

新年を祝う日本の美しい伝統料理

2027トキハインダストリー

おせち 料理

祝
膳



2027おせち

ご予約
承ります

ご予約はお早めに。商品によっては期間中に予約が終了する場合がございます。ご了承ください。

■承り期間 **10月1日(木)~12月20日(日)まで**

■お渡し日 **12月31日(木)**

個別配送承りについて

配達可能地域

大分市、別府市、日出町、挾間町、杵築市(山香・大田除く)区域

配送料金 **1,300円**

配達日 **12月31日(木)**

※まことに申し訳ありませんが、配送個数多数のため配送時間指定はできません。



36品目

和洋中の食材を厳選し、職人が一品一品心を込めてお重に盛り込みました。皆様が集まるお正月の食卓を華やかに彩る一品です。

20セット限定
1109
 別府四季亭はな村
和洋中おせち三段重(4~5人前)
 縦24cm×横24cm(三段重)
 本体価格 **30,000円**
 税込価格 **32,400円**

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ

ホテル金水苑の料理長が新年を祝うのにふさわしいホテルならではの贅沢なおせちをご用意いたします。近海産の伊勢海老や丹波産黒豆をはじめ佐伯産の食材を厳選、調理したおせちを二段重に端正にもりこんでおります。

佐伯金水苑



41品目

40セット限定
1110
 佐伯 金水苑
和風二段重(4~5人前)
 縦31cm×横31cm×高さ6cm
 本体価格 **25,000円**
 税込価格 **27,000円**

卵 乳 小麦 えび かに 落花生 くるみ

吉の重 伊勢海老・数の子・黒豆・牛八種巻・米糠・田作り・鯛柚子味噌焼・叩き牛骨・胡枝子炊き・佐伯孔雀・金柑・オーロラカスタード・昆布巻・鳥賊黄金焼・紅白大餅・柿博多・合鴨・源氏かぼす
式の重 絹巻貝旨煮・鮑旨煮・梅人参・六方里芋・菊土佐煮・木の葉南瓜・鯛さや・北吹サラダ・ローストビーフ・千島木・海老鮑煮・手毬鮑・紅白なます・いくら醤油漬け・鯛焼香焼き・友禅包み・伊達巻・養市松・金団・栗渋皮煮・紅白蒲鉾・丸十密煮・のし梅

佐伯産の食材を中心に調理した洋食の彩り豊かなごちそうがボリュームたっぷり入ったオードブルです。

佐伯金水苑



23品目

40セット限定
1111
 佐伯 金水苑
洋風オードブル(4~5人前)
 縦30cm×横45cm
 本体価格 **15,000円**
 税込価格 **16,200円**

卵 乳 小麦 えび かに 落花生 くるみ

洋食 ローストビーフ・有明海老のうま煮・エビチリ・豚角煮・鯛トマトチーズ焼き・サーモンクリーム煮・ミートローフ・カボチャ・タンドリー・モッツアレラ風マリネ・紫キャベツピクルス・人参ピクルス・合鴨ローストモーク・かぼすウインナー・大葉ウインナー・ウインナー・洋風卵焼き・エビとアスパラのアリーヌ・フワフワパスタミ・オーロラカスタード・紅白大福・黒豆・栗甘煮・紅梅串

オードブルメニュー

■ お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。 ■ 価格は店頭お渡し価格です。

このマークが目印!

TOKIPO
000
ポイント

TOKIPO プラスポイント

表示のTOKIPOポイントがプラスで付与されます。

「中谷本舗」おぎさ

創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えています。

33品目



TOKIPO
600
ポイント

奈良の伝統料理「柿の葉寿司」をお正月に味わっていただけるように、温めてお召し上がりいただける「蒸し柿の葉寿司」としておせちと一緒に盛り込みました。おせちとお寿司が一度に両方味わえる贅沢なおせち料理です。黒豆・数の子・海老・金団など縁起の良い由緒ある食材をしっかりと盛りこみました。彩り豊かなおせち料理で華やかなお正月を演出いたします。「蒸し柿の葉寿司」は加熱してお召し上がりください。

40セット限定
12 **1112**
 「中谷本舗」おぎさ監修
吉野(2~3人前)
 単重箱 19.5×19.5×4.6cm
 本体価格 **12,800円**
 税込価格 **13,824円**

卵 乳 小麦 えび かに

京都祇園「ぷらむ」

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。古都・祇園で味との語らいを楽しむ。疲れも 怒りも 悲しみも、すべてが幸せに変わる... そんな特別な時間がそこにあります。お料理は、その時々々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

創作を凝らし、定番料理から祇園「ぷらむ」ならではの洋風にアレンジしたこだわりの料理を幅広く取り入れました。おせち料理を少しずつ、多くの品目を楽しみたいご夫婦や少人数でお召し上がりの方におすすめのおせちです。日本酒はもちろんの事、洋酒やワインとご一緒にお楽しみ頂けるのも「祇園ぷらむ」ならではの。特大のお重に盛り付けられた全三十三品をご堪能ください。



33品目

TOKIPO
600
ポイント

20セット限定
13 **1113**
 京都祇園「ぷらむ」監修
翔鳳(2~3人前)
 縦31.6cm×横31.6cm×高さ5.1cm(一段重)
 本体価格 **13,000円**
 税込価格 **14,040円**

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

京都祇園「ぷらむ」監修

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛込んでいます。こだわりの詰まった和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。



40品目

TOKIPO
700
ポイント

40セット限定
14 **1114**
 京都祇園「ぷらむ」監修
輝宝(2~3人前)
 上段単重箱 15.9×15.9×5.2cm 下段単重箱 31.8×15.9×4.6cm
 本体価格 **15,000円**
 税込価格 **16,200円**

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

京都祇園「ぷらむ」監修

● ご予約は12月20日(日)まで承ります。●

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承下さい。

5

京都祇園 料亭「和山」

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作料亭。料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚介の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。



52品目

二段重の中に全五十二品と見た目以上のボリュームで、彩り鮮やかなおせちに仕上げました。定番のおせち料理から創作おせち料理まで工夫を凝らした料理の数々は、祇園「和山」ならではの、創業当初から受け継がれる伝統の味わいを堪能下さい。

50セット限定

15

1115
京都祇園 料亭「和山」監修
吉寿(3~4人前)

本体価格 19,000円
税込価格 20,520円

卵 乳 小麦 えび かに

縦15.0cm×横28.2cm×高さ5.6cm(二段重)

京都祇園 料亭「和山」監修

TOKIPO
900
ポイント

53品目

食材一つ一つにこだわり、素材の良さを引き立たせる味付けや、彩りの豊かさは祇園「和山」ならではの、和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。なかでも活きたままふくら炊き上げた鮑は極上の一品です。華やかな京の美と、時の流れが紡いだ贅沢な心地よさをお楽しみください。

70セット限定

17

1117
京都祇園 料亭「和山」監修
彩嘉(3~4人前)

本体価格 16,800円
税込価格 18,144円

卵 乳 小麦 えび かに

縦19.5cm×横19.5cm×高さ4.6cm(三段重)

京都祇園 料亭「和山」監修

TOKIPO
800
ポイント

61品目

多様な味を楽しんでいただけるように、特大サイズのお重にたっぷり六十一品目のおせち料理を美しい彩りにこだわり盛り込みました。素材本来の味を活かした海老や鮑、ローストビーフなど、華やかなお正月にふさわしいおせちに仕上げています。大人数でお正月を迎えらる方におすすめです。

60セット限定

16

1116
京都祇園 料亭「和山」監修
福寿(4~5人前)

本体価格 21,000円
税込価格 22,680円

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.1cm(三段重)

京都祇園 料亭「和山」監修

TOKIPO
1,000
ポイント

39品目

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、三十九品目をぎっしり盛り込みました。「長生き」を象徴する海老は鮮度にこだわって活きたまま調理を行っているため、ふりふりの食感に仕上がっています。他にも、「子宝・子孫繁栄」の意味をもつ数の子、「まめに働く」といわれる黒豆など縁起の良い由緒ある食材もしっかり盛込んでいます。新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさに仕上げられています。

130セット限定

18

1118
京都祇園 料亭「和山」監修
祥雲(2~3人前)

本体価格 10,500円
税込価格 11,340円

卵 乳 小麦 えび かに

縦13.7cm×横19.5cm×高さ5.0cm(三段重)

京都祇園 料亭「和山」監修

TOKIPO
500
ポイント

幅広い世代が楽しめるように、50品のバラエティ豊かな食材をセレクトしています。コスパの良さには定評があり、「定番のおせち」から和洋折衷まで二段のお重にお料理が詰まっています。



44品目
50セット限定

1119
系びす
和洋おせち料理(二段重)
(4~5人前)

本体価格 **27,500円**
税込価格 **29,700円**

縦38cm×横38cm×高さ7cm(※外寸)

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ カシューナッツ

伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせちです。



61品目
20セット限定

1122
千賀屋謹製
「彩華干」和洋折衷三段重
(4~5人前)

本体価格 **22,500円**
税込価格 **24,300円**

縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm(三段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ

系びす

千賀屋謹製

色鮮やかに盛り込んだ京情緒あふれる和洋折衷のおせち料理です。



45品目
20セット限定

1120
京都 京料理 栄寿庵
和洋三段重
(3人前)

本体価格 **15,800円**
税込価格 **17,064円**

縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.0cm(三段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに



35品目
20セット限定

1121
京都祇園 萬 燕楽
和風二段重
(2~3人前)

本体価格 **15,800円**
税込価格 **17,064円**

縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.0cm(二段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりの仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。



26品目
×2折
40セット限定

1123
千賀屋謹製
「舞干」和風二折
(2人前)

本体価格 **12,000円**
税込価格 **12,960円**

縦16.6cm×横21.9cm×高さ4.0cm(二折)

卵 乳 小麦 えび くるみ

一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目の献立を凝縮しました。蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です。



43品目
20セット限定

1124
千賀屋謹製
「吉寿干」和風三段重
(3~4人前)

本体価格 **16,500円**
税込価格 **17,820円**

縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.3cm(三段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

京都 京料理 栄寿庵

京都祇園 萬 燕楽

千賀屋謹製

千賀屋謹製

新年の幕開けを華やかに彩る、伝統と創作が織りなす至高の二段重おせち。一の重には、いわれのある食材を盛り込み伝統的なおせち料理を再現した上品で味わい豊かなおせち料理に仕上げました。二の重には、肉料理や洋風創作料理を盛り込むことで、お子様にもお楽しみいただける華やかな盛り付けに仕上げました。



73品目
20セット限定

1125
能登半島 和倉温泉 ホテル海望
和洋二段重
(4~5人前)

本体価格 **20,800円**
税込価格 **22,464円**

縦26.0cm×横32.0cm×高さ4.0cm(二段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

能登半島ならではの旬の食材を堪能でき、湯巡りでゆったりお過ごし頂ける温泉旅館です。少量多品種、彩りも華やかに盛り付けた二人前おせちです。



32品目
30セット限定

1127
能登半島 和倉温泉 宝仙閣
和風二段重
(2人前)

本体価格 **11,000円**
税込価格 **11,880円**

縦16.5cm×横16.5cm×高さ5.0cm(二段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵 = たまご 乳 = 乳 小麦 = 小麦 そば = そば えび = えび かに = かに 落花生 = 落花生 くるみ = くるみ カシューナッツ = カシューナッツ

能登半島 和倉温泉 ホテル海望

能登半島 和倉温泉 宝仙閣

8.5寸の大振りの重箱に能登半島産の紅ずわいがにのほぐし身を使用したかに甲羅盛り、能登産の松前漬、北陸で収穫された金時芋の甘みを生かして薄味に仕上げた一品などを盛り込みました。各ブランドの特徴と想いをそれぞれのお重に込め、新年の祝いの席に華を添えるおせち料理に仕上げました。



63品目
30セット限定

1126
能登半島コラボ
「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」
和洋三段重
(4~5人前)

本体価格 **19,800円**
税込価格 **21,384円**

縦25.5cm×横25.5cm×高さ5.0cm(三段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

能登半島ならではの旬の食材を堪能でき、湯巡りでゆったりとお過ごしいただける温泉旅館です。8.5寸の重箱に色とりどりの食材を少量多品種に盛り付けました。



57品目
20セット限定

1128
能登半島 和倉温泉 寿苑
和洋三段重
(4~5人前)

本体価格 **23,000円**
税込価格 **24,840円**

縦25.5cm×横25.5cm×高さ5.0cm

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所で評判の人気店。お肉をメインにお子様にも喜ばれる食材を盛り込んだオードブルです。



18品目
20セット限定

1129
加賀 月うさぎの里 加賀免郷
洋風オードブル
(3人前)

本体価格 **11,500円**
税込価格 **12,420円**

縦19.5cm×横25.5cm×高さ5.0cm(一段重)

卵 乳 小麦 えび くるみ かに

能登半島コラボ

能登半島 和倉温泉 寿苑

加賀月うさぎの里 加賀免郷

色々な食材の味を堪能したい方にはお勧めの商品です。見た目も彩り鮮やかにお正月の食卓が華やかになります。



46品目

70セット限定

30 1130
玉清
和洋中三段重「恵比寿」
(3~5人前)
縦19.8cm×横19.8cm×高さ6.5cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 17,500円
税込価格 18,900円

伝統的な「おせち」の雰囲気損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、お子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。



39品目

60セット限定

33 1133
玉清
和風三段重「曙」
(3~5人用)
縦19.8cm×横19.8cm×高さ6.5cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 18,500円
税込価格 19,980円

玉清

52品目

30セット限定

31 1131
玉清
和洋中三段重「宝華」
(3~5人用)
縦24.0cm×横24.0cm×高さ6.0cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 29,000円
税込価格 31,320円

「少量でもいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に…」と言うご要望にお応えしたおせち料理です。

36品目

150セット限定

32 1132
玉清
和洋三段重「迎春」
(2~3人前)
縦16.5cm×横16.5cm×高さ5.0cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 13,500円
税込価格 14,580円

一人用の食べきりサイズのおせちです。お一人様でもお客様用としてもご利用いただけます。

25品目

50セット限定

34 1134
玉清
和風一段重「宝船」
(1人前)
縦16.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm(一段重)
卵 乳 小麦 えび
本体価格 6,250円
税込価格 6,750円

「少量のおせち」というご要望にお応えし、お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ一段重のおせちです。ご来客様用にもご利用いただけます。

22品目

50セット限定

35 1135
玉清
和風一段重「順華」
(2人前)
縦22.8cm×横22.8cm×高さ5.6cm(一段重)
卵 乳 小麦 えび
本体価格 9,000円
税込価格 9,720円

玉清

玉清

玉清

玉清

和・洋・中の食材を三段重に分けて盛り込みました。みんなが集まり、好きなものを取り分けてお楽しみください。3~5人前で、見た目にも鮮やかで、食卓を彩ります。



43品目

70セット限定

36 1136
玉清
和洋中三段重「吉祥」
(3~5人前)
縦16.8cm×横25.7cm×高さ4.5cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび かに
本体価格 13,500円
税込価格 14,580円

お正月に大人数が集う場面に最適な商品です。人気のある厳選した食材をふんだんに盛り込みました。皆さまでおなかいっぱいお楽しみいただけます。



55品目

10セット限定

39 1139
玉清
和洋中四段重「瑞祥」
(3~5人前)
縦21.3cm×横21.3cm×高さ5.3cm(四段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 32,000円
税込価格 34,560円

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵 = たまご 乳 = 乳 小麦 = 小麦 そば = そば えび = えび かに = かに 落花生 = 落花生 くるみ = くるみ カシューナッツ = カシューナッツ

玉清

和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。

52品目

40セット限定

37 1137
玉清
和洋中三段重「笑門来福」
(3~5人用)
縦22.8cm×横22.8cm×高さ5.6cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 22,000円
税込価格 23,760円

伝統的な「おせち」と現代の食文化を融合させた彩り鮮やかな豪華な一品です。お酒の肴に、ごはんのおかずにと幅広くご利用いただけます。

45品目

30セット限定

38 1138
玉清
和洋中三段重「宴」
(3~5人用)
縦21.3cm×横21.3cm×高さ5.3cm(三段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 23,000円
税込価格 24,840円

和風を中心としたおせち料理に、「もう一品」中華を加えては如何でしょうか。お子様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。

25品目

20セット限定

40 1140
玉清
中華オードブル
(3~5人前)
直径29.8cm×高さ5.9cm
卵 乳 小麦 えび かに
本体価格 14,500円
税込価格 15,660円

和洋中の食材を厳選し、彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。お正月のご家族、仲間が集う場面におすすめです。

32品目

30セット限定

41 1141
玉清
和洋中一段重「新春オードブル」
(3~5人前)
縦19.6cm×横38.0cm×高さ6.2cm(一段重)
卵 乳 小麦 えび くるみ かに 落花生
本体価格 11,500円
税込価格 12,420円

玉清

玉清

玉清

玉清

● ご予約は12月20日(日)まで承ります。●

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承下さい。

■ お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。 ■ 価格は店頭お渡し価格です。

商品によっては 期間中に予約が終了する場合がございます。ご了承ください。

10月1日(木)~12月20日(日)まで承ります。

ファミリーのための3世代おせち
小さなお子様からおじいちゃん・
おばあちゃんまでお楽しみいただけます。

見た目に美しい料理
彩りのバランス、もちろん美味。

一段でも圧倒的な魅力
ボリュームも満足いただけます。

吉祥・開運などの伝統を踏まえた縁起づくり、福盛りの日本料理。ワインやシャンパンにも合い、幅広い世代で喜ばれるおしゃれな西洋料理。美味多彩にアレンジした本格中国料理。



42
1142 トキハ会館 **20セット限定**
和洋中3段重(5~6人前)
縦30.7cm×横30.7cm(3段)
本体価格40,740円
税込価格44,000円

吉祥・開運などの伝統を踏まえた縁起づくり、福盛りの日本料理。



45
1145 トキハ会館 **30セット限定**
和風1段重(3~4人前)
縦30.7cm×横30.7cm
本体価格13,888円
税込価格15,000円

美味多彩にアレンジした本格中国料理。



46
1146 トキハ会館 **10セット限定**
中華風1段重(3~4人前)
縦30.7cm×横30.7cm
本体価格13,888円
税込価格15,000円

吉祥・開運などの伝統を踏まえた縁起づくり、福盛りの日本料理。美味多彩にアレンジした本格中国料理。



43
1143 トキハ会館 **20セット限定**
和洋中2段重(4~5人前)
縦30.7cm×横30.7cm(2段)
本体価格27,777円
税込価格30,000円

ワインやシャンパンにも合い、幅広い世代で喜ばれるおしゃれな西洋料理。美味多彩にアレンジした本格中国料理。



44
1144 トキハ会館 **20セット限定**
洋中2段重(4~5人前)
縦30.7cm×横30.7cm(2段)
本体価格27,777円
税込価格30,000円

ワインやシャンパンにも合い、幅広い世代で喜ばれるおしゃれな西洋料理。



47
1147 トキハ会館 **30セット限定**
洋風1段重(3~4人前)
縦30.7cm×横30.7cm
本体価格13,888円
税込価格15,000円

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵=たまご 乳=乳 小麦=小麦 そば=そば えび=えび かに=かに 落花生=落花生 くるみ=くるみ カシューナッツ=カシューナッツ

●ご予約は12月20日(日)まで承ります。●

■お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。 ■価格は店頭お渡し価格です。

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承下さい。

産地から直接お届け致します

■承り期間 10月1日(木)~12月15日(火)まで承ります。

■お届け日 12月29日(火)・30日(水)

商品によっては 期間中に予約が終了する場合がございます。ご了承ください。

●冷蔵庫内の解凍で約24時間

<解凍方法>ケースより取り出し、冷蔵庫または冷暗所(5℃前後)で、重ならないように広げてください。

難しい場合は、互い違いになるよう重ねて置いてください。

※解凍時間の目安:約24時間で解凍できます。解凍時間は解凍する場所や温度により差がありますので、お召し上がり予定の2~4時間前に解凍状態を確認してください。

●賞味期限は保存方法にもよりますが、解凍後できるだけお早めにご賞味下さい。

●組合せの対応はできません。 ●11月15日以降の変更・キャンセルはお受けできません。

京都清水五条「ほった」監修

京都の名店「祇園さ>木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。二段で100品目を詰合せた豪華なおせちです。



100品目

冷凍

送料込み

専用番号:75503 型番:B41-1C

48 1148 数量限定
京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち 二段重
(約3~4人前)
縦285mm×横380mm×高さ137mm(内寸(1段):47mm)
本体価格19,800円
税込価格21,384円

「ぎをんや満文」

京都「ぎをんや満文」が監修したおせち三段重。一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛り込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



64品目

冷凍

送料込み

専用番号:75504 型番:R41-6C

49 1149 数量限定
「ぎをんや満文」
迎春おせち 三段重
(約3~4人前)
縦259mm×横259mm×高さ177mm(内寸(1段):39mm)
本体価格15,000円
税込価格16,200円

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵=たまご 乳=乳 小麦=小麦 そば=そば えび=えび かに=かに 落花生=落花生 くるみ=くるみ カシューナッツ=カシューナッツ

●ご予約は12月15日(火)まで承ります。●

■お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承下さい。

ホテルニューオータニ

和の重は、伝統的なおせち食材とこはだ酢漬や長寿貝魚卵和え。洋の重は、十勝ハーフ牛ローストビーフやロブスター。中華の重は、国産豚を黒糖で仕上げたローストポークと鮑魚が入った豪華なお重となっております。伝統と革新の両立した「ホテルニューオータニ」のおせちをご堪能ください。



専用番号:75505 型番:T41-11C 卵 乳 小麦 えび くるみ

50 1150 数量限定
「ホテルニューオータニ」
和洋中三段重
(約3~4人前)
本体価格20,000円
税込価格21,600円
縦196mm×横196mm×高さ159mm(内寸(1段):39mm)

水たき料亭「博多華味鳥」監修

水たき料亭「博多華味鳥」監修のおせち。伝統的なおせち食材と華味鳥を使った食材をバランス良く詰合せました。華味鳥ももの炭火焼や華味鳥手羽元の唐揚げなど「博多華味鳥」ならではの食材も味わえるおせちです。



専用番号:75507 型番:A41-2C 卵 乳 小麦 えび くるみ

51 1151 数量限定
水たき料亭「博多華味鳥」監修
料亭のおせち三段重
(約3人前)
本体価格15,000円
税込価格16,200円
縦182mm×横182mm×高さ176mm(内寸(1段):40mm)

博多久松

少人数で楽しめる伝統的なおせちにこだわって盛り込みました。



専用番号:75513 型番:A41-17C 卵 乳 小麦 えび くるみ

54 1154 数量限定
博多久松
本格定番おせち(舞鶴)
三段重(約2~3人前)
本体価格13,800円
税込価格14,904円
縦195mm×横195mm×高さ160mm(内寸(1段):40mm)

神戸「ステーキハウス縁」監修

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」木田 隆裕総料理長監修のオードブル。前菜からメインまでバラエティに楽しめるように詰合せました。



専用番号:75522 型番:T41-5C 卵 乳 小麦 えび くるみ

55 1155 数量限定
神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル
二段重(約2~3人前)
本体価格8,000円
税込価格8,640円
縦167mm×横167mm×高さ135mm(内寸(1段):38mm)

京都「洸楽庵」

食の健康志向が高まる中、キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。キッコーマン総合病院三院長おすすめ。



専用番号:75511 型番:Q41-1C 卵 乳 小麦 えび くるみ

52 1152 数量限定
京都「洸楽庵」
減塩おせち三段重
(約3人前)
本体価格13,500円
税込価格14,580円
縦173mm×横173mm×高さ173mm(内寸(1段):36mm)

京菜味のむら 八坂

縁起の良い亀甲型の手桶におせちを盛り込みました。色とりどりの料理は、少人数のご家族でも楽しんでいただけます。



専用番号:75512 型番:ヤサカ 卵 乳 小麦 えび くるみ

53 1153 数量限定
京菜味のむら 八坂
三段重
(約2~3人前)
本体価格13,700円
税込価格14,796円
縦183mm×横174mm×高さ184mm(蓋込)(内寸(1段)41mm)

銀座ローマイヤ

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛り付けたオードブルです。



専用番号:75523 型番:GL70 卵 乳 小麦 えび くるみ

56 1156 数量限定
「銀座ローマイヤ」
オードブル
(約4人前)
本体価格9,600円
税込価格10,368円
縦214mm×横316mm×高さ48mm(内寸(1段)47mm)

東京青山「KIHACHI」監修

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとキハチトリプルロール®をイメージした、フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。



専用番号:75520 型番:W41-2C 卵 乳 小麦 えび くるみ

57 1157 数量限定
東京青山「KIHACHI」監修
オードブル&
パフェアイス(約2人前)
本体価格9,800円
税込価格10,584円
縦196mm×横256mm×高さ57mm(内寸(1段):39mm)

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵=たまご 乳=乳 小麦=小麦 そば=そば えび=えび かに=かに 落花生=落花生 くるみ=くるみ カシューナッツ=カシューナッツ

ご予約は12月15日(火)まで承ります。

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承ください。

■お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。

アレルギー表示について | アレルギーの原因といわれる原材料が含まれている場合、下のマークで表示しております。

卵=たまご 乳=乳 小麦=小麦 そば=そば えび=えび かに=かに 落花生=落花生 くるみ=くるみ カシューナッツ=カシューナッツ

ご予約は12月15日(火)まで承ります。

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承ください。

■お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。

おおいた和牛を振る舞う。



品質の高い豊後牛の中でも
美味しさにこだわった農場で育てられた
肉質等級4級以上のものだけを
選んだ逸品です。

年末年始の御馳走に。

かに鍋に集う。

58 500点限定

1158
大分県産
おおいた和牛 肩ロース薄切り

本体価格6,018円
税込価格6,500円

700g(冷凍)

59 1159 500点限定

大分県産
おおいた和牛 カルビ焼肉用

本体価格6,018円
税込価格6,500円

700g(冷凍)



60 500点限定

1160
大分県産
おおいた和牛
ロースステーキ
3枚入り
1枚約200g(冷凍)

本体価格9,259円
税込価格10,000円

61 全店で200セット限定

1161
ロシア産/国内加工
ボイルたらばがに
(ハーフポーション)

※写真はイメージです。

本体価格11,111円
税込価格12,000円

約700g前後/1箱(冷凍/化粧箱入)



※写真はイメージです。

全店で200セット限定

62

1162
ロシア産/国内加工
ボイルずわいがに
(ハーフポーション)
約700g前後/1箱
(冷凍/化粧箱入)

本体価格6,296円
税込価格6,800円

予約締め切り 12月23日(水)まで

商品お渡し期間 12月29日(火)・30日(水)・31日(木)の3日間のみ

商品によっては、上記期間中でも承りを終了する場合がございます。ご了承下さい。

■お料理の内容は写真と若干異なる場合があります。ご了承くださいませ。 ■価格は店頭お渡し価格です。