

おせち

選び抜いた味と品質。
新年を彩る、
こだわりのおせち。



ご予約
承ります

宅配 でお届けの場合
12月21日(土)まで

20ページの
宅配専用おせちは **12月18日(水)まで**

店頭 でお渡しの場合
12月27日(金)

詳しくは案内所にておたずねください。

写真は、京・野村 雅 二段重



事前登録実施中
事前お客様情報登録
(お名前・住所・電話番号)は、
スマートフォンから登録
しておくとう便利です。

寿

[ことぶき]

京の料亭が匠の技で
仕上げたおせち料理。



〈貳の重〉

〈壹の重〉



創業以来「手作りの心と味を」を
信条にお客様に笑顔で食事を
楽しんでいただけるよう
心を込めて料理をしています。

老舗のおせち
〈京料理 岡庄〉



主人(岡豊雄)と女将

創業明治二十年
京料理 岡庄

創業百三十余年の
伝統とおもてなし
の心。

- ◆**さわら幽庵焼**
脂のりの良い厳選寒鰯をぶつくら焼き仕上げました。
- ◆**黒豆**
仕上げに赤ワインを用い、深い味わいに仕上げました。
- ◆**湯葉有馬煮**
出汁が利いたしとりと深い味わい、山椒がアクセントの一品。

- こだわりの素材
- ◆**ローストビーフ**
良質のローストビーフを特製のトリュフソースをお召し上がり下さい。おすすめの品。まじりません。
 - ◆**あわび姿煮**
大ぶりの鮑を厳選し、京料理ならではの岡庄の伝統の味で、薄味とコリコリとした食感をお楽しみください。
 - ◆**味付け数の子**
京料理ならではの味と、コリコリとした食感をお楽しみください。

- 志の重 16品目
- ◆あわび姿煮
 - ◆味付け数の子
 - ◆祝い海老
 - ◆鶏三色巻
 - ◆伊達巻
 - ◆さわら幽庵焼
 - ◆紅蒲鉾
 - ◆子持ち烏賊
 - ◆彩り牛蒡信田
 - ◆さつま芋レモン煮
 - ◆人参ねじり梅
 - ◆ほろ酔い青梅
 - ◆昆布巻
 - ◆若桃甘露煮
 - ◆花魁手まり
 - ◆丁呂木(赤)
- 貳の重 18品目
- ◆ローストビーフ
 - ◆トリュフソース
 - ◆紅茶合鴨コース
 - ◆湯葉有馬煮
 - ◆いくら
 - ◆海鮮彩りサラダ
 - ◆鮭吟醸わさび漬け
 - ◆紅白なます
 - ◆しめじ胡麻和え
 - ◆桜でんぶ
 - ◆旬菜酢みそ和え
 - ◆松の実
 - ◆花びら百合根
 - ◆黒豆
 - ◆梅ちらし
 - ◆抹茶わらび餅
 - ◆ゆで小豆
 - ◆はじかみ

バイヤーおすすめ!

1 京料理 岡庄
和風二段「寿」

ことぶき

本体 **12,000円**
(税込12,960円)

お重外寸 (一段あたり)
20.5cm x 20.5cm x 5.0cm

店渡しのみ 約2人前 全34品目

特定原材料
卵 乳 小麦 えび

消費期限 / 2025年1月1日 PM11:00

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

吟味した素材を贅沢に盛り付け、まごころ込めて仕上げた老舗のおせち。

禄

【ろく】

こだわり抜いて仕上げた「寿」に更に岡庄おすすめの豪華なラインナップを詰め込んだ、自慢のおせちです。



〈巻の重〉



〈貳の重〉

福

【ふく】

〈貳の重〉



〈参の重〉



〈巻の重〉

2 京料理 岡庄 和風二段「禄」

ろく
本体 18,000円 (税込19,440円)

店渡しのみ 約2人前 全38品目



消費期限/2025年1月1日 PM11:00

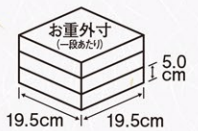
特定原材料 卵 乳 小麦 及び 加工

※紙のため目盛り伸び縮みが生じる場合がございます。

3 京料理 岡庄 和風三段「福」

ふく
本体 30,000円 (税込32,400円)

店渡しのみ 約3人前 全41品目



消費期限/2025年1月1日 PM11:00

特定原材料 卵 乳 小麦 及び 加工

パイヤーおすすめ!

巻の重

- ◆あわび姿煮
- ◆子持ちわかさぎ
- ◆昆布巻
- ◆祝い海老
- ◆巾着ごぼう穴子
- ◆鶏三色巻
- ◆伊達巻
- ◆さわら幽庵焼
- ◆紅蒲鉾
- ◆子持ち烏賊
- ◆彩り牛蒡信田
- ◆かに味団子
- ◆さつま芋レモン煮
- ◆人參ねじり梅
- ◆ほろ酔い青梅
- ◆昆布巻
- ◆若桃甘露煮
- ◆日の出きぬた巻
- ◆花麩手まり
- ◆丁呂木(赤)

19品目

貳の重

- ◆ローストビーフ
- ◆トリユフソース
- ◆からすみ
- ◆味付け数の子
- ◆海老丸
- ◆いくら
- ◆紅茶合鴨ロース
- ◆湯葉有馬煮
- ◆オリーブスライス
- ◆鮭吟醸わさび漬け
- ◆紅白なます
- ◆旬菜酢みそ和え
- ◆松の実
- ◆花びら百合根
- ◆黒豆
- ◆梅ちらし
- ◆抹茶わらび餅
- ◆ゆで小豆
- ◆はじかみ

19品目

貳の重

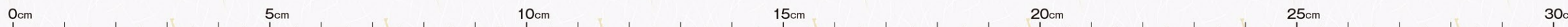
- ◆ローストビーフ
- ◆トリユフソース
- ◆からすみ
- ◆いくら
- ◆紅茶合鴨ロース
- ◆湯葉有馬煮
- ◆オリーブスライス
- ◆鮭吟醸わさび漬け
- ◆紅白なます
- ◆旬菜酢みそ和え
- ◆松の実
- ◆花びら百合根
- ◆黒豆
- ◆梅ちらし
- ◆抹茶わらび餅
- ◆ゆで小豆
- ◆はじかみ

17品目

参の重

- ◆味付け数の子
- ◆紅蒲鉾
- ◆昆布巻
- ◆しめじ胡麻和え
- ◆桜でんぶ
- ◆若桃甘露煮
- ◆日の出きぬた巻
- ◆丁呂木(赤)
- ◆鶏三色巻
- ◆さつま芋レモン煮
- ◆子持ち烏賊
- ◆伊達巻
- ◆彩り牛蒡信田
- ◆笹巻団子

14品目



※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

上記商品は、全て10%引・5%引対象外です。

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しをのみの承りとなります。

店頭お渡しの場合 12月27日金まで

ご予約承り期間

料亭風おせちセット

京・野村

野村佃煮は錦市場に開いた小さな惣菜店より始まりました。京料理の伝統を守り、上品で彩り豊かに仕上げております。

舞

【ま い】



(参の重)

参の重

- ◆味付数の子
 - ◆焼き湯葉巻
 - ◆祝海老
 - ◆田作り
 - ◆黒豆ふくませ
 - ◆紅白蒲鉾
 - ◆昆布巻
 - ◆てり焼き帆立
 - ◆葉付金柑
 - ◆若桃シロツブ漬
 - ◆さつまいも
 - ◆甘露煮
 - ◆殻付あわび煮
- 12品目

(吉の重)



参の重

- ◆松前漬
 - ◆鱈のうま煮
 - ◆栗甘露煮
 - ◆いくら醤油漬
 - ◆寿焼印栗甘露
 - ◆とりのアレーヌ
 - ◆笹巻団子
 - ◆うめ麩
 - ◆さんどん
 - ◆イカマリネ
 - ◆ハンブル風味
 - ◆海老のチリ
 - ◆ソース和え
 - ◆ドライマトのワイン煮
 - ◆鶏肉の西京焼き
- 13品目



吉の重

- ◆ぶりの照り焼き
 - ◆鯛のうま煮
 - ◆田作り
 - ◆黒豆ふくませ
 - ◆紅白蒲鉾
 - ◆昆布巻
 - ◆てり焼き帆立
 - ◆葉付金柑
 - ◆若桃シロツブ漬
 - ◆さつまいも
 - ◆甘露煮
 - ◆殻付あわび煮
- 12品目

京料理の伝統を守り
素材の持ち味を
大切にした贅沢で
上品な野村佃煮の
「京のおせち」

京・野村のこだわり素材

- ◆筍にしめ
筍の穂先のみを使用。成長がはやい筍にあって、家産の勢いも伸びやかなうま味。縁起物です。
- ◆てり焼き帆立
帆立貝が未だがり。のびやかな素材と、とろける旨味。帆立の旨味と醤油。立のたれが絶妙。
- ◆田作り
昔は田畑の肥料に用いて作物を肥やしていたところから、五穀豊穡を願う縁起物です。
- ◆ぶりの照り焼き
ぶりは稚魚から成魚へ成長に際して名前が変わるため、立身出世を願う縁起の良きおせちです。
- ◆鯛のうま煮
鯛は「鯛腹食」と通じる縁起物です。
- ◆味付数の子
「鱈」は「たぐさ」の音があることから、親類縁者に「たぐさ」を願う縁起物です。
- ◆祝海老
海老の姿から「腰の曲がる」を意味し、健康であるようにという願いが込められています。
- ◆黒豆ふくませ
年中まぶさめく健康に導きます。まぶさめくという語呂合わせから、無病息災の縁起物です。
- ◆酢蛸
「多幸」や「蛸」の音が、本心「たいせう」から「末広がりを意味する縁起物」。
- ◆小鯛の酢漬
めでたいうなぎる縁起のよい小鯛を酢漬にしました。



料亭風おせちセット 〈京野村〉

マツモト限定
自慢のおせち

バイヤーおすすめ!

マツモトオリジナルの和洋おせち重

4 舞 三段重
19,500円の10%引
1,950円引で 本体 **17,550円**
(税込 18,954円)



店渡しのみ 約3~4人前 **全37品目**

特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに

消費期限/2025年1月2日

おせちサイズの目安にご利用ください



※紙のため目盛り伸び縮みが生じる場合がございます。

ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 **12月27日金**まで

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しのみの承りとなります。

00,000円の10%引 **0,000円引**で このマークの商品は、当店希望販売価格より10%割引となります。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

京・野村

野村佃煮は錦市場に開いた小さな
物業店より始まりました。京料理の
伝統を守り、上品で彩り豊かに
仕上げております。

雅

【みやび】

- 式の重
- ◆蓮根にしめ
 - ◆筍にしめ
 - ◆柚子入り生酢
 - ◆鱈のうま煮
 - ◆栗甘露煮
 - ◆椎茸ふくませ煮
 - ◆いくら醤油漬
 - ◆てり焼き帆立
 - ◆酢鰯
 - ◆小鯛の酢漬
 - ◆寿鶴人参味付け
 - ◆栗子くるみ
 - ◆若桃シロップ漬
 - ◆さんとん
 - ◆豚肉の昆布巻
 - ◆鶏肉の西京焼き
- 17品目



(式の重)

彩り豊かに
仕上げた
和風おせち
三段重。

- 巻の重
- ◆味付数の子
 - ◆丸たき牛蒡
 - ◆焼き湯葉巻
 - ◆祝海老
 - ◆椎茸ふくませ煮
 - ◆てり焼き帆立
 - ◆ごまめ
 - ◆紅梅餅
- 12品目

(巻の重)



(巻の重)



(式の重)

- 式の重
- ◆紅白生酢
 - ◆牛蒡にしめ
 - ◆筍にしめ
 - ◆栗甘露煮
 - ◆黒豆ふくませ
 - ◆鱈のうま煮
 - ◆洗皮栗甘露煮
 - ◆白梅餅
 - ◆小鯛の酢漬
 - ◆紅鮭昆布巻
 - ◆うめ麩
 - ◆さんとん
 - ◆かつお大根
 - ◆梅肉和え
 - ◆寿印高野豆腐
- 14品目

6 平安 三段重

店渡しの場合 18,000円の5%引
900円引で **17,100円**
(税込18,468円)

宅配の場合 **18,000円** (送料込)
(税込19,440円)

お重外寸/17.8×17.8×15.9cm (蓋込み)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ

店渡し 宅配 約2-3人前 **39**
品目

多彩な
美味しさを
詰め合わせた
ボリュームの
あるおせち。



(式の重)

- 巻の重
- ◆味付数の子
 - ◆松前漬
 - ◆祝海老
 - ◆魚卵の煮物
 - ◆田作り
 - ◆栗甘露煮
 - ◆黒豆ふくませ
 - ◆紅白蒲鉾
 - ◆牛肉のしれ煮
 - ◆銀鮭味噌焼き
 - ◆白梅餅
 - ◆いかの魚卵和え
 - ◆栗子くるみ
 - ◆若桃シロップ漬
- 15品目

- 式の重
- ◆牛蒡にしめ
 - ◆丸たき牛蒡
 - ◆筍にしめ
 - ◆柚子入り生酢
 - ◆射こみ高野豆腐
 - ◆昆布巻
 - ◆伊達巻
 - ◆いくら醤油漬
 - ◆酢鰯
 - ◆わらび餅
 - ◆小鯛の酢漬
 - ◆ちりめん山椒
 - ◆葉付金柑
 - ◆青甘露煮
 - ◆大黒本しめ煮
 - ◆かに爪みりん漬
 - ◆海鮮市松
- 17品目

- 巻の重
- ◆焼き湯葉巻
 - ◆鱈のうま煮
 - ◆市松玉子
 - ◆スモークサーモン
 - ◆トラウトフライ
 - ◆豚の角煮
 - ◆ごま付揚げいも
 - ◆寿焼印栗甘露煮
 - ◆鶏肉の西京焼き
 - ◆笹巻団子
 - ◆金時豆
 - ◆さんとん
 - ◆こはだ栗漬
 - ◆にしん昆布巻
 - ◆若桃シロップ漬
 - ◆かつお大根
 - ◆梅肉和え
- 15品目

7 京舞 三段重

店渡しの場合 23,000円の5%引
1,150円引で **21,850円**
(税込23,598円)

宅配の場合 **23,000円** (送料込)
(税込24,840円)

お重外寸/21.0×21.0×15.9cm (蓋込み)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ

店渡し 宅配 約3-4人前 **47**
品目



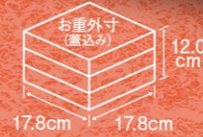
マツモトオリジナルの
和風おせち

5 雅 二段重

13,000円の10%引
1,300円引で **11,700円**
(税込12,636円)

店渡しのみ 約2-3人前 **31**
品目

消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ



(巻の重)

- 巻の重
- ◆味付一口数の子
 - ◆丸たき牛蒡
 - ◆焼き湯葉巻
 - ◆祝海老
 - ◆黒豆ふくませ
 - ◆市松玉子
 - ◆紅白蒲鉾
 - ◆伊達巻
 - ◆葉付金柑
 - ◆ごま付揚げいも
 - ◆海鮮市松
 - ◆かつお大根
 - ◆梅肉和え
 - ◆ごまめ
 - ◆ぶりの照り焼き
- 14品目

京・野村

料亭風おせちセット
野村御家は錦市場に開いた小さな
物業店より始まりました。京料理の
伝統を守り、上品で彩り豊かに
仕上げております。



- 巻の重**
- 味付一口数の子
 - 焼き湯葉巻
 - 祝海老
 - 黒豆ふくませ
 - 昆布巻
 - 銀鯉味噌焼き
 - 紅梅餅
 - いか白焼き
 - 笹巻団子
 - ごまめ
- 10品目



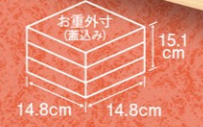
- 巻の重**
- 松前漬
 - 錦糸巻
 - 牛肉八幡巻
 - 酢蛸
 - 葉付金柑
 - 紅鮭昆布巻
 - きんごん
 - 海鮮市松
 - 若桃シロップ漬
 - 桜付あわび煮
 - 鶏肉の
 - 西京焼き
- 11品目



- 巻の重**
- 筍にしめ
 - 柚子入り生酢
 - 魚卵の煮物
 - 栗甘露煮
 - 紅白蒲鉾
 - 伊達巻
 - いくら醤油漬
 - てり焼き帆立
 - 手まり和菓子
 - 菓子くろみ
 - 若桃シロップ漬
 - まつこ
- 12品目

8 春陽 三段重

本品 14,250円 (税込15,390円)
 15,000円の5%引
 750円引で
 宅配の場合 15,000円 (税込16,200円)
 消費期限/2025年1月2日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

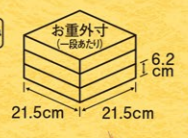


- 巻の重**
- 蒲鉾
 - 黒豆
 - 伊達巻
 - 花豆煮
 - 湯葉煮
 - ごまめ
 - いくらなます
 - たたき牛蒡
 - 松笠海老芋
 - ホッケと野菜の
 - つまみ
 - 手長海老
 - 昆布巻き
 - 栗きんとん
 - いか明太和え
 - 寿人參
 - 16品目
- 巻の重**
- 蒲鉾
 - かに風味サラダ
 - かに爪フライ
 - ポロテロソーゼージ
 - チーズ
 - 合鴨とほうれん草の
 - パイ包み
 - ホーク煮
 - テリヤキ
 - オレシ重ね焼き
 - 甘藷胡麻和え
 - ミッツチーシュー
 - チキン三色巻
 - 13品目
- 巻の重**
- 鱈焼
 - 合鴨コース
 - 穴子八幡巻
 - 棒鮭
 - 里芋田楽
 - 栗甘露煮
 - サメン袖庵焼き
 - 桃甘露煮
 - 鹽胡桃
 - いか団子
 - 牛肉味噌漬焼き
 - 陣笠
 - 博多高野
 - 有頭海老
 - パイ貝
 - 蝦夷鮑
 - 人參紅梅
 - 大根白梅
 - 龍菊
 - 絹さや
 - 20品目

創業以来、源氏物語絵巻を基調とした器と料理で京の味を今に伝える老舗料亭。
 京料理 濱登久
 老舗料亭の
 おせち
 濱登久
 藤本 義人

11 京料理 濱登久
 和洋 三段重
 本体 22,000円 (税込23,760円)
 消費期限/2025年1月1日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約3~4人前 全49品目



13 京料理 濱登久 一段重

本体 11,000円 (税込11,880円)
 お重外寸/21.5×21.5×6.2cm
 消費期限/2025年1月1日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび

伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、博多高野、有頭海老、栗甘露煮、蛸ポン酢、花蓮根、パイ貝、合鴨コース、黄金蒸し、棒鮭、小芋、いくらなます、昆布巻き、穴子八幡巻、人參紅梅、大根白梅、松笠海老芋、いか団子、数の子、ごまめ、絹田巻、煮海老、花豆みじん粉揚げ、黒豆、絹さや、栗きんとん、寿人參

店渡しのみ 約2~3人前 全29品目



14 京料理 濱登久 個食一段

本体 5,500円 (税込5,940円)
 お重外寸/16.5×16.5×6.2cm
 消費期限/2025年1月1日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび

店渡しのみ 約1人前 全24品目

12 京料理 濱登久 和 二段重

本体 16,500円 (税込17,820円)
 お重外寸/21.5×21.5×6.2cm (1段あたり)
 消費期限/2025年1月1日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

巻の重: 20品目
 式の重: 16品目

店渡しのみ 約3~4人前 全36品目

鱈焼庵焼き、合鴨コース、穴子八幡巻、棒鮭、里芋田楽、栗甘露煮、サメン袖庵焼き、桃甘露煮、鹽胡桃、いか団子、牛肉味噌漬焼き、陣笠、博多高野、有頭海老、パイ貝、蝦夷鮑、人參紅梅、大根白梅、龍菊、絹さや

京のはんなりさと華やかさを表現した色彩豊かな二段重。

10 方丈 二段重

本体 13,300円 (税込14,364円)
 14,000円の5%引
 700円引で
 宅配の場合 14,000円 (税込15,120円)
 消費期限/2025年1月2日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

巻の重: 16品目
 式の重: 15品目

店渡しのみ 約2~3人前 全31品目

牛蒡にしめ、筍にしめ、柚子入り生酢、鱈のうま煮、市松玉子、椎茸ふくませ煮、てり焼き帆立、酢蛸、スモークサーモントラウトフラワー、寿鶴人參味付け、青甘露梅、丸たき牛蒡、かつお大根肉和え、ごまめ

9 ゆく年くる年 二段三重

本体 13,300円 (税込14,364円)
 14,000円の5%引
 700円引で
 宅配の場合 14,000円 (税込15,120円)
 消費期限/2025年1月2日
 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

巻の重(2組): 15品目
 式の重: 19品目

店渡しのみ 約2人前 全34品目

味付一口数の子、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、味付海老、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、手まり和菓子、寿焼印栗甘露、金柑、笹巻団子、丸たき牛蒡、鶏肉の西京焼き、ごまめ

オードブル重と和風おせち重のセット。

彩り鮮やかな伝統の味に
仕上げ、海の幸・山の幸を
生かしたおせち。

新春万福

一段ごとに「和」「洋」「中」の
人気食材を詰めた
バラエティ豊かなおせち。



〈和の重〉(和風)

- 和の重**
 - 伊達巻
 - 煮べれんこん
 - 竹の子含め煮
 - 煮べれんこん
 - 浅漬きぬぎや
 - 煮あんこ
 - 丹波黒ぶどう豆
 - 栗きんとん
 - 祝えび
 - 田作り
 - 即きごぼう
 - 花型大根
 - 鶏肉三色巻
- 洋の重**
 - シナモンくるみ
 - 合鴨スモーク
 - 伊予柑だごマリネ
 - タンジチー
 - テリーヌ
 - ローズビーフ
 - イカのアーヒージョ風
 - 浅漬フロコリー
 - イタリアンソーセージ
 - 赤白アヒレ風卵和え
 - 生ハム
 - 若桃甘露煮
 - パンキンサラダ
 - そら豆のムース
 - オニオンマリネ
 - スモークサーモン



〈参の重〉(中華風)



〈参の重〉(洋風)

3世代の親子が
お正月を共に祝える
伝統的で、彩り華やかな
おせち。



〈和の重〉

- 和の重**
 - 竹の子含め煮
 - 煮べれんこん
 - 煮べれんこん
 - 浅漬きぬぎや
 - 花麩煮
 - くるみ甘露煮
 - 田作り
 - 栗きんとん
 - 栗きんとん
 - 一口にしん昆布巻
 - 紅白かまぼこ
 - 丹波黒ぶどう豆
 - 味付数の子
 - 祝えび
 - 伊達巻
 - はも西京焼
 - 紅白なます
 - 叩きごぼう
 - 花型大根
 - 鶏肉三色巻
- 洋の重**
 - ランボウオムカロン
 - 彩り野菜とチーズのテリーヌ
 - ポロニアソーセージ
 - じゃがいもチーズリカリ
 - そら豆のムース
 - ローズビーフ
 - オニオンマリネ
 - イカのアーヒージョ風
 - 黄ハブリカ甘酢漬
 - 赤ハブリカ甘酢漬
 - 若桃甘露煮
 - チーズ入り焼かまぼこ
 - 蓮根の芽の梅酢和え
 - 中華くらげ
 - にしん甘酢漬
 - スモークサーモンのマリネ
 - いくら醤油漬
 - 合鴨スモーク
 - グリーンオリーブ
 - パンキンサラダ

親子三代おせち

和洋おせちセツト
「味遊心・遊心亭」



〈和の重〉

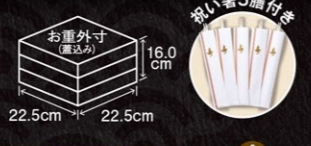


〈参の重〉

16 親子三代おせち
三段重

店渡しの場合 16,650円の5%引
833円引で 本体 15,817円 (税込17,083円)

宅配の場合 16,650円 (送料込) (税込17,982円)



祝い箸5膳付き
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ
店渡し 宅配 約4-5人前 全59品目

15 新春万福 和洋中 三段重

店渡しの場合 16,650円の5%引
833円引で 本体 15,817円 (税込17,083円)

宅配の場合 16,650円 (送料込) (税込17,982円)



祝い箸5膳付き
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ

店渡し 宅配 約4-5人前 全53品目



華やかな見栄えが
パーティーに彩りを
添えます。



それぞれの1人前の祝い膳として
またご来客用として最適です。

20 洋風オードブルブラン 一段重

店渡しの場合 11,000円の5%引
550円引で 本体 10,450円 (税込11,286円)

宅配の場合 11,000円 (送料込) (税込11,880円)



お重外寸/18.5×30.0×6.8cm
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ

店渡し 宅配 約3人前 全25品目

19 遊心亭つどい〈2客〉

店渡しの場合 11,000円の5%引
550円引で 本体 10,450円 (税込11,286円)

宅配の場合 11,000円 (送料込) (税込11,880円)



お重外寸/16.8×22.1×13.6cm
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび

店渡し 宅配 約2人前 全29品目

18 和洋ミニ 三段重

店渡しの場合 11,800円の5%引
590円引で 本体 11,210円 (税込12,107円)

宅配の場合 11,800円 (送料込) (税込12,744円)

〈和の重〉

〈参の重〉



お重外寸/15.5×15.5×16.0cm
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび

- 和の重:12品目**
 - 紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、海老三色巻、栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、伊達巻、蓮根の芽の梅酢和え
- 洋の重:15品目**
 - 菱わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ドロップペッパー、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、牛カルビ炭火焼、グリーンオリーブ、海老チリソース、生ハム、鶏の塩麹焼、あんず白ワイン煮
- 参の重:13品目**
 - 竹の子含め煮、煮べれんこん、浅漬きぬぎや、一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、花麩煮、笹巻だんご、ぶり照焼、鶏角煮、鶏の塩麹焼、合鴨スモーク、帆立黄金松前、帆立照焼、笹巻だんご



〈和の重〉

17 和風 二段重

店渡しの場合 11,800円の5%引
590円引で 本体 11,210円 (税込12,107円)

宅配の場合 11,800円 (送料込) (税込12,744円)



〈参の重〉

お重外寸/19.4×19.4×11.9cm
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ

店渡し 宅配 約2-3人前 全33品目

謂れ食材をきちんと盛り込んだ
伝統的なおせち料理。

京風おせち
京菜味のむら

八坂
【やさか】

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に色とりどりの伝統の味を詰めました。

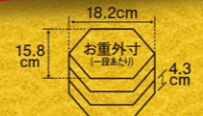


- 式の重
- 口昆布巻
 - 紅白蒲鉾
 - 金時人参入り生酢
 - 帆立ひもの柚子和え
 - いくら醤油漬
 - 栗きんとん
 - だし巻
 - 赤魚西京焼
 - あわび旨煮
 - お祝い松葉串
 - 若桃甘露煮
 - 11品目



カツモト全店で
限定数量
420コ

21 京菜味のむら
八坂 三段重
本体 10,000円 (税込10,800円)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび
店渡しのみ 約2-3人前 全31品目



桂
【かつら】

杉柄の三段重に伝統の味を彩り豊かに詰合せました。

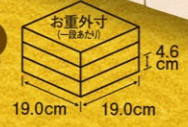
- 参の重
- 餅巾着旨煮
 - 口昆布巻
 - 金時人参入り生酢
 - いくら醤油漬
 - にしんと魚卵の彩り和え
 - 梅酢連根の芽
 - 笹巻
 - 鳴門金時あん
 - 寿高野含め煮
 - 海老旨煮
 - 筒煮
 - 手まり麩
 - 梅型人参
 - 12品目

- 式の重
- 栗きんとん
 - たたきごぼう
 - だし巻
 - フリス巻
 - 国産鶏の焼くね串
 - 若桃甘露煮
 - 紅白松葉串
 - 12品目

- 巻の重
- 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
 - 13品目

カツモト全店で
限定数量
100コ

22 京菜味のむら
桂 三段重
本体 16,000円 (税込17,280円)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かつお
店渡しのみ 約3-4人前 全37品目



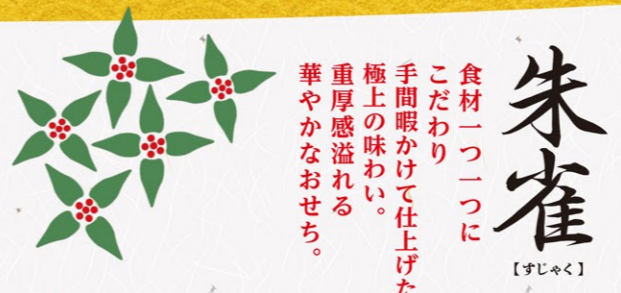
25 京菜味のむら
花籠 一段
本体 6,600円 (税込7,128円)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび
店渡しのみ 約1人前 全31品目

花を生ける様に彩り鮮やかな料理を竹籠に詰めました。



24 京菜味のむら
小袖 二段重
本体 8,800円 (税込9,504円)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 小麦 えび かつお
店渡しのみ 約2人前 全25品目

- 巻の重: 11品目
式の重: 14品目
- スモークチキンのマリネ、鰹てり湯葉、鶏山椒焼、栗甘露煮、黒豆、お祝い海老、笹団子、黒果実入りしんじょ、伊達巻、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
 - 高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、一口昆布巻、筒煮、枝豆入り信田巻、あわび旨煮、帆立ひもの柚子和え、数の子醤油漬、鯉くるみ、金時人参入り生酢、鱈旨煮、手まり麩、若桃甘露煮、梅型人参



23 京菜味のむら
朱雀 四段重
本体 31,500円 (税込34,020円)
消費期限/2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かつお
店渡しのみ 約5-6人前 全52品目

- 巻の重: 10品目
式の重: 13品目
参の重: 13品目
与の重: 16品目
- 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
 - いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さしのおぼろ包み、田作り、梅酢連根の芽、からすみ、金柑甘露煮
 - 湯葉にしん笹巻、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、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、数の子醤油漬、豚角煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪柚焼、あわび煮、梅型人参、手まり麩、松麩
 - 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、若桃甘露煮、紅白松葉串

カツモト全店で
限定数量
20コ

上記商品は、全て10%引・5%引対象外です。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

14 ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 12月27日金まで

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しをのみの承りとなります。

お客様笑顔のために
割烹料亭千賀より受け継ぐ
「美味」「技」「美しさ」で
つくり続ける
おせち料理の
専門メーカ。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀 信明



- 参の重
- 鶏塩麹焼
 - 手まり酢漬
 - 柚子風味
 - 鳥賊黄金焼
 - 紅白結び餅
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 貝雲丹和え
 - 金箔黒豆
- 参の重
- あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 紅鮭の石狩漬
 - 松前漬
 - チーズインミート
 - 紫芋金団
 - ごぼうしぐれ煮
 - 錦玉子
 - 柚子オロロ



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

千賀屋 和風三段重 彩華千
本体 21,800円
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら

お重外寸 / 25.7cm × 25.7cm × 5.3cm

店渡しのみ 約4-5人前 全60品目

26 千賀屋 和風三段重 彩華千
本体 20,710円 (税込22,367円)
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら



- 参の重
- 鶏塩麹焼
 - 手まり酢漬
 - 柚子風味
 - 鳥賊黄金焼
 - 紅白結び餅
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 貝雲丹和え
 - 金箔黒豆
- 参の重
- あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 紅鮭の石狩漬
 - 松前漬
 - チーズインミート
 - 紫芋金団
 - ごぼうしぐれ煮
 - 錦玉子
 - 柚子オロロ

吉寿千

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。



- 参の重
- 鶏の三色巻
 - 牛肉ごぼう
 - 時雨煮
 - 梅真丈
 - くるみ煮
 - 湯葉旨煮
 - 新緑ふくさ
 - あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 鳥賊魚卵射込
 - 焼き帆立
- 参の重
- 錦小倉煮
 - 昆布巻
 - 手巻餅
 - 金箔黒豆
 - 洗皮付き栗金団
 - 酢牛蒡
 - ごまごま
 - 白花生
 - 田作り
 - 伊達巻
 - 鳥賊松笠白焼
 - あかね真丈
 - 数の子鱈甲漬
 - あかにし貝旨煮
 - ゆいしぐれ煮

千賀屋 和風三段重 吉寿千
本体 14,980円 (税込16,179円)
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら

お重外寸 / 19.5×19.5×5.3cm

店渡しのみ 約3-4人前 全41品目



- 参の重
- 鶏の三色巻
 - 牛肉ごぼう
 - 時雨煮
 - 梅真丈
 - くるみ煮
 - 湯葉旨煮
 - 新緑ふくさ
 - あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 鳥賊魚卵射込
 - 焼き帆立
- 参の重
- 錦小倉煮
 - 昆布巻
 - 手巻餅
 - 金箔黒豆
 - 洗皮付き栗金団
 - 酢牛蒡
 - ごまごま
 - 白花生
 - 田作り
 - 伊達巻
 - 鳥賊松笠白焼
 - あかね真丈
 - 数の子鱈甲漬
 - あかにし貝旨煮
 - ゆいしぐれ煮

金千華

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、端麗に仕上げました。



- 参の重
- 鶏の三色巻
 - 牛肉ごぼう
 - 時雨煮
 - 梅真丈
 - くるみ煮
 - 湯葉旨煮
 - 新緑ふくさ
 - あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 鳥賊魚卵射込
 - 焼き帆立
- 参の重
- 錦小倉煮
 - 昆布巻
 - 手巻餅
 - 金箔黒豆
 - 洗皮付き栗金団
 - 酢牛蒡
 - ごまごま
 - 白花生
 - 田作り
 - 伊達巻
 - 鳥賊松笠白焼
 - あかね真丈
 - 数の子鱈甲漬
 - あかにし貝旨煮
 - ゆいしぐれ煮

千賀屋 和風三段重 金千華
本体 10,800円 (税込11,664円)
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら

お重外寸 / 13.7×19.6×5.3cm

店渡しのみ 約2-3人前 全33品目



- 参の重
- 鶏の三色巻
 - 牛肉ごぼう
 - 時雨煮
 - 梅真丈
 - くるみ煮
 - 湯葉旨煮
 - 新緑ふくさ
 - あかにし貝旨煮
 - いくら醤油漬
 - 椎茸旨煮
 - 寿高野豆腐
 - 穴子八幡巻
 - 鳥賊魚卵射込
 - 焼き帆立
- 参の重
- 錦小倉煮
 - 昆布巻
 - 手巻餅
 - 金箔黒豆
 - 洗皮付き栗金団
 - 酢牛蒡
 - ごまごま
 - 白花生
 - 田作り
 - 伊達巻
 - 鳥賊松笠白焼
 - あかね真丈
 - 数の子鱈甲漬
 - あかにし貝旨煮
 - ゆいしぐれ煮

千賀屋 和風二折 舞千
本体 10,800円 (税込11,664円)
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら

お重外寸 / 16.6×21.9×5.0cm

店渡しのみ 2人前 全26品目

千賀屋 和洋中三段重 華千歳
本体 14,800円 (税込15,984円)
消費期限 / 2025年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつら

お重外寸 / 13.7×25.7×5.3cm

店渡しのみ 約2-3人前 全32品目

ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 12月27日(金)まで

このマークの商品は、店頭お渡しのための承りとなります。



千賀屋 こだわり食材

- 照焼帆立: 新鮮な帆立を殻ごと蒸して、旨みを閉じ込め、殻を外して照り焼きにした。お楽しみ頂けます。
- 貝雲丹和え: コリコリとした食感の貝をスライスし、うま味の和え液に漬けて、色合いが華やかな一品です。
- 魚の子旨煮: 鯛の卵をさつと茹でて、花を咲かせ、ほんのり生薑を利用した調味液で炊き上げました。
- 祝い海老: パナマイ海老を使用し、上品な味わいに仕上げました。
- 数の子鱈甲漬: 子孫繁栄の縁起物とされる数の子を、タンを利かせた調味液に漬けて、海老の旨味がしがり活きます。
- 伊達巻: 玉子の濃厚な風味と、ほんのりとした甘み、香ばしい焼き目の三位を作り上げる特選伊達巻。
- 紅鮭白醤油焼: 紅鮭を白しょうゆとほんのりとした甘み、香ばしい焼き目の三位を作り上げる特選伊達巻。
- ロフスター: 身がよく詰まった大きめのロフスターを、新鮮なうちにポイルしました。見た目にも華やかな一品です。

日本料理と西洋料理が織りなす、味の饗宴。新春にふさわしい彩り豊かなおせち料理。



ホテルのおせち THE WESTIN MIYAKO KYOTO

総料理長 吉田 泰宏

ウェスティン都ホテル京都 和洋おせち料理 一段重

本体 17,000円 (税込18,360円)

消費期限/2025年1月1日 PM11:00

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約2人前 全27品目

全店にて 限定数量 20コ



ホテル・有名料亭・銘店の おせち料理

新春を彩る華やかなホテルのおせちと、人気の旅館や銘店がコラボした魅力あふれる豪華なおせち。



京料理 花ごころ 15品目

数量限定



- 京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
京料理 花ごころ
京料理 栄寿庵
京湯元 八トヤ瑞鳳閣
京料理 栄寿庵
参の重
京料理 花ごころ
参の重
京料理 栄寿庵

33 「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」 京都コラボおせち 三段重 本体 21,000円 (税込22,680円)

お重外寸/19.5x19.5x5.0cm 消費期限/2025年1月1日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつお

お重の色合いを変え、それぞれ自慢の食材を盛り込んだボリューム満点のおせち。



- 和倉温泉 渡月庵
あわら温泉 月香
山代温泉 宝生亭
参の重
宝生亭
参の重
京料理 花ごころ
参の重
京料理 栄寿庵

35 京都上桂 旬彩味処 いずみ 和風おせち 三段重 本体 12,800円 (税込13,824円)

お重外寸/16.5x16.5x5.0cm 消費期限/2025年1月1日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつお

34 「渡月庵」「月香」「宝生亭」 北陸温泉旅館 コラボおせち 三段重 本体 20,800円 (税込22,464円)

お重外寸/19.5x25.5x5.0cm 消費期限/2025年1月1日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに かつお



参の重 宝生亭 参の重 京料理 花ごころ 参の重 京料理 栄寿庵

数量限定



総料理長 太田 昌利



ホテルのおせち Rihga Royal Hotel

32 リーガロイヤルホテル 和洋中 一段重 本体 18,000円 (税込19,440円)

消費期限/2025年1月1日 PM11:00 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約2人前 全26品目



全店にて 限定数量 60コ

一品一品丁寧に和・洋・中を取りそろえたおせち料理をご堪能ください。



- ゆで蛸の照焼
牛肉の巻包み
味付数の子
栗きんとん
黒豆煮 金粉飾り
ごまめし 袋入
紅白なます
蟹爪の甘露漬
鰻付煮あわび
ハイロアソーゼージのポロアソ焼
鶏肉のガラテイニス
胡瓜のゆずマリネ
野菜のソテー
白身魚のアクラリッパ風
車海老のガリックバター焼
魚卵とライムソースのサラダ
2色のオリブピエック
カシュナツツの拾炊
ローストビーフ
いかの中華風マリネ
豚肉のやわらか煮
若桃のシラップ漬
花餅
海老のチリソース和え
合鴨肉のスマーク
中華くらげ

数量限定 宅配専用おせち

39 **ぎをん や満文 迎春おせち 三段重** 本体 **15,800円** (税込17,064円) (送料込)

お重外寸 / 27.1×27.1×20.7cm (内寸1段:3.9cm)
賞味期限 / 2025年1月31日 (要冷凍)

宅配のみ 冷蔵 約3-4人前 全33品目

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白 かに 大豆

商品お届け日 **12月29日(日)・30日(月)**
※時間指定はできません。

巻の重 **22品目**

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(海老)、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、さんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花生煮

式の重 **23品目**

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、ブロッコリー(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(かばち)、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)

巻の重 **18品目**

赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根塩煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チキンロール、ごま粕入り巻餅、彩りなます、小鯛笹漬、金柑、有頭海老、紅白なます、鱈醬油いくら、くらげの酢の中(中華風)、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子



41 **水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち 三段重** 本体 **15,000円** (税込16,200円) (送料込)

お重外寸 / 19.6×19.6×15.9cm (内寸1段:3.9cm)
賞味期限 / 2025年1月31日 (要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白 かに 大豆

商品お届け日 **12月29日(日)・30日(月)**
※時間指定はできません。

巻の重: 12品目

若鶏の三色巻、黒豆煮、笹巻団子、伊達巻、紅白蒲鉾、紅白なます、鱈醬油いくら、さんとん、洗皮栗甘露煮、ロブスター、田作り煮、帆立生姜和え

式の重: 15品目

のし鶏、たたきごぼう、にしん幽庵焼、華味鳥のつくね、椎茸旨煮、焼き湯葉巻、華味鳥の鶏皮、有頭海老、糸昆布酢炊き、明太子昆布、松前漬、数の子、真鱈幽庵焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮

巻の重: 13品目

海老新文、魚卵のサラダ、華味鳥もの炭火焼、いかバジルナッツ、明太高菜、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、海老のサラダ、華味鳥手羽中の唐揚げ、ブロッコリー(コンソメ風味)、桜島どりマリネチキン、合鴨スモーク、レモンロップ漬

式の重: 15品目

焼き湯葉巻、たたきごぼう、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、白花生煮、鳴門金時芋レモン煮、若布煮、有頭海老、金団船、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、鱈醬油いくら、松前漬、北海道産数の子、ホテルイカ沖漬

巻の重: 14品目

クラムベリ〜くるみ、蒸し鶏燻製、錦糸玉子包み、たらちのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、胡麻団子、国産ローストポーク(黒糖風味)、肉団子、蓮の芽(梅酢風味)、若桃甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、蟹風味蒲鉾、中華くらげ



43 **京都「沐楽庵」 減塩おせち 三段重** 本体 **13,500円** (税込14,580円)

お重外寸 / 17.3×17.3×17.3cm (内寸1段:3.6cm)
賞味期限 / 2025年1月31日 (要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白

商品お届け日 **12月29日(日)・30日(月)**
※時間指定はできません。

巻の重: 10品目

減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひとく昆布巻、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

式の重: 12品目

ローストビーフ、酢だこ、減塩田作り、金柑甘露煮、黒豆煮、梅乾、紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩ゆば山椒煮、若桃甘露煮、さんとん、洗皮栗、減塩鱈の旨煮

巻の重: 13品目

さつまも胡麻和え、田作り煮、有頭海老、伊達巻、紅白蒲鉾、鶏つくね車、赤魚からすみ焼、オクラの浅漬、松前漬、数の子、さんとん、栗甘露煮、黒豆煮

式の重: 14品目

白花生煮、金ごま角煮、金柑、若鶏の三色巻、九条葱入り玉子焼、寿高野豆腐、たたきごぼう、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、昆布旨煮、花餅紅梅、たらば風味かまぼこ、スモーク帆立、こはだの花和え

巻の重: 14品目

知鳥鶏(鶏皮)、帆立鱈子和え、鶏団子、網笠柚子、蟹炒飯、紅白なます、鱈醬油いくら、さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、わらび餅、抹茶わらび餅、くるみ甘露煮、紅白の出巻、小松菜と揚げの煮物

このマークの商品は、宅配のみ承ります。(時間指定はできません)

のし及び、包装は出来かねますのでご了承ください。

宅配専用おせち ご予約承り期間 **12月18日(水)まで**



やほま 青木庵

老舗料亭のおせち

京・料亭 四季折々の風雅な おもてなしをもつて 先人より受け継いだ 京の味をお届け いたします。

森田 総料理長

36 **わらびの里 料亭の和風おせち 三段重** 本体 **20,000円** (税込21,600円)

消費期限 / 2025年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白 かに

店渡しのみ 約3-4人前 全48品目

お重外寸 (一段あたり) 18.9cm x 18.9cm x 5.4cm

38 **わらびの里 和風料亭おせち 一段重** 本体 **12,000円** (税込12,960円)

お重外寸 / 20.3×20.3×5.4cm
消費期限 / 2025年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白 かに

巻の重: 15品目
祝いの数の子、笹もぎ餅、海老鮓煮、鮑旨煮、焼蟹酢漬、くらげ酢、栗さんどん、鱈油庵焼、鮭油庵焼、紅白蒲鉾、若布焼き玉子、合鴨ロース、ロースハム、田作り照煮、紅白蒲鉾、福豆葡萄酒(金箔)、いくら、葉付金柑甘露煮、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、一口焼き湯葉、椎茸旨煮、網さや

37 **わらびの里 霞中庵おせち 二段重** 本体 **16,800円** (税込18,144円)

お重外寸 / 18.9×18.9×5.4cm
消費期限 / 2025年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 卵白

巻の重: 15品目
海老鮓煮、鮑旨煮、鮭油庵焼、紅茶鴨三色巻、いくら(金箔)、栗さんどん、福豆葡萄酒、網笠柚子、アンデスポークバストラム、祝いの数の子、松前漬、濃厚焼き玉子、棒鮭旨煮、田作り照煮、葉付金柑甘露煮

ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 **12月27日(金)まで** 店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しのみの承りとなります。 ※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。



蟹

48 店渡しのみ 冷凍

生ずわいがに
(ハーフポーション)
(オヒリオ種) (ロシア産)

2kg 本体 17,800円
(税込 19,224円)

49 生ずわいがに
しゃぶしゃぶ用
(アメリカ・カナダ・ロシア産)

700g×2 本体 19,800円
(税込 21,384円)



51 生ずわいがに
(バルダイ種) (アメリカ産)

3kg 本体 24,800円
7斤入 (税込 26,784円)

50 ポイル
ずわいがに
(オヒリオ種) (ロシア産)

2kg 本体 15,800円
6斤入 (税込 17,064円)



天然焼鯛

愛媛県宇和島産の活本鯛を、
明石にて備長炭で焼きました。

52 活焼鯛(中) 本体 4,980円
養殖(焼上り約550g) (税込 5,379円)

54 明石沖産 天然焼鯛(小)
(焼上り約350g) 本体 4,580円
(税込 4,947円)

53 活焼鯛(大) 本体 5,980円
養殖(焼上り約750g) (税込 6,459円)

店渡しのみ承ります
承り期間 12月19日☾まで
商品お渡し日 12月31日☾のみ

店渡しのみ承ります 承り期間 12月25日☾まで 商品お渡し日 12月30日☾・31日☾



お寿司

お魚屋さんの

45 お寿司
マツモト自慢のにぎり盛合せ
(五島ぶり・ふかうら真鯛使用)

30貫入 本体 3,800円
(税込 4,104円)

特定原材料 小麦 卵

店渡しのみ 数量限定

44 お寿司
人気のにぎり3種盛

〈中トロ・ぶり・サーモン各7貫〉 21貫入 本体 3,580円
(税込 3,867円)

※入荷次第で、ぶりをカンパチで代用する場合があります。

店渡しのみ 数量限定



47 お刺身盛合せ
(トロ入)

16点盛 本体 5,980円
(税込 6,459円)



46 海鮮ぶり
しゃぶしゃぶ用
(ポン酢3袋付き)

45枚入 本体 3,980円
(税込 4,299円)

添付タレ・特定原材料 小麦

店渡しのみ承ります 承り期間 12月25日☾まで 商品お渡し日 12月30日☾・31日☾

おもてなしの席を
美味しく華やかに。

お刺身



60 祝宴オードブル 約3~4人前 本体 3,580円
(税込 3,867円)

特定原材料 卵 乳 小麦 卵



59 パーティーオードブル 約3~4人前 本体 3,380円
(税込 3,651円)

特定原材料 卵 乳 小麦 卵

オードブル

デリカ

おいしさあふれる
バラエティ豊かな盛合せ

店渡しのみ承ります 承り期間 12月25日☾まで 商品お渡し日 12月30日☾・31日☾



56 にぎり寿司
盛合せ
きらめき
煌 約3~4人前

本体 3,980円
(税込 4,299円)

特定原材料 卵 乳 小麦 卵 かに



58 にぎり寿司
祇園 約3人前 本体 1,980円
(税込 2,139円)

特定原材料 卵 小麦 卵



57 にぎり寿司
盛合せ
しらかわ
白川 約3人前 本体 2,980円
(税込 3,219円)

特定原材料 小麦 卵



55 にぎり寿司
やさか
八坂 約4人前 本体 3,980円
(税込 4,299円)

特定原材料 小麦 卵

にぎり寿司

デリカ

賑やかな集いの席を
華やかに彩る

店渡しのみ承ります 承り期間 12月25日☾まで 商品お渡し日 12月30日☾・31日☾

キャラクターおせち

巻の重は、基本おせち詰合せ。式の重は、お子様が喜ぶ肉系オードブルが入った詰合せ。

巻の重は、和風おせち。式の重は、洋風おせちの二段重。

お子様も大満足！
家族で楽しむおせち料理

61 紀文食品

おせち詰合せ/ディズニー 二段重

お重外寸/16.5×16.5×9.7cm

消費期限/2025年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 及び

本体 **10,000円**
(税込 10,800円)

【別添】切り餅/ディズニー 標準6個付 ※8種類からランダムに入ります。(重複する可能性もあります)

店渡しのみ 大人2人前 子供2人前 全25品目

巻の重:13品目

式の重:11品目

鯛入り蒲鉾 紅、鯛入り蒲鉾 白、伊達巻、栗甘露煮、味付数の子、海老の旨煮(祝海老)、田作り、黒豆、煮しめ里芋、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ椎茸、信田巻(三種野菜巻)

かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、紅白なます、イタリアンソーセージスライス、三元豚ロースパストラミ、海老とブロッコリーのテリーヌ、玉子焼、デミグラスハンバーグ、黒酢だれ肉だんご、鶏ももトホ焼き、オリーブ

承り期間 12月27日(金)まで

62 紀文食品

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段重

お重外寸/16.5×16.5×10.8cm

消費期限/2025年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 及び

本体 **10,000円**
(税込 10,800円)

【別添】切り餅/ディズニー 標準6個付 ※8種類からランダムに入ります。(重複する可能性もあります)

店渡しのみ 大人2人前 子供2人前 全22品目

巻の重:11品目

式の重:11品目

伊達巻、鯛入り蒲鉾 紅、鯛入り蒲鉾 白、栗さんとん(いもさんとん/栗甘露煮)、昆布巻、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、海老の旨煮(祝海老)、黒豆、練り切り(ハローキティ)

鶏ももトホ焼き、豚角煮、デミグラスハンバーグ、若桃甘露煮、かまぼこ(シナモロール)、りんごのグラッセ、三元豚ロースパストラミ、大学芋(ごまざつま)、厚焼玉子、練り切り(クロミ)、オリーブ

承り期間 12月27日(金)まで

一緒におせち食べたいワン!



ワンちゃんネコちゃん ペット用おせち

63 愛犬用

コミフデリ 招福おせち

本体 **3,780円**
(税込 4,158円)

お重外寸/13.1×15.0×4.7cm

賞味期限/2025年1月31日

特定原材料 卵 乳 小麦

店渡しのみ 冷凍 小型犬1匹 全11品目

黒豆入りがんも、温野菜(ブロッコリー)、さつまいもとピーズのきんとん、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、ベビー航立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参、馬肉のしぐれ煮、煮しめ鶏のトマトソース

64 愛犬用

コミフデリ お正月料理

本体 **2,180円**
(税込 2,398円)

お重外寸/13.5×13.5×4.0cm

賞味期限/2025年1月31日

特定原材料 卵 乳 小麦

店渡しのみ 冷凍 小型犬1匹 全7品目

デリヤキチン、花型人参、温野菜(いんげん)、かぼちゃきんとん、おさかな豆腐バーグ、温野菜(ブロッコリー)、ひとちみントロフ

65 愛猫用

コミフデリ ネコちゃんおせち

本体 **2,680円**
(税込 2,948円)

お重外寸/9.6×9.6×5.4cm

賞味期限/2025年1月31日

特定原材料 卵 小麦

店渡しのみ 冷凍 愛猫1匹 全8品目

田作り、花型人参、花びらかまぼこ、サーモン&ポテト、かぼちゃきんとん、魚粉のせ、スモークチキン、温野菜(ブロッコリー)、温野菜(パプリカ)

承り期間 12月3日(火)まで

商品お渡し日 12月28日(土)~31日(火)

※ペットおせちは消費税10%となります。

※おせちの内容は若干変更する場合がございます。予めご了承ください。

おせちご予約承り・お渡し日のご案内

	店渡しおせち	宅配おせち ※店渡しも可	宅配専用おせち	ペットおせち (店渡しのみ)	お魚屋さんのお寿司・お刺身 (店渡しのみ)	かに (店渡しのみ)	デリカ お寿司・オードブル (店渡しのみ)	活焼鯛・天然焼鯛 (店渡しのみ)
商品番号	1~38・61・62	6~10・15~20	39~43	63・64・65	44~47	48~51	55~60	52・53・54
ご予約締切日	12/27(金)	12/21(土)	12/18(水)	12/3(火)		12/25(水)		12/19(木)
お届け・お渡し期間	12/31(火)のみ	12/31(火)のみ ※時間指定はできません	12/29(日)・12/30(月) ※時間指定はできません	12/28(土)~12/31(火)		12/30(月)・12/31(火)		12/31(火)のみ

宅配のみ 宅配

このマークの商品は、宅配を承ります。

時間指定は出来ません。ご了承ください。(20時以降にお届けとなる場合がございます)



おせちの宅配は
京都府下・大阪府下・兵庫県下・奈良県下・
和歌山県下・滋賀県下・三重県下 全域
に限定させていただきます。(手数料はいただきません。)

※山間部など積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所から連絡させていただきますので係員とご相談ください。

お支払いについて

店渡し 商品と引き換えてお支払いください。

宅配 お申し込み時にお支払いください。

※お電話、ホームページ上でのご予約は承っておりません。※印刷の性質上、写真と現物の色が異なる場合がございます。※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。※お申し込み日切日の変更、取り消し等はご容赦下さいませ。※承り期間中でも予定数量にない次第、終了させていただく場合がございます。※割引セール時は対象外です。※ご注文に関する個人情報は、ご注文商品のご予約のみ使用させていただきます。

ご注意ください

12月31日は、閉店時間が通常より早くとなっております。お受けとりは、営業時間中にお願いたします。

お申し込み・お渡しは **ワット** 各店案内所まで