
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)

数量限定

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。
キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。

kikkoman



6

京都「洺楽庵」
減塩おせち

冷凍

3段重・33品(約3人前)
(外寸)17.3×17.3×17.3cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **13,500円**
(税込14,580円)

おせち
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、減塩鰻魚焼、梅鮓、減塩たたき牛蒡
三ツ重
波皮栗甘露煮、さんとん、酢だこ、減塩田作り、梅鮓、黒豆煮、ローストビーフ、くるみ煮、紅白なます、鯛いくら醤油漬、
減塩鱈の旨煮、減塩ごま鮓
参の重
減塩湯葉依、金柑甘露煮、減塩穂先肴煮、減塩ふくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮、減塩梅人参、
いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩信田巻、減塩ねじりこんにゃく



参の重

三ツ重

壹の重

数量限定

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。

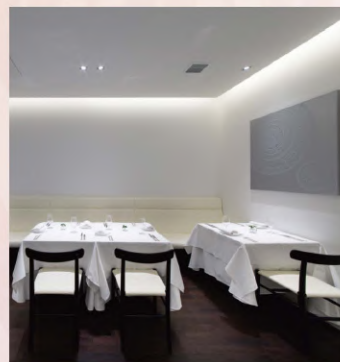
7

「銀座トトキ」監修
海鮮オードブル

冷凍

1段重・23品(約2人前)
(外寸)19.6×25.6×5.7cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **9,900円**
(税込10,692円)



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、とびっこ、
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、蟹と香草のデリッシュ、
オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老鮓煮、国産紫キャベツのサラダ、ままかり甘酢漬、セミドライマトの
マリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

数量限定

創業50有余年の仙台牛老舗が作る、
最高級A5ランク仙台牛100%の
肉おせちです。

8

肉のいとう
A5ランク仙台牛の
肉おせち

冷凍

1段重・3品+生ハム(約2人前) (外寸)21.5×21.5×6cm
賞味期限:2027年1月31日
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※特定原材料 小麦

本体 **15,000円**
(税込16,200円)

仙台牛ランプステーキ90g、仙台牛すき焼き煮150g、仙台牛ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g
【別添】仙台牛生ハム70g



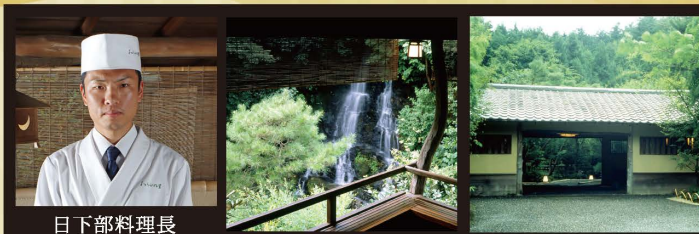
6~8 ご予約承り期間:12月14日 月まで

商品お渡し日
(配送日)

12月30日 水

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)



京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地にたたずむ料亭。わらびの里では選りすぐりの山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし、思いを込め四季の美味をお届けいたします。

京・料亭「わらびの里」



京都の料亭の職人が技を駆使して仕上げた彩り良い三段重です。

身の大きな焼き魚、金箔付きの黒豆や高級食材の鮑等、見どころがたくさん。

9

わらびの里 和風料亭おせち三段重

冷蔵

3段重・44品(3~4人前)
18.9×18.9×17.3cm
消費期限:2027年1月1日
※特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

本体 **21,000円**
(税込22,680円)

- 参の重** 海老鮓煮、寿厚焼き玉子、焼蟹酢漬、鮑旨煮、チキンマリネ、ズワイ蟹甘酢和え、鮭柚庵焼、いくら、豚角煮、神鍋旨煮、栗きんとん、穴子八幡巻
- 貳の重** 鮭柚庵焼、とび子、穂付筍土佐煮、福豆葡萄煮(金箔)、帆立柚子明太、椎茸旨煮、サーモンマリネ、黄金烏賊、海老沢煮、柚子がばら、三色信田巻、蝦桜煮、田作り照煮、六方さつま芋、掬り梅人参、北欧サラダ、一口焼き湯葉
- 壹の重** 祝い数の子、紅白錦糸巻、さんぴらごぼう、帆立貝旨煮、くらげ酢、金粉羊羹、笹もぎ餅、こはだ栗漬、クリームチーズ南瓜寄せ、御所否子、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

ボリューム満点の二段重を人気の和洋折衷おせちとして仕上げました。和の定番である縁起物の食材に加え、マリネやポークパストラミなど入っており三世代でお楽しみいただける内容となっております。

10 わらびの里 和洋料亭おせち二段重

冷蔵

2段重・35品(3人前)
20.3×20.3×13.0cm
消費期限:2027年1月1日
※特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

本体 **17,500円**
(税込18,900円)

- 貳の重** 海老鮓煮、合鴨ロース、紅白錦糸巻、紅白蒲鉾、チキンマリネ、マンゴーなます、ドライマトワイン煮、サーモンマリネ、栗きんとん、市松チーズ南瓜ムース包み、笹もぎ餅、アンデスポークパストラミ、ドライフルーツフロマージュ、黒花豆甘藷煮、まぐろ昆布、鮑旨煮
- 参の重** 鮭柚庵焼、小判柿、穂付筍土佐煮、鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、一口焼き湯葉、祝い数の子、御所否子、蝦桜煮、京なます、六方さつま芋、掬り梅金時人参、いくら、海老沢煮、花餅(紅梅)、チーズインスパイシーミート、椎茸旨煮、花餅(白梅)、オーシャンマリネ



彩りが良い縁起物の食材をコンパクトに盛り付けました。身の厚い焼き魚、寿を印字した玉子、金箔を載せた黒豆など見所満載です。

11 わらびの里 和風料亭おせち一段重

冷蔵

1段重・23品(2人前)
20.3×20.3×8.1cm
消費期限:2027年1月1日
※特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

本体 **12,000円**
(税込12,960円)

- 祝い数の子、鮭柚庵焼、いくら、笹もぎ餅、紅白錦糸巻、京なます、海老鮓煮、寿厚焼き玉子、三色信田巻、鮑旨煮、合鴨ロース、穂付筍土佐煮、焼蟹酢漬、ロースハム、蝦桜煮、くらげ酢、葉付金柑甘藷煮、海老沢煮、栗きんとん、紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)

京料亭ならではの丁寧な技と見た目も華やかなオードブルです。洋風のお料理も様々詰め合せました

12

わらびの里 和風オードブル 一段重

冷蔵

1段重・26品(3人前)
23.2×28.5×8.0cm
消費期限:2027年1月1日
※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **15,000円**
(税込16,200円)

- アンデスポークパストラミ、ローストビーフ(ブラックペッパー)、胡桃のキャラメリゼ、連子鯛のエスカベッシュ、鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、蝦(パプリカソース)、海老とアスパラのテリーヌ、柚子柿グリーンサンド、蜜柑柚子、チーズオードブル、チーズと香草のテリーヌ、六方さつま芋、掬り梅金時人参、寿羽子板巻、海老沢煮、椎茸旨煮、三色信田巻、チキンマリネ、いくら、市松チーズ南瓜ムース包み、スモークサーモン、ドライフルーツフロマージュ、ドライマトワイン煮、ポロニアソーセージ、スナックエンドウ塩茹で



9~12 ご予約承り期間:12月17日 木まで

店舗での受け渡し
のみにとなります

商品お渡し日 12月31日 木

※お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

A photograph of a traditional Japanese building's exterior. On the left, a blue curtain hangs with the text "KOTO MIKUNI" at the bottom. To its right, a red curtain features a large white circle and Japanese calligraphy. Above the red curtain is a small wooden sign with the characters "山崎". The building has a dark tiled roof and a wooden frame. A small white pot with a green plant is visible on the far left.

※お持ち帰り後は、10℃以下で
保存してください。(要冷蔵)



京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。古都 祇園で味との語らいを楽しむ。疲れも 怒りも 悲しみも、すべてが幸せに変わる…そんな特別な時間がそこにあります。

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を描きました。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。



京都祇園「ぶらむ」

17 京都祇園「ぶらむ」監修 輝宝 三段重 冷蔵

3段重・40品(約2~3人前)
上段15.9×15.9×5.2cm 下段31.8×15.9×4.6cm
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **15,000円**
(税込16,200円)

【壹の重】 栗甘露、さつまいも金団、ムール貝オイル漬、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、彩手巻、数の子美味漬、帆立若草焼き串、もずく煮、真子旨煮、椎茸め煮、いんげん、人参め煮、扇貝白焼き、生薑葉生薑風味

【貳の重】 ミートローフ、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、蜜柚子酢仕立て、紅白なます、若鶏ディアブル風、スモークサーモンラウトオイル漬、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、にしんパドル焼き、海老のテルミドール、ボルチーニ仕立て、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、スタッドオーブ、人参の彩り漬、柚子風味、あわび旨煮、高野豆腐め煮、菜の花湯葉巻、ほたるいかめ煮、ぶり岸煮、ドライマト、人参め煮



19 紀文食品 おせち詰合せ/ディズニー 冷蔵

2段重・26品(切り餅、シール含む)
約16.5×16.5×9.7cm(蓋込み)
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

7点限り
本体 **12,000円**
税率10% (税込13,200円)

【壹の重】 伊達巻、蒲鉾 紅、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、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)

【貳の重】 肉だんご、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、煮しめ マリネ、厚焼玉子、かまぼこ(ミッキー・マウス)、かまぼこ(ミニマウス)、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージ、練り切り(ミニマウス)

<別添> 薄切り餅(無地)、食べられるシール®

18 紀文食品 おせち詰合せ 三段重 祝の幸 冷蔵

3段重・36品
約19.5×19.5×18cm(蓋込み)
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵

本体 **19,800円**
(税込21,384円)

【壹の重】 伊達巻、栗きんとん、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、昆布巻、海老の旨煮、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆

【貳の重】 ぶり照焼、赤魚粕漬焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘燻煮、にしんの甘酢漬、いくら醤油漬、焼帆立、湯葉の八幡巻、あわび旨煮、紅白なます

【参の重】 くるみ甘露煮、厚焼玉子、牛肉八幡巻、鶏もも西京味噌焼、ローストポーク、豚角煮、若桃甘露煮、信田巻(三種野菜巻)、煮しめ 依こんにゃく、ぎんなん、煮しめ 椎茸、煮しめ 梅型人参、菜の花湯葉巻、かに風味しんじょう、煮しめ 梅型生鮓



© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

20 紀文食品 サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段重 冷蔵

2段重・24品
約16.5×16.5×10.8cm(蓋込み)
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **12,000円**
税率10% (税込13,200円)

【壹の重】 伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん(栗2個)、栗きんとん(鳴門芋きんとんとん50g)、黒豆、海老の旨煮、味付数の子、蒲鉾(ボチャック)、昆布巻、田作り、練り切り(ハローキティ)

【貳の重】 大学芋(ごまごま)、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、錦玉子、豚角煮、蒲鉾(ポムポムプリン)、くるみ甘露煮、煮しめ マリネ、肉団子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(シナモロール)

18~20 ご予約承り期間:12月15日 火 まで

店舗での受け渡し
のみにになります

商品お渡し日 12月31日 木

※お持ち帰りは、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

祝いの食材や北海道産の海の幸、飛騨牛しぐれ煮や福岡の鯖、山口のふぐ皮松前漬けなど、津々浦々の名物の味わいが詰まったおせちです。

21 一富士和風二段重「三社同盟おせち」 冷蔵

2段重・33品
19.5×19.5×4.0cm
賞味期限:2027年1月1日

※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **15,800円**
(税込17,064円)

壺の重 かつおくろみ、福岡名物 しめ鯖、山口名物 ふぐ皮の松前漬、田作り、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、真鯛の旨煮、北海道産 昆布巻、てまり餅、有明海老煮、青森産 帆立の旨煮、黒豆煮、さんとん、栗の甘露煮、紅白生卵、北海道産 いくら醤油漬、岐阜名物 飛騨牛の時雨煮

式の重 黒糖ローストポーク、バストラミビーフ、ピクルス、愛知名物 名古屋コーチン照焼、葉付金柑、焼き目入り出し巻き卵、伊達巻、紅かまぼこ、白かまぼこ、三重県産 錦照り焼き、北海道産 数の子、青菜巻、ローストビーフ(ソース付)、グリーンオリーブ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮



ご予約承り期間	商品お渡し日
12月24日(木)まで	12月31日(木)
店舗での受け渡しのみにになります	
※お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)	

神戸北野「Nick」

神戸中山手通で人気のイトインも出来る精肉店「Nick」監修の和洋肉三段重おせちです。定番のおせち部材の「和の重」に、真鯛のボワレなどの「洋の重」、Nickならではの「特製ミートボール」や「但馬玄ローストビーフ」などを詰め込んだ「肉の重」の三段重です。

22 神戸北野「Nick」監修おせち和洋肉三段重 冷蔵

3段重・34品
15.7×15.7×5.4cm
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **15,800円**
(税込17,064円)

壺の重 紅はるかさん、淡皮栗甘露煮、伊達巻、にしん昆布巻、彩り根菜の煮しめ、梅人參旨煮、北海道黒豆煮、海老艶煮、たたきごぼう、花餅白梅、味付数の子、赤蒲餅、白蒲餅

式の重 サーマン彩りテリーヌ、コルニッションピクルス、ライブオリーブ、キャロットオニオンサラダ、洋風ブロッコリー、真鯛ボワレ、エビのマヨソース風、ドライマト赤ワイン煮、モッツアレラチーズスパイス、ポークバストラミ、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、ネーブルオレンジシラップ漬、クランベリーくるみ

参の重 ミートローフのパイ包み、但馬玄ローストビーフ、ドライマト赤ワイン煮、ニック特製ミートボール、合鴨ワイン煮、合鴨かんざし、生ハムスライス、鶏のチーズフォンデュ風、洋風ブロッコリー



有馬温泉「四季の彩旅籠」

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。

食材本来の色や美味しさを大切にするため、関西地方でよく使用されている「薄口醤油」を使用した部材を取り入れるなど、バランスにこだわって仕上げました。

新春晴れやかな席にふさわしい華やかな部材をお楽しみください。



日本内閣府から黄綬褒章・瑞宝章光栄を授けられた「大田 忠道」が館主を務める有馬温泉「四季の彩 旅籠」。

23 有馬温泉「四季の彩 旅籠」監修おせち 和風三段重 冷蔵

3段重・43品
19.6×19.6×4.6cm
消費期限:2027年1月2日

※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **19,800円**
(税込21,384円)

壺の重 ぶり西京焼、花餅紅梅、たたきごぼう、宮崎鶏ロース塩焼、伊予柑紅白なます、鮎煮、海老艶煮、味付数の子、田作り奉書、北海道黒豆煮、紅白梅松葉、子宝海老、花餅白梅

式の重 伊達巻、真鯛旨煮、若桃甘露煮、金柑蜜煮、牛肉笹包み、さつまいも甘露煮、湯葉三色巻、蓮根煮、いわし甘露煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐煮、梅人參旨煮、たこ菜らか煮、梅魁甘露煮、合鴨ロース白焼き、花餅桃

参の重 鶏三色巻、サーモン入いかサラダ、メーブルくるみ、ふくさ漬、紅はるかさん、淡皮栗甘露煮、アンチョビキャベツ、スモークサーモン、セロリのピクルス、生ハムスライス、紅白かまぼこ、豚の炭火焼、パプリカのピクルス、鶏胡桃山吹



22～23 ご予約承り期間:12月20日(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(木) ※お持ち帰り後は、10℃以下で保存してください。(要冷蔵)

61品目という圧倒的な品揃えで、
伝統的な和の意匠と現代的な
洋の感性を融合させました。
三世代が集う賑やかなお正月の
主役にふさわしい、ボリュームと
バラエティを兼ね備えた
おせち料理です。



「千賀屋」

24 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「彩華千」和洋折衷三段重

冷蔵

本体 **22,500円**
(税込24,300円)

3段重・61品 25.7×25.7×5.3cm×3段 消費期限:2027年1月2日 ※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

参の重 手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、扇貝卵射込、蛸生巻、数の子鰻甲漬、あかね真丈、さごしの昆布め

貳の重 魚の子旨煮、唐西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘藷煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、ごまかつま、鯛小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ

壺の重 子持扇貝、扇貝袖子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄金和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘藷煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、丹波黒大豆煮、白とり貝と昆布の旨煮、とびっこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味

壺の重に伝統、貳の重に彩り、
参の重に滋味。一段ごとに異なる
テーマ性を持たせ、標準的な
サイズながら43品目もの献立を
凝縮しました。蓋を開けるたびに
新しい驚きが広がる、新春の
「食の宝箱」です



25 千賀屋謹製 「吉寿千」和風三段重

冷蔵

本体 **16,300円**
(税込17,604円)

3段重・43品 19.5×19.5×5.3cm×3段 消費期限:2027年1月2日 ※特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

参の重 ごまかつま、酢牛蒡、金柑甘藷煮、丹波黒大豆煮、波皮付栗金団、鯛小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子鰻甲漬、梅かんざし

貳の重 紅白なます、紅白錦巻、ま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、若桃甘藷煮、本ずわい蟹爪鹿庵焼、扇貝松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ

壺の重 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煮、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

24～25 ご予約承り期間:12月8日 火まで

店舗での受け渡し
のみにになります

商品お渡し日 12月31日 木

※お持ち帰り後は、10℃以下で
保存してください。(要冷蔵)

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。小ぶりの仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。



26 千賀屋謹製「舞千」和風二折 冷蔵

2折・26品×2 16.6×21.9×4cm×2折
消費期限:2027年1月2日
※特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

本体 **11,300円**
(税込12,204円)

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、鰯照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆煮、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、扇威松笠白焼、数の子鰻甲煮、鰯照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。パールホワイトの重箱に映える多彩な献立が、新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。



28 千賀屋謹製「華千歳」和洋中三段重 冷蔵

3段重・37品 19.5×19.5×5.3cm×3段
消費期限:2027年1月2日
※特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

本体 **15,300円**
(税込16,524円)

表の重 栗金団、紅白なます、丹波黒大豆煮、昆布巻、酢牛蒡、紅白結び餅、祝い海老、白花生、田作り、紅鮭白醤油焼、寿喜野豆腐、数の子鰻甲煮、伊達巻
裏の重 海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンバスターミ、チーズケーキ、あんず蜜漬、ブロッコリーのパジル和え、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、海鮮サラダ、サーモンステーキ風味、かぼちゃのテリーヌ、白身魚のエスカベッシュ、鶏のグリルジェノヴェーゼソース、彩野菜の橙香テリーヌ
参の重 合鴨スモーク、ごまだんご、黒糖豚バラ角煮、金柑甘煮、海老マヨ、海老麻婆、蜜プリン、黒酢肉団子、長寿貝の中華風、ふかひれ姿、若摘み胡瓜のゆずマリネ、あわびのオイスターソース煮

お二人や少人数のご家庭で、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。スマートな長方重に、選り抜かれた33品目を美しく盛り付けました。



27 千賀屋謹製「金千華」和風三段重 冷蔵

3段重・33品 13.7×19.6×5.3cm×3段
消費期限:2027年1月2日
※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **11,300円**
(税込12,204円)

表の重 丹波黒大豆煮、湯葉旨煮、ごまざつま、金柑甘煮、松前漬、数の子鰻甲煮、祝い海老、若桃甘露煮、白花生、田作り、波皮付き栗金団、梅かんざし
裏の重 柚子くらげ、鰯小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬柚子風味、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、こんにやく旨煮、あかね真丈、くるみ煮
参の重 手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿喜野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子

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。蓋を開けた瞬間にすべての祝肴が目に飛び込んでくる視覚的満足度は、一段のおせちならではの。



29 千賀屋謹製「千寿」和風一段 冷蔵

1段・27品 25.7×25.7×5.3cm×1段
消費期限:2027年1月2日
※特定原材料 えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

本体 **10,480円**
(税込11,318円)

丹波黒大豆煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真丈、白花生、田作り、くるみ煮、ごまざつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子鰻甲煮、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、照焼鯛立、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、海老の真身煮

26～29 ご予約承り期間:12月8日 火まで

店舗での受け渡し
のみにになります

商品お渡し日 12月31日 木

※お持ち帰り後は、10℃以下で
保存してください。(要冷蔵)