

■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。

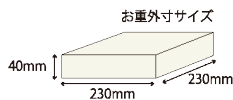
いわれのある
基本おせちを
中心とした
2人前おせち

ご予約締切日 12月24日(水)

29 紀文食品

お惣菜おせちセット 初春

和洋風一段重



数量
限定

本体価格

2,980円

17品目(2人前)

参考税込

3,219円

錦玉子2枚・鯛入り蒲鉾(紅)1枚・鯛入り蒲鉾(白)1枚・
伊達巻2枚・煮しめどんこ椎茸2枚・高野豆腐2個・梅型
こんにゃく1枚・ぎんなん1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・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2026年1月2日となります。

愛犬用 おせち



犬とネコのおやつ・ごはん
研究家Deco監修の、
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

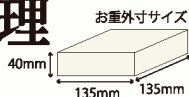
ご予約締切日 12月4日(木)

30 コミフデリ

お正月料理

和洋一段

数量
限定



本体価格

2,200円

8品目(小型犬1匹)

参考税込

2,420円

ハンバーグ・温野菜(ブロッコリー)・かぼちゃきんとん・
モロヘイヤうどん・花びらかまぼこ・スモークチキン・
温野菜(いんげん)・花型人参



要冷蔵 ※賞味期限は冷蔵保存で2026年1月31日となります。
※解凍方法:解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにワンちゃんに与えて下さい。
◎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(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)



キャラクターおせち



「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

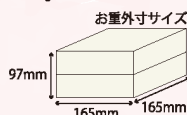
ご予約締切日 **12月24日(水)**

**数量
限定**

27 店頭お渡し **36** 宅配

紀文食品

**おせち詰合せ/
ディズニー**
和洋風二段重



25品目+餅
(2~3人前)
税率10%

本体価格

10,800円

参考税込

11,880円

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月2日となります。◎こちらの商品は消費税10%です。



© Disney

※写真はイメージです。

「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

伊達巻2枚・蒲鉾紅1枚・蒲鉾白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
梅型こんにゃく1枚・海老の旨煮(祝海老)2尾・
黒豆20g・味付数の子2個・栗甘露煮2個・くるみ
甘露煮15g・練り切り(ミッキー・マウス)1個

式の重

肉団子2個・鶏ももトマト煮込み2個・オリーブ2個・
海老とブロッコリーのテリーヌ2枚・三元豚ロース
パストラミ2枚・玉子焼2個・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・デミグラス
ハンバーグ2個・イタリアンソーセージスライス2枚・
練り切り(ミニーマウス)1個

【別途】切り餅/ディズニー6個
食べられるシール/ディズニー1個

キャラクターが
いっぱい入ったかわいい
おせち詰合せ

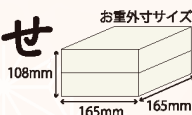
ご予約締切日 **12月24日(水)**

**数量
限定**

28 店頭お渡し **37** 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



23品目
(2~3人前)
税率10%

本体価格

10,800円

参考税込

11,880円

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月2日となります。◎こちらの商品は消費税10%です。



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

※写真はイメージです。

壺の重 和風おせち12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、鳴門芋きんとん50g)・
昆布巻2個・海老の旨煮2尾・くるみ甘露煮20g・
田作り5g・味付数の子2本・蒲鉾(ポチャッコ)1個・
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(ごまかつま)2個・鶏ももトマト煮込み2個・
錦玉子2個・豚角煮2個・デミグラスハンバーグ2個・
三元豚ロースパストラミ2枚・オリーブ2個・蒲鉾
(シナモロール)1個・若柑甘露煮1個・りんごの
グラッセ2個・練り切り(クロミ)(チョコレート味)1個

■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。

加賀屋

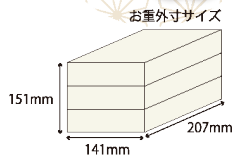
ご予約締切日 12月15日(月)

25 加賀屋

和風おせち お煮しめ

和風三段重

数量
限定



本体価格

21,000円

37品目(2人前)

参考税込

22,680円

巻の重
式の重

金時人参入り生酢・いくら醤油漬・鰹くるみ・
鶏山椒焼・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・
松麴・笹団子・栗甘露煮・あわび旨煮・
お祝い海老・伊達巻・赤蒲鉾・
白蒲鉾・白海老甘酢漬・田作り・黒豆

参の重

餅巾着旨煮・すだれ麴・梅型人参・枝豆入り
信田巻・筍煮べ・海老旨煮・姫こうや含め煮・
穴子八幡巻・黒豆がんも含め煮・六角里芋煮・
味付蓮根・きぬさや・椎茸旨煮・焼湯葉煮・
いか黄金焼・てまり麴・梅型こんにやく

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。

一段ずつお二人で
楽しめるおせちです。
白エビ甘酢漬けや加賀野菜である
五郎島金時を使用したきんとんなど
北陸と旅館で食べる
懐石料理をイメージしました。
参の重はレンジで温めて
お召し上がり下さい。



巻の重

参の重

参の重はレンジで
温めてお召し上がり
いただけます。

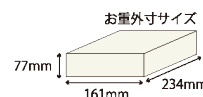
ご夫婦、少人数に最適、
一段重の中に厳選した
こだわりの17品目です。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量
限定

26 カネハツ

彩椿 和風一段



本体価格

8,300円

17品目(1~2人前)

参考税込

8,964円

北海道産黒豆・寿高野煮・伊達巻・紅白生酢・たけのこ煮・
たたき牛蒡・花形人参・しいたけ煮・くるみ砂糖がけ・味付
数の子・有頭海老・にしん入り昆布巻・ぶり照焼・笹よもぎ餅・
金ごま田作り・さつま芋きんとん・栗甘露煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月2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

加賀屋

39 早期ご予約特典

11月30日(日)までのご予約で

ボーナスポイント+500P

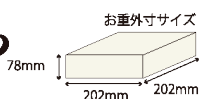
※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量
限定

23 加賀屋

北陸おせち
和風一段



本体価格

16,800円

21品目(2人前)

参考税込

18,144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2026年1月1日となります。

おもてなしで
有名な旅館の
こだわりの詰まった
北陸おせち



加賀屋

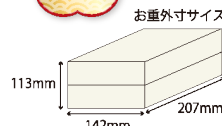
おもてなしで有名な旅館の
こだわりの詰まった
北陸おせちや
加賀野菜である
五郎島金時を
使用したきんとんなど
北陸感と旅館で食べる
懐石料理を
イメージしました。

ご予約締切日 12月15日(月)

数量
限定

24 加賀屋

和風おせち
和風二段(二折)



本体価格

15,800円

24品目(2人前)

参考税込

17,064円

金時人参入り生酢・いくら醤油漬・鰹くるみ・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

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。

老舗洋食店が
手掛ける
こだわりの
洋風おせち

ご予約締切日 12月15日(月)

数量
限定

21 五島軒
洋風おせち
洋風一段



本体価格

13,800円

15品目(2~3人前)

参考税込

14,904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風味・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・ドライトマト赤ワイン煮・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・鴨のスマーク

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。



※写真は盛り付け例です。

広東名菜
赤坂璃宮



※写真は盛り付け例です。

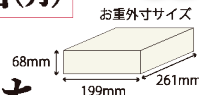
譚シェフこだわりの
4度焼きした
特製チャーシューを始め、
エビチリ、
豚肉の黒胡椒炒め、
大西洋鮭の唐揚げ、
リンゴ酢風味など、
見た目と味わいで
赤坂璃宮の世界観を
お楽しみ
いただけます

ご予約締切日 12月15日(月)

数量
限定

22 赤坂璃宮

中華おせち
中華一段



本体価格

14,000円

13品目(2~3人前)

参考税込

15,120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・クルミの飴炊・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2026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

金沢迎賓館

古都金沢を代表する
料亭旅館監修
金沢らしい色彩やかな
見た目に、お酒片手に
お楽しみいただける
お料理を盛り付けました。

数量
限定

ご予約締切日 12月15日(月)

19 金沢迎賓館 金茶寮

酒肴おせち

和風一段



本体価格

25品目(2~3人前)

参考税込

16,800円 18,144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・焼ほたるいか・若桃蜜漬・数の子吟醸
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2026年1月1日となります。



※写真は盛り付け例です。

縁起の良い八角お重に
家族三代それぞれが
好きなものを探せる和洋中
のお料理を盛り付けました



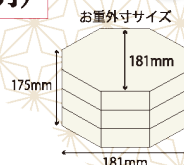
※写真は盛り付け例です。

RR

リーガロイヤルホテルグループ

ご予約締切日 12月15日(月)

20 リーガロイヤルホテル
和洋中おせち
和洋中三段重



数量
限定

本体価格

34品目(3~4人前)

参考税込

22,000円 23,760円

巻の重

鶏山椒焼・若桃の甘露煮・紅白蒲鉾・一口昆布
巻き・ブリの照り焼き・田作り・お祝い海老煮・
黒豆煮・花型麩・紅白なます・いくら醤油漬・
鳴門金時芋きんとん・栗甘露煮

貳の重

ぶちぶり海老サラダ・サーモントラウトローズ・
オリーブとチーズのマリネ・ホタテのテリーヌ・
ローストビーフ・ブロッコリーのコンソメ風味・
テリーヌドカンパーニュ・スパイシーミックス
ビーンズ・たこのバジルソース・
鶏肉のトマトソース・ドライトマトの赤ワイン煮

参の重

中華くらげ・中華風帆立インゲン添え・くるみの
飴炊き・カニ爪しんじょの甘酢あん・花餅桃・
ブロッコリーのコンソメ風味・海老のチリソース・
胡麻甘藷・煮あわび・煮し鶏のバンバンジー
ソース・砂肝の四川風ソース和え

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2026年1月1日となります。