

日本料理なだ万

おせち重詰二段重



「灘万の割烹は好し」と森鷗外の小倉日記に記されるほど、各時代の文人や名士に愛されてきた、日本料理「なだ万」。「老舗はいつも新しい」を理念に、天保元年（1830年）創業以来、代々受継がれてきた伝統を守りながらも、時代の流れに合わせた味を追求し続けております。

日本料理「なだ万」が吟味し、心を込めて作り上げたおせち料理。

お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。

【壱の重】

海月酢、数の子松前漬、赤梅甘露煮、栗付金柑、小鯛笹漬、田作り、たたき牛蒡、菊花蕪、黑豆、伊達巻、烏賊松笠焼、海老芝煮、鰻西京焼、栗金団、お多福豆、数の子、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮

【貳の重】

鰯旨煮、鶏八幡巻、鰺甘露煮、穂付筍、梅人參、有平蒟蒻、小蛸、錦玉子、鰻西京焼、花酢蓮根、鶏燻製、合鴨燻製、干椎茸甘露煮、巻湯場含め煮、牛蒡旨煮、昆布巻、鶏松風、鰻の子旨煮、帆立生姜煮

R-7

店頭お渡し 承り期間:12月27日(月)まで
お渡し日:12月31日(金)のみ

限定
5口

本体 **37,000円**
(税込39,960円)

【二段重】227×227×55mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・そば・落花生
※消費期限:2022年1月1日



田作り、
編笠柚子、
松笠烏賊、
紅鮭昆布巻、
数の子鰻甲漬、
伊達巻、
紅白小袖蒲鉾、
合鴨燻製、
鶏燻製、
黑豆、
穂付筍含め煮、
干椎茸甘露煮、
海老芝煮、
牛蒡旨煮、
絹さや、
栗金団、
小鯛笹漬、
紅白なます、
小蛸、
鰻西京焼、
帆立生姜煮、
鰺旨煮、
梅人參、
真鰯旨煮、
鰻の子旨煮



おせち重詰一段重



なだ万

R-8

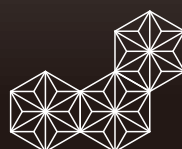
店頭お渡し 承り期間:12月27日(月)まで
お渡し日:12月31日(金)のみ

限定
20口

本体 **20,000円**
(税込21,600円)

【一段重】177×233×77mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2022年1月1日



三陸海宝漬 中村家

黄金の海三段重

リアス式海岸で世界でも屈指の好漁場の一つとされる三陸沖。三陸・釜石に水揚げされる豊かな海の幸の数々から厳選した原料を使い、一品一品心を込めてお料理を作る「三陸海宝漬 中村家」。素材の良さをしっかりと見極めて、このご褒みの料理人三陸海宝漬 中村家・島村隆雄料理長の監修。



三陸海宝漬
中村家

【吉の重】

伊達巻、ごまめクルミ和え、牛蒡西京漬、海老豆、黒豆甘露煮、花餅(紅)、祝海老、洗皮栗甘露煮、きんとん、味付数の子、貝貝砂和え、わさび酢だこ、紅白なます

【貳の重】

サバ昆布、数の子松前漬、たら子旨煮、まぐろ角煮、にんじん甘酢漬、海宝漬(うに・帆立)、焼帆立、甘鯛西京焼、海老かんざし、紅鮭昆布巻

【参の重】

あわび旨煮、三陸産わかめ、鰯の煮付、スモークサーモントラウト、かに甲羅盛り、かに爪、ぶり照焼、海老かんざし、紅鮭昆布巻

【配達のみ】

999026 冷蔵 凍 承り期間: 12月19日(日)まで
お渡し日: 12月30日(木)のみ

限定 10口 本体 18,333円 (税込19,800円)
【三段重】174×174×174mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※賞味期限: [冷蔵配達の場合] 2022年2月28日
(解凍後はなるべく早くお召し上がりください)

割烹千賀

【吉の重】

栗金団、酢牛蒡、梅真丈、豚角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、ロブスター、くるみ煮、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、子持局賊、ローズサーモン、数の子塩甲漬、たこ生巻

【貳の重】

ごまかつま、北欧サラダ、味付け肉団子、魚の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ揚げ、はかた地どりのテリーヌ、ベーコンチーズ、紅鮭しんじょう、膳西京焼、手揉まんじゅう、紅鮭白醬油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン煮、祝い海老、いかのスモーク風味、海老マヨ、紫芋金団

【参の重】

鶏照焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子ハチ巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜漬、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花生、梅かんざし

【配達のみ】

999027 クール 凍 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定 30口 本体 20,370円 (税込22,000円)
【三段重】257×257×185mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日



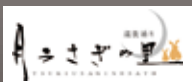
割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」が、腕によりをかけた、美しく華やかに盛り付けた、絢爛豪華、渾身力作のおせちです。

割烹料亭 千賀

和風おせち 三段重 「彩華千」



加賀兔郷



【吉の重】

かに甲羅盛り、田作り、磯貝照焼串、小鯛焼、いか岩石揚げ、サーモントラウト節糸巻、数の子、たこ旨煮、くるみ、月うさぎ(練きり)、サーモントラウト西京焼、いくら(手まり陶器入り)、焼帆立、海老旨煮、子持昆布、合鴨スモーク、鰯照焼、黒豆金箔

【貳の重】

鮎笹巾着、栗きんとん、一口昆布巻、若鶏休庵焼、赤魚味噌焼、若桃甘露煮、伊達巻、フチザリ海老サラダ、いか松笠、ばい貝旨煮、焼たけのこ、椎茸旨煮、たたきごぼう、赤花こんにゃく、白花こんにゃく、なごみ巻ほうれん草、梅餅松葉、スモークサーモントラウトスライス、たこバジルソース和え、焼豚スライス、地どりのテリーヌ、紅鮭ミルフィーユ、三色ムースクレープ包み、紫芋スイーツキューブ、スタッドオリーブ

【配達のみ】

999028 クール 凍 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定 30口 本体 16,000円 (税込17,280円)
【二段重】210×210×125mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月1日



加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。

加賀月うさぎの里

和洋おせち 二段重 「加賀兔郷」



クリームブリュレ(洋菓子)、
塩トマトのコンポート、
若桃のコンポート、
金柑のコンポート、
海老のゼリー寄せ、
海老の白ワイン蒸し、
鶏肉と茸のテリーヌ、
スッキーニのピクルス、
牛肉と彩り野菜のマリネ、
ほうれん草のヌイユ(バスタ)、
ポレンタ(コーンミール)、
フォアグラ入りハンバーグ、
オマール海老のカクテルソース、
人参のマリネ、
合鴨コンフィ、
漬け和牛肉のローストビーフ、
栗と黒豆の羊羹仕立、
鶏肉のコンフィトマトソース、
フォアグラ・マデラソース・トリュフ添え、
ポイルロマネスコカリフラワー、
ブラックオリーブ、
グリーンオリーブ



R-29	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999029	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定
20口

本体 **10,000**円
(税込10,800円)
【一段重】196×257×50mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日

洋風オードブル
おせち

レストラン大宮

浅草の有名洋食店「レストラン大宮」監修の
オードブルおせちです。



【吉の重】

モッツァレラチーズのバジルソース、セミドライトマト、あわびのコンフィ、彩り野菜のグリル、
豚肉と鶏肝のバテ、コールスロー、スズキのエスカパッシュ、鶏肉のコンフィ、バジルソース、
人参のマリネ、ポイルブロccoli、ポイルロマネスコカリフラワー、オマール海老の香草バター焼、
鶏肉と茸のテリーヌ、コンソメのゼリー寄せ、漬け和牛肉のローストビーフ、チキンロールの蒸し焼、
エッグダーター(洋菓子)、紫キャベツのマリネ、ホタテのコンフィ、ムール貝のコンフィ、
ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、短冊イカのバジルソース、
グリーンオリーブ、ブラックオリーブ

【貳の重】

仔牛のバイ包み焼、パストラミ(加熱食肉製品)、フォアグラのグラタン トリュフ風味、
羊肉とキャベツのオープン焼、豚スペアリブの煮込み、バーベキューソース、
合鴨モーク、豚肉のロースト、ファルファレバスタのトマトクリーム煮、
小海老のコンフィ、牛肉と彩り野菜のマリネ、白いんげん豆の煮込み、
牛蒡肉の赤ワイン煮、ブラムの赤ワイン煮、ポイルロマネスコカリフラワー

R-30	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999030	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定
20口

本体 **20,000**円
(税込21,600円)
【二段重】196×290×50mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日



洋風おせち二段重

三代目たいめいけん

三代目たいめいけん監修の洋風おせちです。



スパイスグリルチキン インゲン添え、
ミックスビーンズコンソメ煮、
りんごきんこん シナモン風味、
じゃがいもダイス揚げ、蟹甲羅グラタン、
ブロッコリーコンソメ煮、
カジキのハニーマスタードソース、キャロットラペ、
ロマネスココンソメ煮、
ローストビーフ グレービーソース添え、
椎茸入りピーマンシチュー、
ミンチとチーズのベーコン巻 ラタトゥイユソース、
テリーヌカンパニュ、
ホタテのテリーヌ、
オリーブのマリネ、
たこのマリネ バジル風味

R-31	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999031	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定
20口

本体 **12,000**円
(税込12,960円)
【一段重】261×199×50mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・かに
※消費期限: 2022年1月1日



洋風おせち一段重

五島軒

函館の老舗洋食店「五島軒」監修の洋風おせち。
スパイスグリルチキンや椎茸入りビーフシチューなど
五島軒ならではのお料理を詰め込みました。



味遊心

親子三代おせち

「伝統的・いわれの重」「酒肴・晩酌の重」
「畜肉・海鮮・デザート」の重と、
親子三代代でそれぞれ楽しめる一家団欒おせちです。



【吉の重】

煮めごぼう、竹の子含め煮、
煮べれんこん、小芋含め煮、
ふき含め煮、一口にしん昆布巻、
もみじスライス、
安納芋の栗きんとん、
紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、
ちょうろぎ、味付ばい貝、はも西京焼、
祝いび、くるみ甘露煮、田作り、
伊達巻、紅白なます、叩きごぼう、
花型大根、鶏肉三色巻

【貳の重】

焼湯葉巻き、そら豆のムース、
ごまだんご、若桃甘露煮、
中華くらげ、にしん甘酢漬、
あんず白ワイン煮、ローストビーフ、
味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、
彩り野菜とチーズのテリーヌ、
フランポワーズマカロン、
海老チリソース

【参の重】

イタリアンソーセージ、
紅はるかのごまぶし、
きたの玄米牛のビーフシチュー、
浅漬ブロッコリー、
練乳いちごムース、
ミニッツチーズサブ、
抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、
ドロップペッパー、笹巻だんご、
いか軟骨マリネ、生ハム、
ミニデミグラスハンバーグ、
スモークサーモン、合鴨スモーク

S-19

店頭 承り期間：12月18日(土)まで
お渡し 日：12月31日(金)のみ

限定
150円

本体 **15,000円**
(税込16,200円)
【三段重】225×225×160mm

200
ポイント
プレゼント

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限：2022年1月2日 ※原料事情により内容を変更させていただく場合がございます。

購入特典

祝い箸
(5膳)

ご購入者様
全員に
プレゼント!!

【吉の重】

紅白かまぼこ、錦玉子、
丹波黒ぶどう豆、
安納芋の栗きんとん、
味付数の子、若桃甘露煮、
叩きごぼう、紅白なます、田作り、
いくら醤油漬、伊達巻

【貳の重】

花餅(紅梅)、鶏の塩麹焼、
合鴨スモーク、
イタリアンソーセージ、
肉だんご、スモークサーモン、
パストラミビーフ、
カナダホッキ貝サラダ、
海鮮市松、海老チリソース

【参の重】

こんにゃく煮、竹の子含め煮、
煮めごぼう、煮べれんこん、
ふき含め煮、小芋含め煮、
椎茸含め煮、もみじスライス、
ぶり照焼、焼湯葉巻き、
味付ばい貝、子持いか、
寿厚焼玉子、一口にしん昆布巻、
祝いび



S-20

店頭 承り期間：12月18日(土)まで
お渡し 日：12月31日(金)のみ

限定
120円

本体 **10,000円**
(税込10,800円)
【三段重】149×149×136mm

100
ポイント
プレゼント

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限：2022年1月2日 ※原料事情により内容を変更させていただく場合がございます。

購入特典

祝い箸
(3膳)

ご購入者様
全員に
プレゼント!!

ミニ三段重

厳選した食材を使用し、
伝統的なおせちをバラエティ豊かに盛り込みました。
彩りのよい、華やかな和風おせちです。

【吉の重】

紅白かまぼこ、伊達巻、穴子八幡巻、
鮭の西京漬焼、味付数の子、
海老の姿煮、若桃甘露煮、梅人参煮、
黒豆の煮豆、栗きんとん、
紅白なます柚子の香り、
田作り(佃煮)、手毬麩煮、梅麩煮

【弐の重】

味付パイ貝のガーリックバター焼、
スモークサーモントラウト、
パプリカのマリネ、小海老のマリネ、
野菜と魚介のマリネ、
セミドライトマト、
モッツアレラチーズバジルソース、
海老のテリーヌ、
ムール貝のコンフィ、
海老のゼリー寄せ、
アングルのコンポート、
グリーンオリーブ

【参の重】

漬け牛肉のローストビーフ、
彩り野菜のグリル、人参のマリネ、
紫キャベツのマリネ、
リオンソーセージ、
合鴨スモークオレンジピール添え、
豚肉と鶏肝のパテ、
プラムの赤ワイン煮、
人参のピクルス、
ポロニヤハムのゼリー寄せ、
パストラミ(加熱食肉製品)、
グリーンオリーブ、
ブラックオリーブ



R-32

店頭 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し: 12月31日(金)のみ

999032

クール 承り期間: 12月23日(木)まで
配達: 12月31日(金)のみ

限定
70%

本体 **10,000円**
(税込10,800円)

【三段重】140×155×50mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月2日



ほのか和洋三段重

銀座花蝶の松田総料理長監修の和洋折衷創作おせち。

銀座花蝶



【吉の重】

国産青梅の甘露煮、
国産栗の栗きんとん、
北海道産紫花豆煮、
国産ごぼうのたたきごぼう、
国産野菜の紅白なます、
国産さつま芋の甘露煮、
北海道産牛肉のしぐれ煮、
国産かぼちゃの水ようかん、
国産丹波黒種黒豆煮

【弐の重】

大分県産ぶり照焼、
佐賀県産若鶏のグリル、
国産金柑の甘露煮、
佐賀県産若鶏の唐揚げ、
千葉県産豚の角煮、
国産栗の甘露煮

【参の重】

国産野菜の炊き合わせ ※
-国産梅花にんじん
-熊本県産たけのこ
-九州産さといも

国産椎茸煮、
宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、
北海道産ほたて照焼、
栃木県産大豆の巻き湯葉煮

※各煮物が1袋にまとめて入っていて
重箱外に別添となります



別添の煮物

写真は盛り付け例です



R-33

店頭 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し: 12月31日(金)のみ

999033

クール 承り期間: 12月23日(木)まで
配達: 12月31日(金)のみ

限定
10%

本体 **14,500円**
(税込15,660円)

【三段重】167×167×168mm

※消費期限: 2022年1月2日

※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります

100
ポイント
プレゼント

石井食品のおせち料理は主原料国内産の素材にこだわり、無添加調理で仕上げました。

のぞみは...

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用せず、小麦を使わないで醸造した醤油などで仕上げました。

食物アレルギー物質(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)の検査は食材ごと、および盛り付け後に酵素免疫測定法(ELISA法)で実施しています。
また、お家で使われているトレーはLIMEX製のものを取り入れプラスチック使用量も削減し環境にも配慮したおせち料理になっています。

石井食品

食物アレルギー配慮おせち

のぞみ

特定原材料7品目を
使用しないで仕上げた
おせち料理

