

パイヤーおすすめ  
**No.1**



【一の重】



【二の重】

和は伝統食材の美味しさを、洋はオマール海老など豪華な食材をたっぷりと華やかに盛り付け。

趣向を凝らした厳選料理

<p>オマール海老のうにトマトグリル</p> <p>オマール海老に、うに風味のトマトソースをかけて香ばしく焼き上げました。</p>	<p>合鴨のローストオレンジソース添え</p> <p>合鴨を一つずつ丁寧にローストし、じっくり煮詰めたオレンジソースで仕上げました。</p>	<p>淡路産牛肉と野菜のすき焼</p> <p>淡路島産牛肉に牛蒡と玉ねぎを特製すき焼きだれで甘辛く焼き上げ、爽やかなゆずを添えました。</p>	<p>鮑煮つけ</p> <p>鮑を自家製八方だしで煮ました。</p>
---	--	---	------------------------------------

O-01 969117 販売予定数450個

興十郎監修 和風・洋風おせち 計30品

■4人前 ■取り箸1膳付き ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

**早割** (本体) **19,950円** (税込21,546円)

本体 **21,000円** (税込22,680円)

※送料別です。★消費期限:1月1日

【一の重】海老の艶香・丹波黒豆・出作り・味付け数の子・梅と昆布の重ね巻、いくら醤油漬、鯛煮つけ、高野豆腐合め煮、椎茸目煮、いくら醤油漬、紅白なます、鮭と昆布の重ね巻、子持ち昆布、淡路産牛肉と野菜のすき焼、他(計17品)  
【二の重】マリネサラダ、紅鮭スモーク、生ハムチーズ、イタリアンカツレツ、チェリートマト・ローストビーフ、帆立と野菜のマリネ、他(計15品)



和の伝統食材を彩りよく盛り付け、食材の美味しさをきっちり引き出した和風おせち。

お持ち帰り S-ポイント 300 ポイント進呈

O-02 969109 販売予定数300個 監修 興十郎監修 和風おせち 計22品

■2人前 ■取り箸1膳付き ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ25.7cm×高さ5.8cm)

**早割** (本体) **11,400円** (税込12,312円)

本体 **12,000円** (税込12,960円)

※豚、松茸漬、黒豚牛蒡巻、りんごさんとうん流皮栗のせ、若狭甘藷煮、梅花生、味付け数の子、鮎煮つけ、鯛煮つけ、高野豆腐合め煮、椎茸目煮、いくら醤油漬、紅白なます、鮭と昆布の重ね巻、子持ち昆布、淡路産牛肉と野菜のすき焼、他(計22品)



興十郎 JURUO OKI 料理研究家

外食・中食の世界で、大きな成功をおさめ、国内外を問わず幅広く活躍

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

# 舞

鮮やかな和と洋の美味しさを詰合せ。  
2人前サイズのうれしい本格おせちです。



【一の重】  
O-03 969133 販売予定数 900個 無料宅配  
阪急デリカアイ「舞」和風・洋風おせち 一段重 計29品

■2人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)

お持ち帰り  
S-ポイント  
300  
ポイント進呈

伊達巻・紅白かまぼこ・錦糸布巻・鯛巻・海鮮レモンペッパー焼・田作り・鰯節焼・海老の艶煮・いか雲丹焼・椎茸めし煮・高野豆腐合め煮・味付け数の子・指の旨煮・紅白なます・味付けいくら・丹波黒豆・りんごさんとう菜のせ・蒸し鶏・バジル和え・ドライトマト赤ワイン煮・くるみ鮎炊き・豚バラ肉ピネガーマリネ焼・スモークサーモン・他(計29品)

早割 15,200円 (税込16,416円) 16,000円 (税込17,280円)

※お持ち帰り専用  
★消費期限:1月1日

# 寿

彩りよく、盛り付けたお料理の数々。食材の美味しさをきつちりと引き出した和洋おせち。



【一の重】

【一の重】伊達巻・紅白かまぼこ・丹波黒豆・りんごさんとう菜のせ・りんご紅手のパイ包み・鰯節焼・味付け数の子・錦糸布巻・味付けいくら・鯛巻煮・海老の艶煮・鰻あわび旨煮・高野豆腐合め煮・他(計17品)  
【二の重】スモークサーモン・海鮮レモンペッパー焼・黒豚ローストポーク・豚バラ肉ピネガーマリネ焼・ローストビーフ・くるみ鮎炊き・蒸し鶏・バジル和え・ドライトマト赤ワイン煮・鶏のマリネ・他(計14品)



【一の重】  
O-05 969150 販売予定数 450個 無料宅配

阪急デリカアイ「寿」和風・洋風おせち 二段重 計31品

■3人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

お持ち帰り  
S-ポイント  
300  
ポイント進呈

早割 15,200円 (税込16,416円) 16,000円 (税込17,280円)

※お持ち帰り専用  
★消費期限:1月1日

# 宴

家族の笑顔広がるこだわり美味を揃えた和洋折衷おせち。洋風メニューがさらに充実しました。



【一の重】  
O-04 969141 販売予定数 350個 無料宅配  
阪急デリカアイ「宴」和風・洋風おせち 三段重 計40品

■4人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

お持ち帰り  
S-ポイント  
300  
ポイント進呈

早割 20,900円 (税込22,572円) 22,000円 (税込23,760円)

※お持ち帰り専用  
★消費期限:1月1日

# 扇

世代を超えて楽しめる多彩な和と洋のお料理。食べ応え十分のボリュームです。



【一の重】

【一の重】  
O-06 969168 販売予定数 240個 無料宅配  
阪急デリカアイ「扇」和風・洋風おせち 三段重 計46品

■5人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)

お持ち帰り  
S-ポイント  
500  
ポイント進呈

早割 28,500円 (税込30,780円) 30,000円 (税込32,400円)

※お持ち帰り専用  
★消費期限:1月1日

【一の重】半立鰯焼・粘糸布巻・巻藪茶巾・ゆずあん・鰻旨煮・味付け数の子・指の旨煮・紅白なます・さごしきずし・鰯節焼・いか雲丹焼・他(計17品)  
【二の重】海鮮レモンペッパー焼・チキントマトソース・あわび豆蔵ソース・味付けいくら・丹波黒豆・酢豚・イタリアンカツレツ・他(計16品)  
【三の重】鶏のマリネ・ビーフパストラミ・くるみ鮎炊き・生ハムマリネ・豚バラ肉ピネガーマリネ焼・ローストビーフ・ストロベリー市松・ショコラテリーヌ・他(計16品)

【一の重】紅白かまぼこ・伊達巻・田作り・鰻あわび旨煮・椎茸合め煮・鰯節焼・海老の艶煮・紅白なます・味付けいくら・いか雲丹焼・味付け数の子・丹波黒豆・他(計16品)  
【二の重】チキントマトソース・ビーフパストラミ・鰻旨煮・豚バラ肉ピネガーマリネ焼・生ハムマリネ・りんごさんとう菜のせ・酢豚・スモークサーモン・他(計14品)  
【三の重】海鮮レモンペッパー焼・ショコラテリーヌ・くるみ鮎炊き・生ハムフロマージュ・ローストビーフ・鶏のマリネ・他(計13品)

# 味遊心

あじゆうれん

おせちづくり50年以上の歴史を持ち、浪花惣菜の老舗「三幸」の技を受け継いできました。



祖父母世代から孫世代まで、にぎやかに囲める和洋折衷のおせちです。

「一段」と「和」「洋」  
「中」の人気食材を詰め  
合わせた、バラエティ  
豊かなおせちです。



O-07 969206 販売予定数1300組

和風・洋風・中華おせち  
三段重 新春万福 計50品

■4~5人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.4cm)

早割 本体 15,675円 (税込16,929円)

本体 16,500円 (税込17,820円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

【一の重】伊達巻、煮だれんこん、竹の子含め煮、煮だれんぼ、浅漬きめさや、紅白かまぼこ、他(計18品)  
【二の重】たこのパジリソース、サーモンのクリームチーズ和え、スモークサーモン、ビブキンサラダ、オレガノ風味、他(計15品)  
【三の重】中華からい、肉だんご、海鮮市松、ごまだんご、鶏糸しゅうまい、ドロップハンバー、他(計18品)



O-08 969214 販売予定数1100組

親子三代おせち 三段重 計53品

■4~5人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ22.5cm×ヨコ22.5cm×高さ5.4cm)

早割 本体 15,675円 (税込16,929円)

本体 16,500円 (税込17,820円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

【一の重】竹の子含め煮、煮だれんこん、秀高野豆腐、ふき含め煮、一口にしん風布巻、もみじライス、栗きんとん、味付けい貝、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、他(計19品)  
【二の重】スモークチキンのマリネ、たこのパジリソース、あんず白ワイン煮、合鴨スモーク、フルーツフロアージュ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ローストビーフ、他(計19品)  
【三の重】イタリアンソーセージ、紅はるかのごままぶし、あんず白ワイン煮、練乳いちごムース、ミニッツチーズサブ、きたの玄米牛のビーフステーキ、浅漬ブロック、他(計17品)

3世代の親子がお正月を共に祝えるよう、伝統的・謂れの重、酒肴、晩酌の重、お肉・海鮮、デザート、の重と盛り合わせました。



O-09 969222 販売予定数500組

和風・洋風おせち  
四段重 計50品

■4~5人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ19.4cm×高さ5.4cm)

早割 本体 20,900円 (税込23,760円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

【一の重】蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘藷煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若柑甘露煮、伊達巻、他(計15品)  
【二の重】海鮮市松、海老チリソース、フカヒレ風魚卵和え、合鴨スモーク、チーズ入り焼かまぼこ、帆立明太、他(計12品)  
【三の重】スモークチキンのマリネ、グリーンオリーブ、肉だんご、焼酒豊巻、かみ風黒豚、子持ちか、祝え、他(計12品)  
【四の重】練乳いちごムース、抹茶小豆ムース、いか軟骨マリネ、生ハム、味付けい貝、餅糸しゅうまい、黒餅入り酢豚、他(計11品)

# 割烹松屋

昭和39年4月に大阪府泉佐野市にて開業。地産地消に特化し本物の食材と手間暇かけた正直なお料理を提供する事をこだわりとしています。

割烹松屋



バラエティ豊かな食材を彩りよく盛り込み、ご家族の皆様で楽しんでいただけるよう仕上げました。

伝統的な和風おせちに加え、若い世代にも喜ばれる洋風オードブルも彩りよく盛り込みました。

少量多品種の食材を少人数で楽しみたいだけのおせちです。



O-10 969176

販売予定数400組 監修  
和風・洋風・中華おせち 三段重 計53品

■3~4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ19.6cm×高さ5.3cm)

早割 本体 18,810円 (税込20,315円)

本体 19,800円 (税込21,384円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

【一の重】黒豆煮金箔飾り、にしん昆布巻、味付けいくら、海老艶焼、煎焼はたて、たご煎焼、他(計19品)  
【二の重】いか黄金焼、牛肉包み、ぶり照焼、味付けの子、鮎煮、牛肉八幡巻、他(計16品)  
【三の重】イタリアンソーセージ、たこのパジリソース、鶏肉と鶏肉のテリーヌ、冷製テルミドール、ハムとチーズの枝豆テリーヌ、豚角煮、他(計17品)



O-11 969184 販売予定数700組

和風・洋風おせち 二段重 計36品

■2~3人前 ■祝い箸3膳付き  
■外寸(タテ18.1cm×ヨコ18.1cm×高さ5.3cm)

早割 本体 10,830円 (税込11,697円)

本体 11,400円 (税込12,312円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

【一の重】黒豆煮金箔飾り、ぶり照焼、味付けの子、海老艶焼、にしん昆布巻、たご煎焼、椎茸百煮、味付けいくら、伊達巻、たたき牛蒡、きんとん、他(計18品)  
【二の重】黒糖ローストポーク、桜島どりマリネ、鶏肉バター醤油焼、豚マスタード、サーモンキャロットテリーヌ、合鴨とほうれん草のテリーヌ、合鴨スモーク、魚卵のマコ風味、他(計18品)



O-12 969192

販売予定数300組 監修  
和風おせち 一段重 計35品

■2人前 ■祝い箸3膳付き  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.2cm×高さ5.2cm)

早割 本体 9,500円 (税込10,260円)

本体 10,000円 (税込10,800円)

【監修】松野マサキ ◆消費期限:1月1日

黒豆煮金箔飾り、伊達巻、きんとん、漬漬栗甘露煮、味付けの子、たたき牛蒡、若柑甘露煮、金柑甘露煮、田作り菓巻、煎焼はたて、味付けいくら、はたはるいか生姜煮、つぶ貝黄金和え、カレイ西京焼、いか黄金焼、椎茸百煮、旬百煮、真生生姜煮、蓮根煮、海老艶焼、黄金にしん、他(計35品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

掲載写真の一部がイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

掲載写真の一部がイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

# 千賀屋

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、おせち料理を作り続けて数十年。千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

和の食材を中心に、大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端止かつ華やかな三段重です。

おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。

懐石の世界観を一人に二つの折間で、繊細に美しく表現しました。



**O-13** 969338 販売予定数 700個  
彩華千 和風おせち 三段重 計60品 無料宅配

お持ち帰り S・ポイント 200 ポイント付

■4~5人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ25.7cm×ヨコ25.7cm×高さ5.3cm)  
本体 **21,800円**  
(税込23,544円)

【一の重】許半亭、梅真丈、餅小倉煮、ごまざつま、紅白結び餅、他(計22品)  
【二の重】海老マリネ、豚角煮、素子金団、白身魚の工カパベシユ、他(計18品)  
【三の重】穴子八幡巻、貝栗丹和え、湯葉百煮、新緑ふくさ、田作り、他(計20品)

**O-14** 969320 販売予定数 600個  
吉寿千 和風おせち 三段重 計41品 無料宅配

お持ち帰り S・ポイント 100 ポイント付

■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.3cm)  
本体 **14,980円**  
(税込16,179円)

【一の重】餅小倉煮、昆布巻、手揉餅、波皮つき栗金団、白花生、田作り、金箔黒豆、伊達巻、他(計15品)  
【二の重】紅鮭白醬油焼、鰻京京焼、若桃甘露煮、魚の子百煮、ごまざつま、紅白結び餅、本すずい蟹爪歯庵焼、紅白ゆで、他(計12品)  
【三の重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう湯雨煮、梅真丈、湯葉百煮、栗子金団、くるみ煮、紅白なます、あわび百煮、餅生麦、他(計14品)

販売予定数 500個  
**O-15** 969311  
舞千 和風おせち 一段×二折 計26品 無料宅配

お持ち帰り S・ポイント 100 ポイント付

■2人前  
■外寸(タテ16.6cm×ヨコ21.9cm×高さ5.0cm)  
本体 **10,800円**  
(税込11,664円)

一人前×二折セット

田作り、昆布巻、たら貝煮、紅鮭白醬油焼、焼き鯛立、餅玉子、若桃甘露煮、鰻照焼、柚子湯つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら巻、丹波大豆蜜煮、伊達巻、手揉餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、鳥松松豆白焼、数の子餅、餅半亭、許半亭、海老紅白巻、紅白餅巻、梅かんざし(計26品)

## 京料理 濱登久

京は洛西御室妙心寺近くに館を構え、京の伝統を今に伝える京料理濱登久。



**O-16** 969257 販売予定数 140個  
和風おせち 三段重 計44品 無料宅配

■4~5人前  
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)  
本体 **22,000円**  
(税込23,760円)

【一の重】鰻油焼、里芋田楽、サーモン油焼、鯉尾布巻、梅鯛、炬くわい、花豆煮、たらこ昆布巻、合鴨コース、博多高野、他(計16品)  
【二の重】鯉くるみ、ごまめ、花子八幡巻、八子八幡巻、幸喜巻、金柑蜜煮、なます、いくら、鰻飛巻、数の子、いかのわた和え、他(計13品)  
【三の重】ひわり海鞘、蒲鉾、松風扇中、伊達巻、花豆、昆布巻、いか明太和え、栗葉金紙包、金柑玉子、牛肉味噌漬、他(計15品)

京の雅を演出し、彩り鮮やかに盛り付けたオリジナル三段重。華やかさと繊細な飾りつけは濱登久ならではのです。



**O-17** 969559 販売予定数 140個  
和風・洋風おせち 三段重 計50品 無料宅配

■3~4人前  
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)  
本体 **22,000円**  
(税込23,760円)

【一の重】鰻油焼、合鴨コース、松風風に焼き、穴子八幡巻、梅鯛、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン油焼、他(計22品)  
【二の重】蒲鉾、ひわり海鞘、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松茸くわい、他(計15品)  
【三の重】パンキンサラダ、スモークチキンマリネ、かに風味サラダ、かに爪フライ、ポロニアソーセージ、他(計13品)

色彩、盛り付けにこだわったお重です。華やかさをより華やかに。濱登久ならではの一段重です。



**O-18** 969230 販売予定数 400個  
和風おせち 一段重 計29品 無料宅配

■2~3人前  
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)  
本体 **11,000円**  
(税込11,880円)

伊達巻、錦糸巻、鰻飛巻、博多高野、有頭海老、栗甘露煮、鰻ポン酢串、花巻、パイ貝、合鴨コース、黄金蒸し、梅鱈、小手、他(計29品)



**O-19** 969249 販売予定数 420個  
和風おせち 二段重 計37品 無料宅配

■3~4人前  
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)  
本体 **16,500円**  
(税込17,820円)

【一の重】鰻油焼、合鴨コース、松風風に焼き、穴子八幡巻、梅鯛、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン油焼、他(計22品)  
【二の重】蒲鉾、ひわり海鞘、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松茸くわい、他(計15品)

# 京都祇園料亭 和山

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、  
路地裏に行む創作割烹店。料理人の渡邊氏は、  
斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。

新年のお祝いにふさわしい、  
彩りと華やかさ。  
工夫を凝らした料理を  
幅広く、四十品目が  
ぎっしり詰まって  
お持ち帰ります。



お持ち帰り  
S-ポイント  
100  
ポイント還元  
無料  
宅配  
C-20 969389  
販売予定数 700組 監修  
和風おせち「祥雲」三段重 計41品

■2~3人前  
■外寸(タテ13.7cm×ヨコ19.5cm×高さ5.2cm)  
本体  
10,500円  
(税込11,340円)

※価格は、紙製です。★消費期限:1月2日

【一の重】金箔祝い包み、にしん昆布巻き、黒豆鰯煮金箔、さつまいも金団、栗甘露、他(計15品)  
【二の重】伊達巻、合鴨の燻製、金団、豚肉生姜煮、海老栗丹クリームソース焼き、他(計12品)  
【三の重】百草月豆、手巻海老、紅河餅、白福餅、赤海老塩漬揚げ、さつま芋甘露、他(計14品)

多様な味を楽しんで  
いただけるように、  
たっぷりとした二品目の  
おせち料理を美しい  
彩りにこだわり、  
盛り込みました。



お持ち帰り  
S-ポイント  
100  
ポイント還元  
無料  
宅配  
C-21 969567  
販売予定数 500組 監修  
和風おせち「祝響華」三段重 計51品

■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ4.6cm)  
本体  
16,800円  
(税込18,144円)

※価格は、紙製です。★消費期限:1月2日

【一の重】伊達巻、にしん昆布巻き、さつま芋甘露、ちりめん有馬煮、海老芝煮、金箔祝い包み、他(計17品)  
【二の重】黒豆鰯煮金箔、鶏松風あおさ、旗立の燻製、さつまいも金団、栗甘露、真鯛西京焼き、他(計18品)  
【三の重】ムール貝冷製アヒージョ、合鴨の燻製、柚子と梅菜のクリームチーズ、豚肉生姜煮、他(計16品)

和山



# 京料理 泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は  
精進鉄鉢料理の祖として知られています。  
山海の幸を贅沢に使った京都ならではの  
繊細な味わいと雅な彩りをお楽しみ下さい。

泉仙



無料  
宅配  
C-23 969265  
販売予定数 220組  
迎春重詰 一人前 計21品

■1人前 ■祝い箸1膳付き  
■外寸(タテ17.7cm×ヨコ17.7cm×高さ5.2cm)  
本体  
7,000円  
(税込7,560円)

※価格は、紙製です。★消費期限:1月1日

かになます、合鴨コース、海老茶煮、お多福豆、菊花かぶら、鰯太巻、紅白真知、こまめ、さくら西京焼、千寿真知、羽子板海老、花巻根、ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、穂先の子、う巻玉子焼、海老ぼたん巻、松笠くわい、髪子餅、もちこ向蜜漬、若鶏竜眼煮(計21品)



無料  
宅配  
C-24 969273  
販売予定数 100組  
和風おせち 一段重 計20品

■2人前 ■祝い箸2膳付き  
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.2cm)  
本体  
16,000円  
(税込17,280円)

※価格は、紙製です。★消費期限:1月1日

海老茶煮、穴子鴨門巻、鰯の子真知、合鴨コース、菊花かぶら、サーモン電飛巻、いくら、輝鯛百煮、さくら西京焼、色紙数の子、金相簿所事、うなぎ真知、羽子板海老、ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、う巻玉子焼、海老ぼたん巻、日の出菊、もちこ向蜜漬、蝦夷鮎(計20品)

# 京菜味の のむら



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。

無料  
宅配  
C-25 969346  
販売予定数 300組  
のむら  
八坂 三段重 計31品

■2~3人前  
■外寸(タテ18.2cm×ヨコ15.6cm×高さ4.3cm)  
本体  
10,000円  
(税込10,800円)

※価格は、プラスチック製です。★消費期限:1月2日

【一の重】一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、他(計9品)  
【二の重】鱈百煮、紅白葉餅、金持人参入り生酢、いくら醤油漬、旗立の柚子和え、田作り、他(計12品)  
【三の重】高野豆腐の合め煮、餅巾着百煮、海老百煮、黒豆がんめ合め煮、ごぼう蒸、他(計10品)

# 京菜味 のむら

京都市伏見区の  
酒処に工場を構え  
「京のおはんざい」を中心に  
製造をしている会社です。



# 京料理 栄寿庵

日本の伝統料理である味噌漬げや粕漬げと、  
土鍋でふっくら炊いた熱々のご飯を中心に  
京の食文化にこだわった  
お膳メニューをお召し  
上がりいただける  
お食事処です。

伝統的な和風三段重に  
洋風オードブルを重に  
セレクトしました。



無料  
宅配  
C-22 969362  
販売予定数 200組 監修  
和風・洋風おせち  
三段重 計44品

■3人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ4.5cm)  
本体  
15,800円  
(税込17,064円)

※価格は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】クラウンベリーくるみ、紅白市松かまぼこ、きんかん煮、花餅紅梅、他(計15品)  
【二の重】西火焼鯛長ホシ酢味、海鮮マリネ、ペーコンチーズドック、三色ムースクリーム包み、他(計12品)  
【三の重】スモークチキンロール、レモンシロップ漬、たらば風味かまぼこ、たたき牛蒡、牛しぐれ巻包み、他(計17品)

【監修】マーク商品は、料理長・シェフの監製に基づき、食品業者に製造委託しているものです。  
掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。