

■店頭お渡し日/12月31日(水)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。

和洋のシェフが監修したバラエティに富んだ料理を彩り鮮やかに盛りつけました。

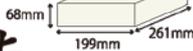
数量限定

ご予約締切日 12月15日(月)

17 ホテルオークラ

和洋おせち  
和洋一段

お皿外寸サイズ



本体価格

22品目(2~3人前)

参考税込

15,000円 16,200円

市松かまぼこ・金箔黒豆・伊達巻・たたきごぼう・浜汐海老・梅麩・鱈昆布巻・カラスガレイ西京焼・数の子美味漬・葉わさび松前漬・紅白なます いくら添え・きんとんと甘露栗・雲丹と帆立のテリーヌ・紫キャベツのラペ・ヤリイカとつぶ貝のジェノベーゼ・鶏のガランティン・若桃のコンポート・ローストビーフ・合鴨パストラミ・ミックスピーンズのソテー・赤魚のムニエルポルチーニソース・フルーツチーズ ビスタチオのせ

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。

Hotel Okura



Hotel Okura

数量限定

ご予約締切日 12月15日(月)

18 ホテルオークラ

和洋中おせち  
和洋中三段重

お皿外寸サイズ



本体価格

39品目(3~4人前)

参考税込

26,000円 28,080円

老の重

紅白なます いくら添え・金箔黒豆・きんとんと甘露栗・田作り・カラスガレイ西京焼・市松かまぼこ・伊達巻・たたきごぼう・浜汐海老・数の子美味漬・葉わさび松前漬・鱈昆布巻・裏白しいたけ・笹しぐれ・豚八幡巻

貳の重

鶏のガランティン・牡蠣のオリーブオイル漬・紫キャベツのラペ・雲丹と帆立のテリーヌ・合鴨パストラミ・ミックスピーンズのソテー・蟹爪のスモーク・ほうれん草のバターソテー・ヤリイカとつぶ貝のジェノベーゼ・若桃のコンポート・フルーツチーズ ビスタチオのせ・ローストビーフ・赤魚のムニエル ポルチーニソース

参の重

鶏叉焼・小松菜のごま油炒め・海老チリ・カラスガレイの甘酢あんかけパプリカ添え・杏仁豆腐・鮑のオイスターソース煮・蒸し鶏のネギだれ・白キクラゲの冷菜・帆立貝の豆鼓炒め・ザーサイと人参のナムル・甘海老の紹興酒煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。

和洋中バラエティに富んだ食材を彩り鮮やかに盛りつけました。ホテルオークラの世界観をお楽しみいただけます。



老の重



貳の重



参の重

こちらの商品は店頭でのお渡しのみとなります

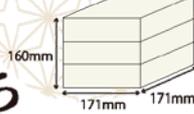
## 横浜ロイヤルパークホテル

ご家族三世代で楽しめる  
ホテルならではの和洋中三段重。  
大ぶりの数の子やアワビなど  
粋な盛り付けも元旦に  
ふさわしい仕上がりです。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量  
限定

お皿外寸サイズ



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

本体価格

20,000円

34品目(3~4人前)

参考税込

21,600円

巻の重

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風味・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・彩鶏ガランティーヌ・ぶちぶり海老サラダ

参の重

帆立の中華和え・海老テリソース・ブロッコリーのコンソメ風味・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・あわびの鮎煮・高野豆腐煮・くるみ始炊き・桃の花餅

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。



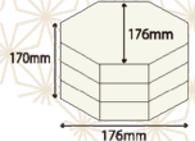
## 家庭画報

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。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量  
限定

お皿外寸サイズ



16 家庭画報

### 和洋おせち

和洋三段重

本体価格

22,500円

40品目(3~4人前)

参考税込

24,300円

巻の重

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

式の重

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・ポロニアソーセージ・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2026年1月1日となります。

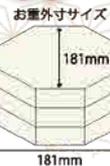


■店頭お渡し日/12月31日(水)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量  
限定



13 ホテル椿山荘東京

和洋おせち  
和洋三段重

本体価格

26,800円

41品目(3~4人前)

参考税込

28,944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・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・きぬさや

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2026年1月1日となります。



HOTEL 椿山荘 TOKYO  
CHINZANSO

景観の美しいホテル  
椿山荘東京の  
豪華和洋折衷おせち



日本屈指の  
ホテルが監修する  
豪華和洋中おせち

SEIBU  
PRINCE  
HOTELS &  
RESORTS

壹の重



参の重



ご予約締切日 12月15日(月)

数量  
限定

お皿外寸サイズ



14 プリンズホテル

和洋中おせち  
和洋中三段重

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風味・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

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2026年1月1日となります。



**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(水) 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)

作り立ての  
美味しさと  
新鮮さを保つ  
個別包装・  
紙製お重箱付で  
お届けします。



※写真は盛り付け例です。



ご予約締切日 **12月24日(水)**

**数量  
限定**

12 店頭お渡し 35 宅配

紀文食品

# おせち檜扇

和風二段重紙お重箱付



21品目(3~4人前)

本体価格 **14,800円** 参考税込 **15,984円**

※赤字は袋商品になります。

**巻の重** 蒲鉾(白)100g・蒲鉾(紅)100g・伊達巻 120g・錦玉子130g・味付数の子 35g・祝海老3尾・栗きんとん150g・黒豆68g・田作り20g

**式の重** あわび旨煮1個・ばい貝旨煮100g(6粒~9粒)・数の子昆布菊花和え50g・厚焼玉子120g・昆布巻60g・ぶり照焼50g・豚角煮100g・紅白なます90g・煮しめ梅型人参3個・煮しめふき5本・煮しめごぼう5個・煮しめ高野豆腐 3個

**要冷蔵** ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月3日となります。

■店頭お渡し日/12月31日(水)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。

伝統的なおせちの  
詰め合わせ。  
必要な単品を  
必要な数だけ  
ご用意いたしました。



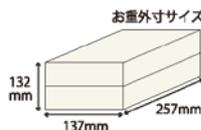
壹の重

貳の重

ご予約締切日 12月24日(水)

II 店頭お渡し 34 宅配

数量  
限定



紀文食品

# 基本のおせち和風二段重「粹風」

和風二段重

11品目(2~3人前)  
本体価格 **12,800円** 参考税込 **13,824円**

壹の重 伊達巻9枚・蒲鉾紅6枚・蒲鉾白6枚・栗きんとん栗7個 鳴門芋きんとん 150g

貳の重 紅白なます50g・昆布巻5個・海老の旨煮7尾・味付き数の子7本・若桃甘露煮2個・田作り20g・黒豆50g

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月2日となります。

**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(水) 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)

海の幸、山の幸の縁起物を、30品目盛り込んだ、お手軽な二段重です。



式の重



壱の重

ご予約締切日 12月15日(月)

数量  
限定

10

カネハツ

初梅 和風二段重



30品目(2~3人前)

本体価格 **14,800円** 参考税込 **15,984円**

壱の重

伊達巻・流星くらげ・紅白かまぼこ・にしん入り昆布巻・たらこ煮・有頭海老・くるみ砂糖がけ・丹波産黒豆・あい鴨スモーク・若桃甘燻煮・なると金時栗きんとん

式の重

れんこん煮・しいたけ煮・花形人参・六角里芋煮・たたき牛蒡・たけのこ煮・こんにゃく煮・寿高野煮・厚焼玉子・金ごま田作り・味付いくら・手まり湯葉・鹿児島県産黒豚の肉団子・笹よもぎ餅・花餅・たこ照焼き・長崎県産ぶりの照焼・味付数の子・紅白生酢

要冷蔵

※消費期限は冷蔵保存で2026年1月2日となります。