

料亭・レストランが監修する豪華

ハイアットリージェンシー東京
監修ハイアットリージェンシー東京
総料理長 岡本 省三

お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

◆和洋中◆ ◆3段重◆ ◆46品目◆

香宝

アレルゲン小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ
車箱一段のサイズ(外寸):208×208×47mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日

冷凍

商品番号 6501

本体価格 22,500円
(税込 24,300円)

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

へお品書きへ

参の重
鶏牛蒡、祝海老、金柑、伊達巻、はじかみ、銀鮭袖庵焼、梅型羊羹、獅子昆布巻、三本松、椎茸旨煮、蛸旨煮和え、ゆば巻、豚肉山椒煮、なます(いくら添え)、梅型いかしんじょ、炙り鯖甘露煮、梅詰めめし、黒豆、栗金団式の重
レッドキャベツピクルス、海老テリヌ、アジのエスカベッシュ、豚舌テリヌ、ポークリエット、スモークサーモントラウト、オニオンピクルス、帆立貝の林檒甘酢、カリフラワー添え、合鴨とオレシジコンフィのテリヌ、野菜のジェノベーゼ、ローストビーフ(ソース付)、牛蒡の赤ワイン煮参の重
蟹爪玄米揚げ、くるみ鮎炊き、らっきょうのワイン漬、海老と魚卵の翡翠煮、合鴨スモーク、鶏肉甘辛炒め、ブロッコリー添え、サーモントラウト巻、玉葱マリネ、豚肉甘辛炒め、チャーシュー、中華風松茸いか、中華風チキンロール、穴子山椒野菜のし、ザーサイ、日身魚テリソース

※沖縄県および離島には配送できません。

(イメージ)

◆参の重



◆参の重

◆式の重

(イメージ)

◆参の重



お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

◆和洋中◆ ◆3段重◆ ◆43品目◆

香寿

アレルゲン小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ
車箱一段のサイズ(外寸):108×108×47mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日

冷凍

商品番号 6502

本体価格 17,130円
(税込 18,501円)

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

へお品書きへ

参の重
祝海老、椎茸旨煮、なます(いくら添え)、伊達巻、獅子昆布巻、梅型羊羹、はじかみ、銀鮭袖庵焼、ゆば巻、蛸旨煮和え、梅詰めめし、黒豆、栗金団、鶏牛蒡、梅型いかしんじょ、炙り鯖甘露煮、三本松、銀鮭風レーズン式の重
キノコマリネ、イペリコ豚入りパテ、アジのエスカベッシュ、レッドキャベツピクルス、ドライフルーツとナッツのテリヌ、ブルーイン、スモークサーモントラウト、海老テリヌ、帆立貝の林檒甘酢、カリフラワー添え、オニオンピクルス、ポークリエット、合鴨とオレシジコンフィのテリヌ、野菜のジェノベーゼ参の重
中華風チキンロール、らっきょうのワイン漬、中華風松茸いか、海老と魚卵の翡翠煮、サーモントラウト巻、豚肉甘辛炒め、鶏肉甘辛炒め、合鴨スモーク、ブロッコリー添え、穴子山椒野菜のし、チャーシューウ、くるみ鮎炊き、蟹爪玄米揚げ

※沖縄県および離島には配送できません。

絢爛おせち

承り期間 12月12日(火)まで

宅配専用おせち

(イメージ)

◆参の重



ぎをん
や満文
青木庵

お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

ぎをん や満文
青木庵 監修

◆和風◆ ◆3段重◆ ◆45品目◆

琴響

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・くるみ
車箱一段のサイズ(外寸):182×182×48mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日



ぎをん や満文 青木庵
店主 青木 博尊

冷凍

商品
番号 6503

本体
価格 15,555円
(税込 16,800円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸で届け

へお品書き

パイ貝旨煮、笹子煮(よもぎ)、赤魚西京焼、若草しんじょう、丸穴子焼、鶏、鶏、さんどん、一口昆布巻、金柑、黒豆(梅型羊羹添え)、田作り煮、祝海老、焼明立、わび餅だこ

鮎旨煮、小松菜と油揚げの煮物、こはれし、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、まぐろ胡麻角煮、貝ひも生煮和え、駄付枝の子、松前漬、若桃甘煮、くるみ甘露煮、伊達巻、鶏の子旨煮、紫花豆餛飩、古物煮

寿高野、椎茸旨煮、梅、一口焼湯羹、和らぎ巻(海老)、和らぎ巻(ほうれん草)、駄付短冊、駄付きぬさや、鮎土佐煮、だし巻玉子九条葱入り、紅白なます(いくら添え)、たたき牛蒡、杏子煮、貝と菜の花の昆布和え、鶏昆布、貝の彩り菊花和え

※沖縄県および離島には配送できません。

◆巻の重

◆式の重

お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

札幌グランドホテル
監修

◆和洋中◆ ◆3段重◆ ◆44品目◆

和洋中「彩の宴」

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):208×208×47mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日



札幌グランドホテル
伊藤 料理長

冷凍

商品
番号 6506

本体
価格 22,686円
(税込 24,501円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸で届け

へお品書き

栗きんとん、黒豆、柚子伊達巻、鮎旨煮和え、紅白市松がまぼこ、菜の花、鶏、鶏、なます(いくら添え)、鶏の昆布巻、祝海老、牛蒡田舎煮、銀鱈塩焼、鮎の甘露煮、枝豆チーズ揚げ、椎茸旨煮

生ハムのマリネ、海老モザイクデリス、海老のカクテルソース添え、パテドカンパニョー、イカの柚子胡椒マヨネーズ風味、スタッドオリブ、ローストビーフ(ソース付)、ビーンズサラダ、タンダーチキンマリネ、チキンのパテ、白身魚のマリネソース和え、ボーラの香味オニオンソース、ブルーン、鮎とサーモンラウトのリエット

あいなめ南蛮漬、炙焼、くるみ鮎炊き、白菜甘酢和え(人參添え)、鶏肉オレンジ風味焼、牛肉オースター炒め、鶏肉トマト炒め、ブロッコリー添え、藍瓜アーモンド揚げ、海老チリソース煮、豚肉カレー風味揚げ、豚肉甘酢、コウフの肉詰、帆立貝南瓜伸し、赤魚サーチャジャン炒め、白身魚の胡麻和え

※沖縄県および離島には配送できません。

(イメージ)

◆参の重



SAPPORO
GRAND HOTEL



◆巻の重



◆式の重

料亭・レストランが監修する豪華

お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

博多日本料理
てら岡 監修



◆和風◆ ◆3段重◆ ◆36品目◆

博多日本料理 てら岡
料理長 山根 敦司

天豊

アレルゲン小麦・卵・乳成分・えび・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):151×151×49mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日

冷凍

商品
番号 6505

本体
価格 10,648円

配送
料込

税込 11,500円

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 マット裏面でお届け

へお品書き

赤魚燗焼、牛肉の笹包み、地産卵焼、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、
祝海老、伊達巻、栗甘露煮、きんとん、黒豆(金箔添え)

わさび酢だこ、子持昆布山海和え、刺身鶏(鶏皮)、豚こら煮、紅
白なます(いくら添え)、合鴨スモーク、杏子煮、こはだかぶら、
真だら子昆布、いかの柚子和え

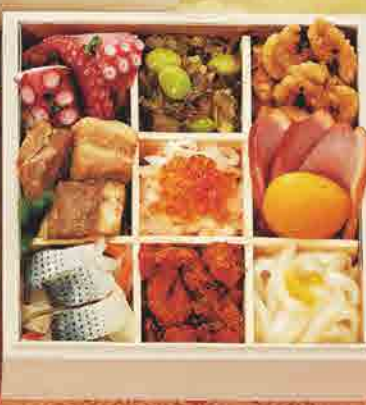
たたき牛蒡、味付焼酎、若桃甘露煮、なごみ巻(海老)、なごみ
巻(ほうれん草)、椎茸柚子煮、梅鮓、焼湯葉、焼製海老、小松菜と
油揚げの煮物、味付数の子、松前漬、田作り煮、きんかん、く
るみ甘露クラベリー和え、一口昆布巻

(イメージ)

◆参の重



◆巻の重



◆式の重



※沖縄県および離島には配送できません。

◆参の重

(イメージ)



◆巻の重



◆式の重

お届け日 12/30(土)

配達時間指定不可

数量限定

◆和風◆ ◆3段重◆ ◆47品目◆

宝楽

アレルゲン小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):196×196×49mm
賞味期限:冷凍保存で2024年2月29日

冷凍

商品
番号 6510

本体
価格 16,482円

配送
料込

税込 17,801円

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 マット裏面でお届け

へお品書き

赤魚燗焼、鶏の子旨煮、合鴨スモーク串、きんかん、牛肉の
笹包み、田作り煮、わさび酢だこ、祝海老、焼製湯葉、小松菜と
油揚げの煮物、黒豆(金箔添え)、栗甘露煮、きんとん、紅白な
ます(いくら添え)、味付数の子、松前漬

鶏板菜巻、こはだかぶら、くるみ甘露クラベリー和え、若桃
甘露煮、ふぐ皮明太、刺身鶏(鶏皮)、サーモントラウト(マリネ
添え)、白花生、杏子煮、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、豚こら煮、伊達巻

なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、子持昆布山海和え、
椎茸柚子煮、味付焼酎、梅鮓、菜の花の湯葉巻、たたき牛蒡、
若菜木の芽味噌焼、一口昆布巻、海老市松串、湯葉海苔、いか
の柚子和え、からすみ、蒲製海老、華わかめ煮、焼肌三、ミニガ
ンモとインゲンの煮付

※沖縄県および離島には配送できません。

絢爛おせち

承り期間

12月12日(火)まで

宅配専用おせち



大正浪漫の宿 渡月庵

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

北陸温泉旅館コラボ

壺の重 監修
和倉温泉 渡月庵

式の重 監修
あわら温泉 月香

参の重 監修
山代温泉 宝生亭

◆和洋◆ ◆3段重◆ ◆56品目◆

北陸温泉旅館コラボ

アレルゲン小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):195×255×50mm
消費期限:2024年1月1日

冷蔵

商品番号 6511

本体価格 20,800円
(税込 22,464円)

配送料込

配達日時指定不可 のし不可 名入れ不可
専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。

へお品書き

壺の重
寿玉子、牛しぐれ笹巻、伊予柑なます、はい貝旨煮、鮮味塩焼、かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、いか松笠、いか黄金、伊達巻、友禅紅白串、小鯛甘酢煮、金箔あわび旨煮、紅白なます、いくら、海老羹煮、てり焼ほたて

式の重
紅白かまぼこ、みたらし入り団子、あん入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、きんかん煮、たたき牛蒡、黒糖チキンロール、鰯照焼、焼えびスモーク、数の子、椎茸煮、田作り、てまり餅、おさつ甘露煮、花ごんにゃく、豚カルピチーズ、金目鯛西京焼、こはだ栗漬、栗きんとん

参の重
スイーツチーズ(オレンジ)、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、豚角煮、りんごパイ焼、リンゴのコンポート(赤)、リンゴのコンポート(黄)、焼豚スライス、オリーブ、ローストビーフ、ドライマトウイン煮、スモークトラウトサーモンローズ、野菜入りミートパテ、若桃甘露、マールチーズ(いちご)、マールチーズ(キウイ)、白身魚のエスカベッシュ、真砂ずんだサラダ、鶏香草焼

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

京料理 栄寿庵 監修

◆和洋◆ ◆3段重◆ ◆44品目◆

栄寿庵

アレルゲン小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):195×195×45mm
消費期限:2024年1月1日

冷蔵

商品番号 6517

本体価格 15,800円
(税込 17,064円)

配送料込

配達日時指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

京料理をはじめ、おばんざい等をご堪能頂ける京料理店監修です。

へお品書き

壺の重
クランベリーくるみ、紅白市松かまぼこ、きんかん煮、花餅紅梅、花餅白梅、手まり餅、田作り、はい貝旨煮、海老旨煮、数の子、焼鯛立、合鴨スモーク、いくらなます、黒豆金箔、小鯛塩焼

式の重
塩火焼親鳥与馬酢味噌、海鮮マリネ、ベーコンチーズドック、三色ムースグレープ包み、新餅、若桃甘露、サーモントラウト西京焼、さつまいもレモン煮、伊達巻、たらこ旨煮、煮皮栗きんとん、鮎味塩焼

参の重
スモークチキンロール、レモンシロップ漬、たらば風味がまぼこ、たたき牛蒡、牛しぐれ笹巻、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、小町ゆば、生鮓、友禅包み(赤・青)、椎茸煮、たけのこ鯉煮、赤花ごんにゃく、白花ごんにゃく、パーティーテリーヌ、地どりのテリーヌ、ぶちぶち海老サラダ、たこのバジルソース

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。



◆参の重

栄寿庵

(イメージ)



◆式の重

◆壺の重



おせちの千賀屋より、「料亭の味」

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

千賀屋

株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

◆和洋◆ ◆3段重◆ ◆60品目◆

彩華千

アレルゲン：小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
車箱一段のサイズ(外寸):257×257×53mm
消費期限:2024年1月2日

冷蔵

商品番号 6513

本体価格 21,800円
税込 23,544円

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

大きなお重に料理人が吟味した食材の数々を
彩り良く豪華に盛り付けました。

へお品書きへ

酢牛蒡、梅真丈、鮎小煮、ごまかつま、紅白結び餅、波皮付き栗金団、カシューナッツ揚げ、扇貝黄金焼、若松甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮煮、手毬餅まんじゅう、焼き鯛、錦玉子、紅白なます、紅白餅茶巻、あかね真丈、数の子醤油漬、さごしの昆布だ

海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、扇貝松立白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのデリーヌ、祝い海老、錦西京焼、栗のしほ、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、胡生菜

穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花生、錦照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬柚子風味、海老紅白巻、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿喜野豆腐、柚子オーロラ

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。



(イメージ)

◆参の重

◆式の重

◆巻の重

(イメージ)

◆参の重

三河せんがや
千賀屋

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

千賀屋

◆和風◆ ◆3段重◆ ◆33品目◆

金千華

アレルゲン：小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
車箱一段のサイズ(外寸):137×196×53mm
消費期限:2024年1月2日

冷蔵

商品番号 6514

本体価格 10,800円
税込 11,664円

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

小さな重箱に選りすぐりの食材だけを端麗に盛り付けた、
和風おせちです。

へお品書きへ

金箔黒豆、紅鮭昆布巻、扇貝黄金焼、金柑甘露煮、数の子醤油漬、はい貝串刺、祝い海老、波皮付き栗金団、白花生、田作り、梅かんざし

新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、寿菜甘露煮、錦玉子、たら旨煮

牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、ごまかつま、ままかり酢漬柚子風味、若松甘露煮、寿喜野豆腐、錦西京焼、柚子オーロラ、伊達巻

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。

を「ご家庭に」

承り期間 12月12日(火)まで

宅配専用おせち

(イメージ)

◆参の重



三河せんがや
千賀屋

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

千賀屋

◆和風◆◆3段重◆◆41品目◆

吉寿千

アレルゲン:小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):195×195×53mm
消費期限:2024年1月2日

冷蔵

商品番号 6516

本体価格 14,980円

配送料込

(税込 16,179円)

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、趣向を凝らした品々も織り交ぜ、見栄え・色合い良く盛り付けました。

へのお品書き

参の重
鰯小煮、昆布巻、手毬餅、煎皮付き栗金団、白花生、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、扇貝松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鰻甲煮、梅かんざし

式の重
紅鮭白醤油焼、鯖西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまざつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪岩焼、紅白板焼、椎茸旨煮、寿喜野豆煮、鰻鰯卵卵入、錦玉子

参の重
鰯の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、蒲葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、錦生麦、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくく、さごしの昆布ダ

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。

お届け日 12/31(日)

配達時間指定不可

数量限定

千賀屋

◆和洋中◆◆3段重◆◆32品目◆

和洋中折衷おせち

アレルゲン:小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ
重箱一段のサイズ(外寸):137×257×53mm
消費期限:2024年1月2日

価格誤り

冷蔵

商品番号 6533

本体価格 ~~15,984円~~

配送料込

(税込 14,800円)

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装

ヤマト運輸でお届け

へのお品書き

参の重
酢牛蒡、穴子八幡巻、梅真丈、伊達巻、煎皮付き栗金団、金箔黒豆、扇貝松笠白焼、祝い海老、数の子鰻甲煮、紅白なます、紅白錦糸巻、梅かんざし

式の重
海鮮サラダ、ベーコンチーズ、若桃甘露煮、ローズサーモン、イタリアンソーセージ、白身魚のエスカベッシュ、ビーフパストラミ、紅ずわいかにか爪、海老マヨ、海老とブロッコリーのデリーヌ

参の重
ごまだんご、金柑甘露煮、トンポーロー、紫芋金団、海老チリ、合鴨スモーク、スモークチキン、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、黒豚肉団子

※沖縄県・北海道・東北(青森県・秋田県・岩手県)および離島には配送できません。

三河せんがや
千賀屋

本体価格に誤りがありました。

《本体》13,704 円

《税込価格》14,800 円 が正になります。

ご迷惑をお掛けし、申し訳ありません。



◆式の重

◆参の重