

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

おと中おあい
せ人し心せるわ
ち前たち基れ
の

ご予約締切日 12月24日(火)

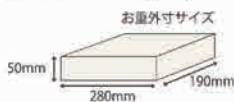
数量
限定

25 紀文食品

お惣菜おせちセット

初春

和洋風一段



本体価格

17品目(2人前)

参考税込

2,980円 3,219円

たたきごぼう4本・昆布巻2個・伊達巻2枚・
鯛入り蒲鉾(紅)1枚・鯛入り蒲鉾(白)1枚・
煮しめどんこ椎茸2枚・梅麩1枚・高野豆腐2個・
三元豚ロースパストラミ2枚・金柑甘露煮1個・祝海老2尾・
若桃甘露煮1個・紅白なます35g・丹波黒豆40g・
栗きんとん(栗2個・きんとん40g)・田作り7g・
くるみ甘露煮20g

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。



愛犬用
おせち



毎年好評のお正月料理。
飼い主さんも楽しめる
コミュニケーション
フードです。

ご予約締切日 12月4日(水)

26 コミフデリ

お正月料理

一段

数量
限定



本体価格

7品目(小型犬1匹)

参考税込

2,200円 2,420円

テリヤキチキン・花型人参・温野菜(いんげん)・
かぼちゃきんとん・おさかな豆腐バーグ・
温野菜(ブロッコリー)・ひとくちミートローフ

要冷蔵

※賞味期限は冷蔵保存で2025年1月31日となります。
※解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。
◎こちらの商品は消費税10%です。



【宅配】 宅配マークのついた商品は宅配も承ります(送料無料)

※沖縄・離島など一部地域には配達できません。 ※宅配をお申し込みの場合は、ご注文時の精算になります。時間指定はできません。
お渡し日 12月31日(火) 午前9時から午後6時まで(道路事情によりお渡しが遅れる場合もございますのでご了承ください)



キャラクターおせち



40 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で
ボーナスポイント+200P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月24日(火)

数量
限定

23 店頭お渡し 31 宅配

紀文食品

おせち詰め合わせ/
ディズニー

和洋風二段重



24品目+餅
(2~3人前)

本体価格

9,800円

参考税込

10,584円

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。



「みんなでそろって
お正月を
迎えられます
ように」の願いを
込めて

「ミッキー」や「ミニー」をモチーフにしたイラストがプリントされた
かわいい切り餅です。食べやすいサイズに個包装にしました。
※8種類のなかから、標準6個が封入されます。※絵柄は選べません。
※同じ絵柄が封入される場合もございます。※お皿は付きません。

壺の重

黒豆20g・味付数の子2個・栗甘露煮2個・
田作り8g・伊達巻2枚・蒲鉾(白)1枚・
蒲鉾(紅)1枚・煮しめごぼう2枚・煮しめ椎茸1個・
煮しめ里芋2個・煮しめ梅型人参1枚・
信田巻(三種野菜巻)2個・
海老の旨煮(祝海老)2尾

式の重

肉団子2個・鶏ももトマト煮込み2個・
イタリアンソーセージ(スライス)2枚・
三元豚ロースパストラミ2枚・かまぼこ/ミッキーマウス1枚・
かまぼこ/ミニーマウス1枚・玉子焼2個・オリーブ2個・
海老とブロッコリーのテリーヌ2枚・
デミグラスハンバーグ2個・紅白なます20g
＜別添＞切り餅/ディズニー6個

41 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で
ボーナスポイント+200P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月24日(火)

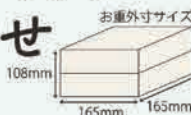
数量
限定

24 店頭お渡し 32 宅配

紀文食品

サンリオ
キャラクターズ
のおせち詰合せ

和洋風二段重



22品目
(2~3人前)

本体価格

9,800円

参考税込

10,584円

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。



キャラクターが
いっぱい入った
かわいい
おせち詰合せ

© 2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L651232

※写真はイメージです。

壺の重 和風おせち11品

伊達巻3枚・鯛入り蒲鉾(紅)2枚・鯛入り蒲鉾(白)1枚・
栗きんとん(栗3個、鳴門きんとん50g)・
昆布巻き2個・くるみ甘露煮20g・田作り5g・
味付数の子2本・海老の旨煮2尾・黒豆20g・
練り切り(ハローキティ)1個

式の重 洋風おせち11品

大学芋(ごまこつま)2個・厚焼玉子(2個)・
鶏ももトマト煮込み2個・三元豚ロースパストラミ2枚・
豚角煮2個・オリーブ2個・デミグラスハンバーグ2個・
蒲鉾(シナモロール)1個・若桃甘露煮1個・
りんごのグラッセ2個・練り切り(クロミちゃん)1個

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

老舗
洋食店が
手掛ける
こだわりの
洋風おせち



五島軒第14代目
総料理長
山本 庸子

函館五島軒
since 1879

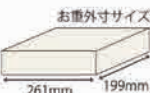


ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

21 五島軒

洋風おせち
洋風一段(紙箱)



本体価格

13,000円

15品目(2~3人前)

参考税込

14,040円

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

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

広東名菜
赤坂璃宮



高級広東料理の
名店が
お届けする
豪華中華おせち

ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

22 赤坂璃宮

中華おせち
中華一段(紙箱)



本体価格

13,500円

13品目(2~3人前)

参考税込

14,580円

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

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

こちらの商品は店頭でのお渡しのみとなります

39 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で

ボーナスポイント+100P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

加賀屋

ご予約締切日 12月15日(日)

19 加賀屋

北陸おせち

和風一段(木製お重)

数量
限定



本体価格

15,800円

21品目(2人前)

参考税込
17,064円

つぶ貝わさび漬・スモークサーモントラウト・柚子胡椒添え・
黒豆・五郎島金時きんとん・五郎島金時芋スライス・
白海老甘酢漬・味付けいくら・紅白なます・
のどぐろ南蛮漬・てまり餅・牛肉とごぼうのしぐれ煮・
松前漬・煮あわび・角煮・紅白蒲鉾・伊達巻・金柑蜜漬・
若桃蜜漬・ぶり照焼・合鴨燻製・牛肉八幡巻

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

のどぐろや
鰯などを使用し、
加賀屋監修の味わいを
堪能いただけるおせち。



加賀屋
宇小 藤雄総料理長



金沢らしい
色鮮やかな
見た目に
お洒片手に
お楽しみ
いただける
お料理を
盛り付けました。

金沢迎賓館
金茶寮



ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

20 金沢迎賓館 金茶寮

酒肴おせち

和風一段(紙製お重)



本体価格

15,800円

25品目(2~3人前)

参考税込
17,064円

のどぐろ南蛮漬・葉付金柑・牛肉しぐれ煮・てまり餅・
ぶり照り焼・オニオンマリネ・スモークサーモントラウト・
梅の花餅 白・合鴨燻製・梅の花餅 紅・高野豆腐旨煮・
あわび旨煮・アンデスポークパストラミ 塩こうじ添え・
紅白餅玉串・焼はたらいか・若桃蜜漬・数の子わさび和え・
味付けいくら・そら豆・黒かじき昆布締め・栗甘露煮・
豚肉彩り流し・牛肉八幡巻・白海老甘酢漬・かに真丈

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承ください。

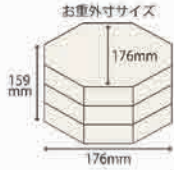
ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

17 家庭画報

和洋おせち

和洋三段重(紙箱)



本体価格

21,500円

40品目(3~4人前)

参考税込
23,220円

壹の重

田作り煮・紅鮭西京焼・昆布巻・たたきごぼう・
花餅・椎茸煮・焼筍煮・焼湯葉煮・
海老の旨煮・伊達巻・紅蒲鉾・白蒲鉾・黒豆・
金柑・松前漬・きんとん・寿栗

貳の重

メープルくるみ・ミートパイ包み・スタフドオリーブ・
ピテットライブオリーブ・キャロットラペ・
若鶏鳴門巻・ローストビーフスライス・
にしんコンフィ・若桃甘露煮・たこのバジルソース・
彩り野菜のテリーヌゆば巻・合鴨スモーク

参の重

いちじくチーズサンド・
ドライフルーツのプロマージュ・サーモンバジル・
豚肉とパセリのマッシュ・オニオンマリネ・
数の子イタリアン風味・ボロニアソーセージ・
クリームチーズの粕漬・ムール貝コンフィ・
焼野菜トマトマリネ・
カジキのハニーマスタードソース

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

家庭画報



日本の伝統的な
食材を盛り込んだ和の段と
オードブルテイストの
洋風の段、お酒と共に
お召し上がりいただける
おつまみ(肴)の
段を重ねました。



一段ずつお二人で
楽しめるおせちです。

38 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で
ボーナスポイント+100P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

加賀屋

ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

18 加賀屋

和風おせち

和風二折(紙製お重)



本体価格

15,000円

25品目(2人前)

参考税込
16,200円

金時人参入り生酢・いくら醤油漬・鯉くるみ・
高野豆腐の含め煮・椎茸旨煮・味付こんにゃく・梅型人参・
手まり麩・五郎島金時きんとん・赤魚西京焼・一口昆布巻・
数の子醤油漬・合鴨ロース・松麩・笹団子・栗甘露煮・
あわび旨煮・お祝い海老・伊達巻・蒲鉾 紅・蒲鉾 白・
白海老甘酢漬・田作り・黒豆・紅白松葉串

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。



加賀屋
宇小 藤雄総料理長

こちらの商品は店頭でのお渡しのみとなります

37 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で

ボーナスポイント+100P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月15日(日)

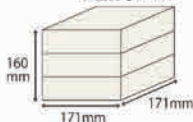
15 横浜ロイヤルパークホテル

和洋中おせち

和洋中三段重(紙箱)

数量
限定

お重外寸サイズ



本体価格

20,000円

34品目(3~4人前)

参考税込

21,600円

芯の重

紅白なます・味付いくら・黒豆煮・梅型生麩・
紫芋きんとん・栗甘露煮・笹団子・椎茸煮・味付け数の子・
紅白かまぼこ・お祝い海老煮・ブリの照焼

式の重

ナッツチョコブラウニー・合鴨スモーク・ブロッコリーのコンソメ煮・
帆立と香草のテリーヌ・たこのバジルソース・
スモークサーモントラウト ケーパー添え・
ローストビーフ グレービーソース添え・
2色オリーブとヤングコーンのマリネ・彩鶏ガランティース・
ぶちぶり海老サラダ

参の重

帆立の中華和え・海老チリソース・ブロッコリーのコンソメ煮・
蒸し鶏の甘酢ジュレがけ・豚角煮・若桃甘露煮・
金柑甘露煮・中華くらげ・胡瓜の甘酢漬・あわびの艶煮・
高野豆腐煮・くるみ飴炊き・桃の花餅

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

横浜 ロイヤルパークホテル

ご家族三世帯で
楽しめる
ホテルならではの
和洋中三段重。



家庭画報

日本の伝統の品目を
詰め込んだ小さな
和の銘々重に、豪華な
洋風オードブルを
セットしました。

ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

16 家庭画報

銘々和の重洋風 オードブル

和洋風三段重(紙箱)

お重外寸サイズ



本体価格

19,500円

28品目(2人前)

参考税込

21,060円

芯の重

たたきごぼう・梅型生麩・高野豆腐煮・椎茸煮・
伊達巻・若桃甘露煮・紅白なます・味付いくら・
お祝い海老煮・手まり餅・黒豆煮・鶏もも肉の山椒焼き・
鳴門金時芋きんとん・渋皮栗の甘露煮・
紅白かまぼこ

参の重

帆立のコンフィ・ドライトマトの赤ワイン煮・
ブロッコリーのコンソメ煮・
チーズインミートマトソース添え・紫キャベツのピクルス・
2色オリーブとヤングコーンのマリネ・
サーモントラウトローズ・たこのバジルソース・
スパイシーミックスビーンズ・ローストビーフ・
マンゴーのチーズデザート・
ブリオッシュ・ド・コシオン バジルディップソース・
牛肉の赤ワイン煮

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

ご予約締切日 12月15日(日)

数量
限定

13 ホテル椿山荘東京

和洋おせち

和洋三段重(木製お重)

本体価格

25,800円

41品目(3~4人前)

参考税込

27,864円

壹の重

手まり餅・にしん幽庵焼・キングサーモン西京焼・
田作り煮・にしん笹巾着・鶴人参・
胡桃松風トリュフ風味・ローストビーフ・
伊達巻・焼ホタテ・笹餅・蟹ふくさ焼・
合鴨パストラミ・花餅

貳の重

たこ照焼・手まり餅・筍煮・柿玉銀杏串・あわび煮・
たらこ昆布巻・焼湯葉煮・真鯛昆布締め・
こはだ卵の花和え・杏子煮・紅白なます・
いくら・筑波巻・ブロッコリーコンソメ風味・
どんこ椎茸煮

参の重

カジキのハニーマスタードソース・
ホタテと香草のテリーヌ・海老の旨煮・
タコのバジルソース・ドライマト赤ワイン煮・
若桃甘煮・牛肩肉コンフィと椎茸のテリーヌ・
渋皮栗・練りきんとん・メープルくるみ・
オニオンマリネ・
スモークサーモントラウト オリーブ添え・黒豆

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

縁起の良い
八角のお重に
華やかに食材を
盛り付けました。

三

HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO



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。

Prince
Hotels & Resorts

壹の重



貳の重

参の重



36 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で

ボーナスポイント+100P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

数量
限定

ご予約締切日 12月15日(日)

14 プリンズホテル

和洋中おせち

和洋中三段重(紙製お重)

本体価格

25,000円

34品目(3~4人前)

参考税込

27,000円

壹の重

鶏山椒焼・若桃甘露煮・黒豆煮・花型麩・
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

貳の重

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煮・
オリーブとモッツアレラのマリネ・
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・
テリーヌドカンパニュ・マンゴーのチーズデザート・
鶏肉ときこのトマトソース

参の重

たけのこの醤油煮・椎茸の醤油煮・
カニ爪しんじょ 甘酢あん・いかのチリソース・
海老のチリソース・豚肉の黒胡椒炒め 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

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。