

新年の始まりに
こだわり

おせち

福を願う縁起の美味を
お仲間、ご家族と一緒に。

杉柄の三段重に、
山海の美味に甘味や
畜肉を加え
彩り豊かに
詰合せました。
ご家族でにぎやかに
楽しく囲める一品です。



お届け日限定
12月29日(日)
12月30日(月)
のいずれか

1 京菜味 つむら

桂 かつら 和風 3段

17,500円(税込18,900円)

37品目 [3~4人前] 約190mm×190mm×高さ46mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

【一の重】

合鴨ロース、椎茸旨煮、鯉くるみ、赤魚西京焼、田作り、焼き湯葉煮、帆立旨煮、蓮根型こんにゃく、お祝い海老、数の子醤油漬、松麩、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串

【二の重】

伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、まぐろの角煮、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、ローストビーフ(ソース添え)、国産鶏の焼つくね串、若桃甘露煮、紅白松葉串

【三の重】

餅巾着旨煮、一口昆布巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の芽、笹麩(鳴門金時あん)、寿高野含め煮、海老旨煮、筍煮み、手まり麩、梅型人参

2 京菜味 つむら

八坂 やさか 和風 3段

11,500円(税込12,420円)

31品目 [2~3人前] 約182mm×158mm×高さ43mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦・卵・乳成分・えび

【一の重】

田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース

【二の重】

一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮

【三の重】

高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮み、ごぼう煮み、枝豆入り信田巻、松麩、梅型人参

縁起の良い
亀甲型の
手桶三段重に、
色とりどりの
祝い料理を
31品目詰合せ、
少人数のご家族でも
楽しんで頂ける様
仕上げました。



京菜味 つむら

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、これまで以上に京の食文化を発信しています。

ご予約締切日／2024年

12月16日月

おせちはすべてお届けさせていただきます。

12月29日(日)・12月30日(月)

いずれかおえらび下さい。

※一部商品は除きます。

冷凍

※冷凍にてお届け。お召し上がりご予約日の前日までは、冷凍庫(−18℃以下)にて保存してください。

※解凍方法／冷蔵庫(10℃以下)で自然解凍をしてください。約17時間位で解凍致します。

※解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

送料込

おせちの表示価格は送料込みの金額です。

- 代金は商品ご予約時にお支払いください。●締切日以降のキャンセルは出来ません。
- お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- 商品の価格表示は本体価格(税込価格)で表示しております。
- ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。
- 北海道・沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。
- 年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。
- 商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。
- 天候等の諸事情によりお届け時間がおくれる場合がございます。

藤三
Big House
ビッグハウス



8 京都「洸楽庵」 減塩おせち 13,500円(税込14,580円)

数量
限定

33品目 【約3人前】約173mm×173mm×高さ173mm(内寸)36mm/1段

冷凍 送料込

アレルギー
乳、小麦、卵、エビ、カニ

【一の重】

減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひと口昆布巻、いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、減塩海老の旨煮、減塩数の子

【二の重】

ローストビーフ、酢だこ、減塩田作り、金柑甘露煮、黒豆煮、梅麩、紅白なます、鰯参、減塩筍煮、減塩がんもどき煮、減塩寿高いくら醤油漬、減塩ゆば山椒煮、若桃甘露煮、きんとん、渋皮栗、減塩鰻の旨煮

【三の重】

減塩五目きんちゃく、きめさや、減塩梅人、減塩五目きんちゃく、きめさや、減塩梅人、減塩五目きんちゃく、きめさや、減塩梅人



10 「ホテルニューオータニ」 和洋中三段重 20,000円(税込21,600円)

数量
限定

43品目 【約3~4人前】約196mm×196mm×高さ159mm(内寸)39mm/1段

冷凍 送料込

アレルギー
乳、小麦、卵、エビ、カニ、くるみ

【一の重】

豆乳と野菜の新文(かばちゃん)、豆乳と野菜の新文、キャロットラペ、ライブオリム、ドライフルーツミックス、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、生ハム、オニオンマリネ、スタッドオリブ、ロブスター、十勝ハーフ牛ローストビーフ

【二の重】

焼き湯葉巻、たたきごぼう、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、白花生、鴨門金時芋レンコン煮、若布煮、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、鰯油漬、松前漬、北海道産数の子、ホテルイカ沖漬

【三の重】

克蘭ベリーくるみ、蒸し鶏燻製、錦糸玉子包み、たらちのチリソース、薩摩芋胡麻まがし、胡麻団子、国産ローストポーク(黒糖風味)、肉団子、連の芽(梅酢風味)、若桃甘露煮、糸昆布炊き、鮑煮、蟹風味蒲鉾、中華くらげ



7 京菜味「つむら」 花籠 はなかご 和風 1段 8,100円(税込8,748円)

31品目 【1人前】直径約216mm×高さ55mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦、卵、乳成分、えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、栗甘露煮、赤魚西京焼、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、鶏肉の菜の花巻、だし巻、数の子醤油漬、団子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮、焼き湯葉煮、味付蓮根、ごぼう煮、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮



9 東京「しち十二候・タベルナアイ・ENGINE」監修 名店おせち「華うたげ」 18,000円(税込19,440円)

数量
限定

55品目 【約3~4人前】約193mm×255mm×高さ184mm(内寸)40mm/1段

冷凍 送料込

アレルギー
乳、小麦、卵、エビ、くるみ

伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時芋、鮭の幽庵焼、蓮の芽梅酢漬、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、金揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付け数の子、いくら醤油漬、金胡麻鰯角煮、人参旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、紅あずまふくら煮、絹さや、ポイル昆布、活煮あわび旨煮

【一の重】

海老と野菜のセビーチエ、キャロットラペ(青臭山椒)、かばちゃんサラダ、帆立ムニエル(バジルソース)、海老とブロックリーのテリーヌ、ポイルブロックリー、黒仕込みローストビーフ、クスクスのレモンサラダ、トラウトサーモンフラワー、パールオニオン、チキンと野菜のトマトソース和え、チキンのハニーマスタード、生ハムマリネ、ブラックオリーブスライス、イタリアンソーセージ、杏子の白ワイン煮、若桃コンポート、ドライマトの赤ワイン煮

【二の重】

蒸し鶏ほぐし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子(黒酢あん)、クコの実、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散、焼豚、合鴨ローストスライス、エビチリ、九州産小松菜のオイスターあん、山くらげ香味和え、中華くらげ、ザーサイ、ごま甘露、克蘭ベリーとくるみの飴炊き



4 京菜味「つむら」朱雀 すじゃく 和風 4段 33,000円(税込35,640円)

52品目 【5~6人前】約211mm×211mm×高さ50mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦、卵、乳成分、えび、かに

【一の重】
網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、龍皮巻、合鴨ロース、三色団子松葉串

【二の重】
いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鰯西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さごしのおぼろ包み、田作り、梅酢蓮根の芽、からすみ、金柑甘露煮

【三の重】
湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんこうの南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、数の子醤油漬、豚角煮、帆立ひもの柚子和え、若桃甘露煮、紅白松葉串

【四の重】
たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、ふぐの梅酢和え、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪柚庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩



6 京菜味「つむら」小袖 こそで 和風 2段 10,300円(税込11,124円)

25品目 【2人前】約150mm×150mm×高さ50mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦、卵、えび、くるみ

【一の重】
スモークチキンのマリネ、鰻てまり湯葉、鶏山椒焼、栗甘露煮、黒豆、お祝い海老、笹団子、黒菜味入りしんじょ、伊達巻、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串

【二の重】
高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、一口昆布巻、枝豆入り信田巻、筍煮、あわび旨煮、帆立ひもの柚子和え、数の子醤油漬、鰯くるみ、金時人参入り生酢、鰻旨煮、手まり麩、若桃甘露煮、梅型人参



3 京菜味「つむら」雅 みやび 和風 4段 22,500円(税込24,300円)

45品目 【4~5人前】約178mm×178mm×高さ46mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ

【一の重】
梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨ロース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串

【二の重】
紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鰻旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鰯西京焼、若桃甘露煮

【三の重】
鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鰯くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串

【四の重】
寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、蟹爪柚庵焼、筍煮、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、鰻てまり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしんと魚卵の彩り和え、笹団子



5 京菜味「つむら」京小箱 きょうこばこ 和風 2段2組 11,300円(税込12,204円)

30品目 【2人前】約117mm×117mm×高さ39mm

冷凍 送料込

アレルギー
小麦、卵、乳成分、えび

【一の重】
黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、合鴨ロース、数の子醤油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

【二の重】
餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、黒豆がんも含め煮、味付こんにゃく、筍煮、いか黄金焼、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、一口昆布巻、鶏野菜三色巻、海老旨煮、あわび旨煮、魚卵の煮付、椎茸旨煮、帆立旨煮、金柑甘露煮、松麩、梅型人参、手まり麩

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、二の重はお子様から大人の方まで楽しめるオードブル、三の重は和洋中を、バラエティに盛り込みました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

石川県・富山県・福井県などのメーカーが製造したグルメを盛り込み、北陸に心を寄せたおつまみおせちです。

比べて納得
8.5寸サイズ
一般的な5.5寸サイズ
25.8cm

16 「ぎをんや満文」
迎春おせち
15,800円(税込17,064円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

63品目 【約3~4人前】約258mm×258mm×高さ177mm(内寸)39mm/1段

冷凍 送料込 【一の重】
田作り煮、はすの芽梅酢、焼き湯葉巻、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、真鱈子旨煮、にしん幽庵焼、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの浅漬、きんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花生煮

【二の重】
ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チー
ズ焼、桜島どりマリネチキン、ブロックリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪
テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新文、豆乳と野
菜の新文(かぼちゃ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、レーズンレ
パン、海鮮サラダ、いか酢漬、キャロットラペ、北海道紅
鮭の燻製、ライブオリーブ、ロールケーキ(チョコバナ
ナ・チーズ&レモン宇治抹茶)、大福(紅・白)

【三の重】
赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大
根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土
佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チ
キンロール、ごま餡入り笹巻、彩り
なます、小鯛生漬、金柑、有頭海
老、紅白なます、鱈醤油いくら、く
らげの酢の物(中華風)、帆立生姜
和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

石川県産能登牛や能登豚、富山県産はたらいか
粹造をはじめ、
富山県産能登牛や能登豚、富山県産はたらいか
粹造をはじめ、
富山県産能登牛や能登豚、富山県産はたらいか
粹造をはじめ、

15
北陸美味めぐりおせち
12,500円(税込13,500円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

28品目 【約2人前】約195mm×257mm×高さ53mm(内寸)39mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵】

能登豚味噌、クコの実、菜の花、紅梅寒天、オйкаワ甘露煮、椎茸煮(ハーフサイズ)、空豆(ハーフサイズ)、黒かじきの昆布、国産人参と玉葱のマリネ、チーズ蒲鉾、パジャル仕立てのチーズロール(ハーフサイズ)、小さきゅうり(ハーフサイズ)、国産はたらいかの生姜煮、緑ザーサイ、能登牡蠣マリネ、国産紫キャベツのマリネ、ドライトマトの赤ワイン煮、富山県産はたらいか粹造、いなかつ漬、杉板小町(和菓子)、加賀野菜なます(ゆず風味)、加賀野菜酢漬根、いくら醤油漬、コーンクリームチーズロール(ハーフサイズ)、小鯛の笹漬、紅白なます、瀬戸内産レモンシロップ漬(1/4サイズ)、ごりの佃煮、能登牛そぼろ、美山椒

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

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付けたオードブルです。

12 「銀座ローマイヤ」
オードブル
7,700円(税込8,316円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

23品目 【約4人前】約214mm×316mm×高さ48mm(内寸)47mm

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ】

モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、カ
クテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ、ローストビーフソース、パストラミポー
ク、ピテットライブオリーブ、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、スモークサーモン(ト
ラウト)のマリネ、生ハム(ロース)、キャロットラペ、とうもろこしと野菜のマリネ、コール
スローサラダ(キャベツ&コーン)、スタッフドオリーブ、ローストポーク(ラビゴットソース
添え)、鶏肉のアーヒョ(レモンマヨソース添え)、若桃の甘露煮、ドライトマト(赤ワイン
風味)、チーズケーキブリュレ、さつまいものサラダ、ショコラテリーヌ

STEAK HOUSE
縁
KOBÉ BEEF
LIVE PERFORMANCE

神戸元町に
店を構える
「ステーキハウス縁」
本田総料理長監修の
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。

11
神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル
7,700円(税込8,316円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

21品目 【約2~3人前】約167mm×167mm×高さ135mm(内寸)31mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ、くるみ】

【一の重】
ローストビーフ、牛タンソーセージ、若鶏明太ロール、桜島どりマリネチキン、ドライマト(赤
ワイン風味)、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、アンデスポーク、鶏の醤油チーズソース焼、キャ
ロットラペ、ライブオリーブ

【二の重】
魚卵のサラダ、合鴨スモーク、レモンシロップ漬、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチー
ズソースのテリーヌ、海老雲丹クリーム焼、くるみ甘露煮、雪掛けローズサーモン、ハンバーグ、ブ
ロックリー(コンソメ風味)

能登半島・和倉温泉にある
「渡月庵」・「宝仙閣」・「寿苑」監修3旅館コラボ。
8.5寸の大振りの重箱に、能登半島の紅ずわいがにの甲羅盛り、
能登産の松前漬、北陸で収穫された
金時芋など
北陸能登の食材を
ふんだんに盛り込んだ
三段重です。

18
能登半島
和洋三段重
20,500円(税込22,140円)

数量限定
お届け日限定
12月29日(日)

63品目 【約4~5人前】約255mm×255mm×高さ50mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン えび、かに、小麦、卵、乳、くるみ、大豆】

【吉之重】
かにほぐし身甲羅盛りかに酢ジュレ、炙りのどろ松葉、牛しぐれ笹包み、えび真薯、小つが大福(赤)、小
つが大福(黄)、小つが大福(緑)、小つが大福(白)、紅白市松かまぼこ、小鯛ひしお焼、小松菜と揚げ煮物、
数の子、いくらなます、一口昆布巻、穴子ハチ巻、豚たん、金柑みつ煮、かに爪、帆立、直火焼親鳥ボン酢味

【式之重】
伊達巻、つば貝しぐれ煮、若桃甘露、椎茸煮、たけのこ
綾煮、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、赤花こ
んにゃく、白花こんにゃく、小町ゆば、生鮎 友禅包み
(赤)、生鮎 友禅包み(青)、ばい貝旨煮、寿高野、わか
め煮、にしん昆布メレン、ハリハリ真砂和え、金時芋
旨煮、田作り、海老旨煮、たたき牛蒡、一口焼湯葉、た
らこ旨煮、鰯味噌焼、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金箔

【参之重】
帆立たらこ雲丹和え、がちばり海老サラ
ダ、チキンのマスタードマリネ、ザーサイ、
塩レモンチキン、ローストポーク、パー
ティータリーヌ、キノコとブロックリーのバ
ジルマリネ、合鴨スモーク、たらば風味か
まぼこ、いか酢、あしらい詰、大根彩り漬、ク
ランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

伝統の和の重。
味わい深い洋の重、人気の中華の重と、
趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

17
千賀屋
華千歳 和洋中三段重
14,800円(税込15,984円)

数量限定
お届け日限定
12月29日(日)

32品目 【約2~3人前】約137mm×257mm×高さ53mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン えび、かに、小麦、卵、乳成分、大豆】

【吉之重】
昆布巻、金目鯛西京焼、梅
真丈、金箔黒豆、手毬餅ま
んじゅう、伊達巻、酢牛蒡、
紫芋金団、祝い海老、数の
子龍甲漬、紅白なます、い
くら醤油漬、梅かんざし

【参之重】
柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、
トンポーロー、金柑甘露煮、黒酢肉団
子、ごまだんご、ぶかひれ姿煮、あわびの
オイスターソース煮、中華風ロブスター

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
トライフル®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。

14
東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス
9,700円(税込10,476円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

21品目+パフェアイス 【約2人前】約196mm×256mm×高さ53mm(内寸)39mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ、くるみ】

アンデスポーク、合鴨スモーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリ
ーブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、メープルくるみ、伊達鶏の燻製、レモ
ンシロップ漬、ローストビーフ、トリュフソース、海老サラダ、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパ
イシー手羽中、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、スタッフドオリーブ、ブロックリー
(コンソメ風味)、桜島どりマリネチキン、にしんマスタード和え【別添】パフェアイス

銀座「花蝶」松田総料理長監修、
伝統的な和食にフレンチや
イタリアンの技法で
作り上げた創作おせち
です。

13
「銀座花蝶」
「ほのか」和洋おせち
13,000円(税込14,040円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

38品目 【約2人前】約140mm×155mm×高さ145mm(内寸)50mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ、カニ】

【一の重】
田作り、紅白かまぼこ、鶏肉の香味焼、海老の姿煮、味付数の子、鮭の西京漬焼、梅麩煮、紅白な
ます、柚子の香り、栗きんとん、若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆、伊達巻

【二の重】
フルーツフロマージュ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、セミドライマト、モッツアレラのハー
ブオイル漬、アンスのコンポート、海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、海老のテリーヌ、ト
マトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮

【三の重】
グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラトウイユ、パストラミ、ポローニャハムのゼリー寄せ、
人参のピクルス、ヤングコーンのピクルス、ローストビーフ(赤ワイン漬)、紫キャベツのマリネ、
リオンソーセージ、豚肉と鶏肝のパテ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み

能登半島・和倉温泉にある
「渡月庵」・「宝仙閣」・「寿苑」監修3旅館コラボ。
8.5寸の大振りの重箱に、能登半島の紅ずわいがにの甲羅盛り、
能登産の松前漬、北陸で収穫された
金時芋など
北陸能登の食材を
ふんだんに盛り込んだ
三段重です。

18
能登半島
和洋三段重
20,500円(税込22,140円)

数量限定
お届け日限定
12月29日(日)

63品目 【約4~5人前】約255mm×255mm×高さ50mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン えび、かに、小麦、卵、乳、くるみ、大豆】

【吉之重】
かにほぐし身甲羅盛りかに酢ジュレ、炙りのどろ松葉、牛しぐれ笹包み、えび真薯、小つが大福(赤)、小
つが大福(黄)、小つが大福(緑)、小つが大福(白)、紅白市松かまぼこ、小鯛ひしお焼、小松菜と揚げ煮物、
数の子、いくらなます、一口昆布巻、穴子ハチ巻、豚たん、金柑みつ煮、かに爪、帆立、直火焼親鳥ボン酢味

【式之重】
伊達巻、つば貝しぐれ煮、若桃甘露、椎茸煮、たけのこ
綾煮、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、赤花こ
んにゃく、白花こんにゃく、小町ゆば、生鮎 友禅包み
(赤)、生鮎 友禅包み(青)、ばい貝旨煮、寿高野、わか
め煮、にしん昆布メレン、ハリハリ真砂和え、金時芋
旨煮、田作り、海老旨煮、たたき牛蒡、一口焼湯葉、た
らこ旨煮、鰯味噌焼、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金箔

【参之重】
帆立たらこ雲丹和え、がちばり海老サラ
ダ、チキンのマスタードマリネ、ザーサイ、
塩レモンチキン、ローストポーク、パー
ティータリーヌ、キノコとブロックリーのバ
ジルマリネ、合鴨スモーク、たらば風味か
まぼこ、いか酢、あしらい詰、大根彩り漬、ク
ランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

伝統の和の重。
味わい深い洋の重、人気の中華の重と、
趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

17
千賀屋
華千歳 和洋中三段重
14,800円(税込15,984円)

数量限定
お届け日限定
12月29日(日)

32品目 【約2~3人前】約137mm×257mm×高さ53mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン えび、かに、小麦、卵、乳成分、大豆】

【吉之重】
昆布巻、金目鯛西京焼、梅
真丈、金箔黒豆、手毬餅ま
んじゅう、伊達巻、酢牛蒡、
紫芋金団、祝い海老、数の
子龍甲漬、紅白なます、い
くら醤油漬、梅かんざし

【参之重】
柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、
トンポーロー、金柑甘露煮、黒酢肉団
子、ごまだんご、ぶかひれ姿煮、あわびの
オイスターソース煮、中華風ロブスター

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
トライフル®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。

14
東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス
9,700円(税込10,476円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

21品目+パフェアイス 【約2人前】約196mm×256mm×高さ53mm(内寸)39mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ、くるみ】

アンデスポーク、合鴨スモーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリ
ーブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、メープルくるみ、伊達鶏の燻製、レモ
ンシロップ漬、ローストビーフ、トリュフソース、海老サラダ、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパ
イシー手羽中、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、スタッフドオリーブ、ブロックリー
(コンソメ風味)、桜島どりマリネチキン、にしんマスタード和え【別添】パフェアイス

銀座「花蝶」松田総料理長監修、
伝統的な和食にフレンチや
イタリアンの技法で
作り上げた創作おせち
です。

13
「銀座花蝶」
「ほのか」和洋おせち
13,000円(税込14,040円)

数量限定
お届け日限定
12月30日(月)

38品目 【約2人前】約140mm×155mm×高さ145mm(内寸)50mm/1段

冷凍 送料込 【アレルゲン 乳、小麦、卵、エビ、カニ】

【一の重】
田作り、紅白かまぼこ、鶏肉の香味焼、海老の姿煮、味付数の子、鮭の西京漬焼、梅麩煮、紅白な
ます、柚子の香り、栗きんとん、若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆、伊達巻

【二の重】
フルーツフロマージュ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、セミドライマト、モッツアレラのハー
ブオイル漬、アンスのコンポート、海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、海老のテリーヌ、ト
マトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮

【三の重】
グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラトウイユ、パストラミ、ポローニャハムのゼリー寄せ、
人参のピクルス、ヤングコーンのピクルス、ローストビーフ(赤ワイン漬)、紫キャベツのマリネ、
リオンソーセージ、豚肉と鶏肝のパテ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み