■店頭お渡し日／12月31日(木)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。

大切な家族とご一緒に！

愛犬おせち



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。



ご予約締切日 12月4日(金)

数量限定

29 コミフデリ

お正月料理

和洋一段重

お重外寸サイズ



本体価格 8品目(小型犬1匹)

2,400円 参考税込 2,640円

照焼チキン・温野菜(いんげん)・花型人参・
ハンバーグ・温野菜(ブロッコリー)・彩り野菜のポテト・
モロヘイヤうどん・花びらかまぼこ

要冷凍 ※賞味期限は冷凍保存で2027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。

犬とネコのおやつ・
ごはん研究家Deco監修の、
愛犬に配慮したおせちです。



ご予約締切日 12月4日(金)

数量限定

30 コミフデリ

招福おせち

和洋一段重

お重外寸サイズ



本体価格 10品目(小型犬1匹)

4,200円 参考税込 4,620円

黒豆入りがんも・温野菜(ブロッコリー)・
白身魚の桃色しんじょう・モロヘイヤうどん・
花びらかまぼこ・馬肉のしぐれ煮・スモークチキン・
温野菜(いんげん)・ぶり照焼・花型人参

要冷凍 ※賞味期限は冷凍保存で2027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（木）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(木)

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

和風二段重



24品目+餅・シール（2～3人前）税率10%

本体価格 **11,000円**

参考税込 12,100円

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

◎こちらの商品は消費税10%です。

壱の重

伊達巻2枚・蒲鉾紅1枚・蒲鉾白1枚・煮しめ椎茸2枚・ぎんなん2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2尾・黒豆20g・味付数の子2本・栗甘露煮2個・くるみ甘露煮15g・練り切り／ミッキー1個

弐の重

肉だんご2個・鶏ももトマト煮込み2個・オリーブ2個・サーモンキャロットテリーヌ2枚・蒸し鶏のマリネ15g・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2枚・練り切り／ミニー1個

【別途】薄切り餅2枚×6パック・食べられるシール/ディズニー

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(木)

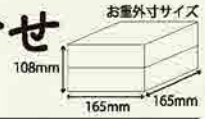
数量限定

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



24品目（2～3人前）税率10%

本体価格 **11,000円**

参考税込 12,100円

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

◎こちらの商品は消費税10%です。

壱の重 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2個、鳴門芋きんとん50g）・黒豆20g・海老の旨煮2尾・味付数の子2本・蒲鉾（ポチャッコ）1個・昆布巻2個・田作り5g・練り切り（キティ）1個

弐の重 洋風おせち12品

大学芋（ごまさつま）2個・鶏ももトマト煮込み2個・オリーブ2個・錦玉子2個・豚角煮2個・蒲鉾（ポムポムプリン）1個・くるみ甘露煮10g・蒸し鶏のマリネ15g・肉団子2個・若桃甘露煮1個・りんごのグラッセ2個・練り切り（シナモロール）1個

■店頭お渡し日／12月31日(木)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。

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(木)

数量限定

25 紀文食品

お惣菜おせち 初春

和風一段重

お重外寸サイズ



本体価格 **2,980円**

17品目(2人前)

参考税込 **3,219円**

錦玉子・鯛入り蒲鉾(紅)・鯛入り蒲鉾(白)・伊達巻・煮しめどんこ椎茸・高野豆腐・梅型こんにゃく・合鴨スモーク・切いかの佃煮・祝海老・若桃甘露煮・紅白なます・黒豆・栗きんとん(栗、きんとん)・田作り・くるみ甘露煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

函館五島軒 since 1879

スパイスグリルチキンや牛肉の赤ワイン煮込みなど五島軒の世界観をお重の中で表現しました。りんごのきんとんはアップルパイをイメージしてシナモンをまぶしています。



※写真は盛付例です。





第14代目総料理長 山本 庸子氏

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

26 五島軒

洋風 オードブル

洋風一段重

お重外寸サイズ



本体価格 **12,800円**

15品目(2～3人前)

参考税込 **13,824円**

ローストビーフ グレービーソース添え・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・ブロッコリーコンソメ風味・オリーブのマリネ・キャロットラペ・牛肉の赤ワイン煮込み・テリーヌドカンパーニュ・ドライトマト赤ワイン煮・カジキのハニーマスタードソース・たこのマリネ バジル風味・ミートローフのラタトゥイユソース添え・エビのバジルマヨソース・鴨肉のスモーク

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027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。

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

23 プリンスホテル

和洋中おせち
和洋中三段重

お重外寸サイズ
160mm
171mm
171mm

本体価格
25,000円

34品目(3～4人前)
参考税込
27,000円

壱の重
鶏山椒焼・若桃甘露煮・黒豆煮・花型麸・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

弐の重
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・オリーブとモッツァレラのマリネ・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・テリーヌドカンバーニュ・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・海老のチリソース・いかのチリソース・豚肉の黒胡椒だれ 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2027年1月1日となります。





広東風中華オードブルをリニューアル。譚シェフこだわりの4度焼きした特製チャーシューは、厚みを8割増にしてボリュームアップ。





オーナーシェフ
譚 澤明氏

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

24 赤坂璃宮

中華オードブル
中華一段重

お重外寸サイズ
68mm
261mm
199mm

本体価格
14,800円

13品目(2～3人前)
参考税込
15,984円

豚肉の黒胡椒だれ ブロッコリー添え・松笠いかと枝豆の中華あん・赤坂璃宮チャーシュー・大西洋鮭の唐揚げ リンゴ酢風味・牛肉と筍の細切りオイスター炒め・エビチリソース・鮑の中華風・蒸し鶏のバンバンジーソース・クラゲの冷菜 クコの実添え・杏仁豆腐プリン・胡瓜の甘酢漬・桃の花餅・若桃甘煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(木)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。

HOTEL 椿山荘 TOKYO CHINZANSO

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

21 ホテル椿山荘東京

和洋おせち

和洋三段重

お重外寸サイズ



本体価格 **26,800円**

41品目(3〜4人前)

参考税込 28,944円

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。国内外の賓客をもてなすホテルならではの洋風の味わいと、日本の伝統を堪能できる贅沢なおせちです。



壱の重 手まり餅・にしん幽庵焼・銀鮭塩麹焼・田作り煮・鶴人参・胡桃入り松風トリュフ風味・ローストビーフ・伊達巻・花餅・笹餅・焼帆立・蟹ふくさ焼・合鴨バストラミ

弐の重 たこ照焼・ブロッコリーコンソメ風味・チキンロール・アワビ煮・柿玉銀杏串・杏子煮・焼湯葉・たらこ昆布巻・干柿バターサンド・こはだ卵の花和え・紅白なます・いくら醤油漬・筍煮・どんこ椎茸煮・茹で絹さや・手まり餅

参の重 カジキのハニーマスタードソース・ミートパイ包み・タコのバジルソース・ドライトマト赤ワイン煮・若桃甘露煮・ドライフルーツフロマージュ・海老の旨煮・きんとん・渋皮栗甘露煮・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・黒豆煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

加賀屋

二世代家族や親族の集まりに最適な大容量おせち。
白海老甘酢漬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。

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定



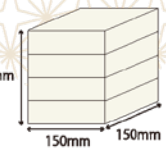
※肆の重はレンジで温めてお召し上がりいただけます

お重外寸サイズ

22 加賀屋

和風おせち

和風四段重



本体価格 **22,000円**

38品目(4〜5人前)

参考税込 23,760円

壱の重 五郎島金時きんとん・九条ねぎ入り京鴨皮つくね・あわび旨煮・数の子醤油漬・お祝い海老・鶏山椒焼・白海老甘酢漬・田作り・三色揚げ天串

弐の重 金時人参入り生酢・いくら醤油漬・笹団子・伊達巻・赤蒲鉾・白蒲鉾・赤魚西京焼・さんま照焼・黒豆煮・若桃甘露煮・栗甘露煮・梅餅

参の重 たたきごぼう・鰹くるみ・梅酢蓮根の芽・一口昆布巻・合鴨ロース・焼き湯葉煮・にしんと魚卵の彩り和え・白花豆・手まり麸

肆の重 餅巾着旨煮・海老旨煮・筍煮〆・椎茸旨煮・すだれ麸含め煮・六角里芋煮・松麸・梅型人参

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

加賀屋





加賀屋
宇小総料理長

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

19 加賀屋

北陸おせち
和風一段重

お重外寸サイズ





のどぐろや鰤などを使用し、
加賀屋監修の味わいを
堪能いただけるおせち。

本体価格
12,800円

20品目(2人前)
参考税込
13,824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・
紅白なます・白海老甘酢漬・黒豆煮・五郎島金時きんとん・
五郎島金時芋スライス・のどぐろ南蛮漬け・
牛肉とごぼうのしぐれ煮・てまり餅・数の子松前漬・
煮あわび・角煮・伊達巻・紅白蒲鉾・若桃蜜漬・金柑蜜漬・
合鴨スモーク・ぶり照焼・牛肉八幡巻

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

加賀屋



一段ずつお二人で
楽しめるおせちです。
白海老甘酢漬や
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。

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

20 加賀屋

和風おせち
和風二段(二折)

お重外寸サイズ



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・手まり麸・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・松麸・
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・黒豆煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。