

宅配のみ 無料宅配

13 京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち〈二段重〉

早期割引
5%OFF
12/12(土)まで

本体 19,760円
(税込 21,341円)

12/13(日)以降
通常ご予約価格

本体 20,800円
(税込 22,464円)

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月15日(火)18時迄	
お届け日・お渡し日	12月30日(水)	



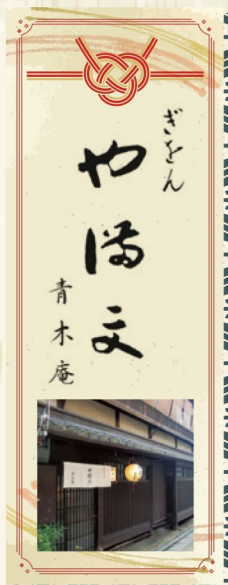
100品目
4~5人前

■お重サイズ(外寸)／縦28.5×横38.0×高13.7cm
■消費期限／冷凍:1月31日(日) 冷凍

早期割引
5%OFF

巻の重 糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰯の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、さんとん、洗皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たれ野菜つまみ、鮪角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイアの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付旬旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つまみ、茄子の含め煮、梅乾、白花生煮、紫花豆煮

式の重 錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデススークバストラミ、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、合鴨バストラミ、牛タン入りソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつま芋も胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつま芋も紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラベ、味付ザザイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ味)



宅配のみ 無料宅配

14 「ぎをんや満文」
迎春おせち〈三段重〉

早期割引
5%OFF
12/12(土)まで

本体 15,010円
(税込 16,211円)

12/13(日)以降
通常ご予約価格

本体 15,800円
(税込 17,064円)

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月15日(火)18時迄	
お届け日・お渡し日	12月30日(水)	



64品目
3~4人前

■お重サイズ(外寸)／縦25.9×横25.9×高17.7cm
■消費期限／冷凍:1月31日(日) 冷凍

早期割引
5%OFF

巻の重 結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、さんとん、洗皮栗甘露煮、いかに柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

式の重 キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鱈親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰯の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

参の重 ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つまみ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザザイ、海老チリソース、ポロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

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。

数々のイタリアンレストランで統括料理長を歴任した秋田和則シェフのリ스토랑。ワインにも合う洋風食材を詰めた、少人数向けビストロおせち23品。



16 店頭お渡しのみ

RISTORANTE AKITA 南青山監修
洋風オードブル〈洋風一段〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 11,000円 (税込 11,880円)

■お重サイズ(外寸)／縦25.7×横19.6×高5.3cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月15日(火)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

23品目
2〜3人前

紫キャベツのマリネ、鯉のデビル&ガーリック、若鳥のガランティーヌ、ドライマトの赤ワイン煮、りんごとバターのみみつ(あいらい銀箔)、ラム風味あんず、豚肉と鶏肉のプチテリーヌ、ほうれん草ベーコンチーズキッシュ、キノコのオイルマリネ、ローストビーフ、コンニチンキクルス、蓮根柚子マリネ、スモークサーモン、ブラックオリーブ、たこのバジルソース、ブロッコリーのバジル和え、カニ風味サラダ、タン塩、パプリカのピクルス、バジル香るチーズインミート、タンドリー風味チーズインミート、ばてあぶる、淡皮栗ブランドー漬

東京・日本橋の料亭「日本橋OIKAWA」の本格おせち。コンパクトなお重に、色とりどりの料理41品を盛り込みました。



15 店頭お渡しのみ

日本橋OIKAWA監修
春望〈三段重〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 12,000円 (税込 12,960円)

■お重サイズ(外寸)／縦15.0×横15.0×高4.8cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月15日(火)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

41品目
2人前

巻の重 田作り、たたき牛蒡、北海道黒豆、味付小梅人蔘、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、伊達巻、牛時雨麩笹包み、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、松前漬

式の重 飛竜頭、たこ照焼、にしん昆布巻、松緑シロップ漬、赤蒲鉾、白蒲鉾、鶏肉の梅塩だれ、紅白なます、いくら醤油漬、椎茸旨煮、菜の花おひたし、出汁まき玉子、合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、穂先菊旨煮、青桃甘露煮

参の重 海老のぶりぶりサラダ、紫キャベツのマリネ、スモークサーモン、パプリカのピクルス、菜の花と柚子のつみれ揚げ、牛肉と筍のしぐれ煮、梅緑シロップ漬、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、リンゴとバターのひみつ、ドライマト、人蔘と豆のハニーマスタードラブ、赤魚南蛮漬



少量で十分というご要望にお応えしたリーズナブルな一段重。お正月の雰囲気と内容を盛り込んだ、ご来客用にもおすすめの一品です。

18 店頭お渡しのみ

三河屋特選
生おせち「順華」〈和風一段重〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 8,800円 (税込 9,504円)

■お重サイズ(外寸)／縦22.8×横22.8×高5.6cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

22品目
2〜3人前

味付け数の子、若草チーズ和え、大根入イカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、紅白なます、金胡麻マカロの佃煮、筑前煮、梅型人蔘、子持ちわかさぎ昆布、たたきごぼう、高野豆腐、たつくり、有頭海老塩焼き、鮭チーズオードブル、チキン三色巻、京餅手まり、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松蒲鉾



「少量でいいけど、お正月は少し豪華に」のご要望にお応えした豪華2人前三段重。ご夫婦やカップル、小さなお子様のご家庭に。

17 店頭お渡しのみ

三河屋特選
生おせち「迎春」〈和洋三段重〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 12,000円 (税込 12,960円)

■お重サイズ(外寸)／縦16.5×横16.5×高5.0cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

36品目
2〜3人前

巻の重 ポークパストラミ、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、伊達巻、穀類の甘辛煮、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾

式の重 筑前煮、梅型人蔘、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、サーモン塩麹漬、若草チーズ和え、鶏つくね串、フラワーパストラミ、たつくり、イカ黄金焼、京餅手まり

参の重 海鮮マリネ、大根入イカくんサラダ、金胡麻マカロの佃煮、中華くらげ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬



20 店頭お渡しのみ

三河屋特選
中華オードブル〈中華一段〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 12,800円 (税込 13,824円)

■お重サイズ(外寸)／直径29.8×高5.9cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

25品目
3〜5人前

ポークパストラミ、ローストポーク、豚角煮、チキン三色巻、若桃甘露煮、ぶり照り焼き、中華タコ山菜、イカ黄金焼、鶏つくね串、栗甘露煮、酢豚、合鴨ロース照り焼き、にしん奉書巻、京餅手まり、中華搾菜、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾、中華わかめ、完熟金柑、中華くらげ、中華肉団子、紅あずま甘露煮、ゴマ団子、中華帆立ひも、有頭海老塩焼き



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。3〜5人で囲む、昨年販売数量が大きく伸びた人気の一品です。



19 店頭お渡しのみ

三河屋特選
新春オードブル〈和洋中一段〉

早期割引5%OFF 対象外です。 ご予約価格 本体 10,800円 (税込 11,664円)

■お重サイズ(外寸)／縦19.6×横38.0×高6.2cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅 配	店頭お渡し
予約締切日		12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、大根入イカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華わかめ、有頭海老塩焼き、中華タコ山菜、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり