

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。

【店頭お渡しのみ】

R-14

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

限定
5コ

本体 **39,000**円
(税込42,120円)

【二段重】227×227×135mm

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限：2023年1月1日

【壹の重】

海月酢、数の子松前漬、赤梅甘露煮、葉付金柑、小鯛笹漬、田作り、叩き酢牛蒡、菊花蕪、黒豆、伊達巻、松笠烏賊白焼、海老芝煮、鰹西京焼、栗金団、お多福豆、数の子鼈甲漬、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮

【貳の重】

真鱈旨煮、鶏八幡巻、練甘露煮、穂付筍含め煮、梅花人参、有平蒟蒻煮、小蛸、錦玉子、鰹西京焼、花酢蓮根、鶏燻製、合鴨燻製、干椎茸甘露煮、巻湯菜含め煮、牛蒡旨煮、一口昆布巻、鶏松風、鰹の子旨煮、帆立生姜煮

おせち重詰一段重



【店頭お渡しのみ】

R-15

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

限定
20コ

本体 **22,000**円
(税込23,760円)

【一段重】177×233×77mm

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限：2023年1月1日

田作り、編笠柚子、松笠烏賊、紅鮭昆布巻、数の子鼈甲漬、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏燻製、黒豆、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、鰹西京焼、帆立生姜煮、練甘露煮、梅花人参、真鱈旨煮、鰹の子旨煮

なだ万



三陸海宝漬 中村家

黄金の海 三段重

三陸の豊富な魚介類を目にし、素材の良さをし「かりと見極めている」こだわりの料理人。三陸海宝漬 中村家 島村隆総料理長の監修による「中村家のおせち」をお作り致しました。料理技術の粋を集めた海鮮を中心とした味わい深いおせち料理を、ご家庭の祝い膳としてご賞味いただけます。



【吉の重】

伊達巻、海老豆、牛蒡西京漬、黒豆甘露煮、ごまめクルミ和え、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】

サーモントラウトわさび漬、こはだ栗漬、数の子松前漬、小海老蜜煮、三陸産わかめ、海宝漬(うに・帆立)、紅鮭昆布巻、赤魚西京焼

【参の重】

あわび旨煮、一口焼湯葉、焼帆立、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、あかにし貝甲、鱈の煮付

【配達のみ】

999027 冷蔵 承り期間: 12月19日(月)まで
お渡し日: 12月30日(金)のみ

限定 20% 本体 19,445円 (税込21,001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] 2023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)

三陸海宝漬
中村家

割烹料亭 千賀

和風おせち 二段重

「彩華千」



【吉の重】

帆刺黄金漬、蛸小倉煮、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、貝雲丹和え、穴子八幡巻、伊達巻、紅鮭昆布巻、ロブスター、白花生、田作り、焼き帆立、鳥賊松笠白焼、若桃甘露煮、あかね真丈、数の子鹽甲漬、ローズサーモン、くるみ煮、錦玉子、さごしの昆布×

【貳の重】

海老マリネ、味付け肉団子、ごまかつま、紅白結び餅、北欧サラダ、紫芋金団、はかた地どりのテリーヌ、鱈西京焼、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆、真鯛のマリネ、味付け子持昆布、あわびのワイン煮、寿栗甘露煮、祝い海老、海老マヨ、あんず蜜漬、ペーコンチーズ、カシューナッツ鮎炊き、ミートローフ、子持扇貝

【参の重】

鶏の三色巻、柚子鶏つくね、紅白なます、いくら醤油漬、蛸生姜、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鶏照焼、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、新緑ふくさ、湯葉旨煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅白祝袋、梅かざし

【配達のみ】

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

限定 30% 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
※消費期限: 2023年1月2日

割烹 千賀

加賀月うさぎの里

和洋おせち 二段重

「加賀兔郷」



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。和洋の美味を取り揃えました。

【吉の重】

かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、磯貝照焼串、小鯛焼、いか岩石揚げ、紅トコロオオン巻、田作り、数の子、真鯛さし、大根彩り漬、くるみ、月うさぎ(練きり)、キングサーモン味噌焼、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、鱈照焼、黒豆金箔

【貳の重】

牛肉しぐれ包み、栗きんとん、一口昆布巻、若鶏利休焼、赤魚味噌焼、若桃甘露煮、フチフリ海老サラダ、伊達巻、ばい貝旨煮、いか松笠、たけのこ鱈煮、椎茸煮、たたき牛蒡、赤花こんにゃく、白花生こんにゃく、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、たこパジルソース和え、ポーワスターミスライス、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、スタブドオリブ

【配達のみ】

999029 クール 承り期間: 12月23日(金)まで
配達 お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定 30% 本体 17,000円 (税込18,360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: 2023年1月1日

加賀兔郷

月うさぎの里



【吉の重】

タコのラヴィゴットソース、スズキのエスカベッシュ、鹿の子イカのバジルソース、アワビのコンフィ、鶏肉と茸のテリーヌ、ジャンボンブランベルシエ、砂肝のコンフィ、人参マリネ、フロッコリーのガーリックオイル、オマール海老のガーリックバター焼、漬込み和牛のローストビーフ、紫キャベツと赤すぐりのマリネ、平さやいんげんのオリーブ焼、オイルサーディンガーリックソース、エンガーディナー(洋菓子)、ココナツ船の洋風さんどん、セミドライトマト、豚肉と鶏肝のバテ、鶏肉とケーパーのアプレッセ、コールスロー、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、ブラックオリーブ、カブのピクルス

【武の重】

サーモンのパイ包み焼、合鴨とオレンジのテリーヌ、合鴨ロースト、仔羊肉とキャベツのフオリコール煮凝り仕立て、豚肉と白イチジクのテリーヌ、カンネリーニのトマト煮、ミートパテのオープン焼 トリュフ風味、豚スペアリブの煮込み パーベキューソース、牛頬肉の赤ワイン煮、ブラムの赤ワイン煮、蒸し鶏のハニーマスタード、豚肉のロースト、牛肉と彩り野菜のマリネ

R-27 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

999030 クール配達 承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定20コ 本体 20,000円 (税込21,600円) 【二段重】196×290×95mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月2日



武の重

吉の重

洋風おせち二段重



三代目たいめいけん

洋風おせち一段重

スパイスグリルチキンやビーフシチューなど五島軒の世界観をお重の中で表現しました。りんごのきんどんはアップルパイをイメージしてシナモンをまぶしています。

五島軒



ミックスビーンズコンソメ煮、スパイスグリルチキン インゲン添え、カジキのハニーマスタード、キャロットラペ、ローストビーフ グレーピーソース添え、ロマネスコ コンソメ煮、りんごさんどん シナモン風味、椎茸入りビーフアンチョム、フロッコリー コンソメ煮、豚挽肉のペーコン巻 ラタトゥイユソース、ぶどう豆の赤ワイン煮、お祝い海老 アヒージョ風、帆立のコンフィ、テリーヌドカンパーニュ、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-28 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

999031 クール配達 承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定20コ 本体 13,000円 (税込14,040円) 【一段重】261×199×68mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月1日



ジャンボンブランベルシエ、鶏肉とケーパーのアプレッセ、海老のゼリウ寄せ、海老の白ワイン蒸し、手廻ハンバーグ(フォアグラ入り)、ブラムの赤ワイン煮、牛肉と彩り野菜のマリネ、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、ブラックオリーブ、カブのピクルス、オマール海老のカクテルソース、合鴨ロースト、漬け和牛のローストビーフ、紫キャベツのマリネ、フロッコリーのガーリックオイル、海老のテリーヌ、栗と黒豆の羊羹仕立、フルーツフロマーシュのテリーヌ、鶏肉のコンフィトマトソース、グリーンオリーブ



R-29 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

999032 クール配達 承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定20コ 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:2023年1月2日



洋風オードブルおせち



レストラン大宮

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】

竹の子詰め煮、煮びれんこん、一口にしん昆布巻、小芋詰め煮、ふき詰め煮、もみじスライス、栗きんとん、味付ばい貝、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、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】

そら豆のムース、ローストビーフ、フランボワーズマカロン、彩り野菜とチーズのテリーヌ、中華くらげ、にしん甘酢漬、海老チリソース、かに風味蒲鉾、イカとカナダホッキ貝のサラダ、いくら醤油漬、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、若桃甘露煮、じゃがいもチーズカリカリ、たこのパジルソース

【参の重】

イタリアンソーセージ、生ハム、紅はるかのごままぶし、ルビーチョコレートムース、ミニッツチーズサブ、抹茶小豆ムース、鶏の柚子胡椒焼、ドロップペッパー、いか軟骨マリネ、あんず白ワイン煮、笹巻だんご、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、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

【店頭お渡しのみ】

S-20 店頭お渡し 承り期間：12月18日(日)まで
お渡し日：12月31日(土)のみ

限定150円 本体 **16,000円**
(税込17,280円)
【三段重】225×225×160mm

100ポイント
プレゼント

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限：2023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、栗きんとん、味付数の子、味付ばい貝、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、海鮮市松、伊達巻

【貳の重】

あんず白ワイン煮、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、鶏の柚子胡椒焼、肉だんご、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、パストラミビーフ、海老チリソース、イカとカナダホッキ貝のサラダ、チキンبرانのフォアグラ風味

【参の重】

煮びれんこん、竹の子詰め煮、煮びごぼう、焼湯葉巻き、さつまいも甘露煮、椎茸詰め煮、もみじスライス、笹巻だんご、さんま祐庵焼、ぶり照焼、寿厚焼玉子、一口にしん昆布巻、祝いび



【店頭お渡しのみ】

S-21 店頭お渡し 承り期間：12月18日(日)まで
お渡し日：12月31日(土)のみ

限定120円 本体 **10,000円**
(税込10,800円)
【三段重】155×155×160mm

50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：2023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。

銀座花蝶

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。



【吉の重】
紅白かまぼこ、伊達巻、松管イカの醤油麹焼、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)、梅煮鮎、手毬煮鮎

【貳の重】
セミドライトマト、モッツアレラチーズパジルソース、ドライフルーツとクリームチーズ、海老のテリーヌ、ムール貝のコンフィ、パイ貝のガーリックバター煎、小海老のマリネ、野菜と魚介のマリネ、海老のゼリー寄せ、アンスのコンポート、スモークサーモントラウト

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

R-30 店頭お渡し 12月27日(火)まで 12月31日(土)のみ

999033 クール配達 12月23日(金)まで 12月31日(土)のみ

限定70円 本体 **10,463円** (税込11,301円)
【三段重】140×155×145mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2023年1月2日



【吉の重】
北海道産ほたて照焼、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、国産さつまいもの甘露煮、国産牛肉のしぐれ煮、国産椎茸煮、国産丹波黒黒豆煮

【貳の重】
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、国産若鶏の日の出巻、千葉県産豚の角煮、国産青梅の甘露煮

【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
宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産栗の甘露煮
※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
※一部料理は個別包装でお届けします

R-31 店頭お渡し 12月27日(火)まで 12月31日(土)のみ

999034 クール配達 12月23日(金)まで 12月31日(土)のみ

限定10円 本体 **16,019円** (税込17,301円)
【三段重】167×167×168mm

※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
※消費期限:2023年1月2日



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、お重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。

【吉の重】
減塩鶏だんご、毎だんご、金柑甘露煮、伊達巻、減塩たたき牛蒡(ごま入り)、減塩さわら照焼、減塩ひと昆布巻、減塩海老の旨煮、減塩数の子

【貳の重】
黒豆煮、減塩帆立煮、減塩ゆば山椒煮、減塩梅鮓、減塩紅白なます、渋皮栗、いくら醤油漬、きんとん、減塩鮎の旨煮、ローストビーフ、減塩酢だこ、減塩田作り、金柑甘露煮

【参の重】
減塩さつまいも甘露煮、減塩きぬぎや、減塩筍煮、減塩椎茸煮、減塩よもぎ鮓、減塩牛蒡煮、減塩ねじりこんにやく、減塩がんもどき煮、減塩寿高野豆腐、減塩五日きんちゃく、減塩梅人参

999035 冷凍配達 12月19日(月)まで 12月30日(金)のみ

限定10円 本体 **13,000円** (税込14,040円)
【三段重】173×173×173mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※賞味期限:[冷凍配達の場合]2023年1月31日(解凍後はなるべく早くお召上がりください)



京都 洙楽庵

減塩おせち

京都「洙楽庵」減塩おせちは、素材の旨味を生かした味付けにこだわり、調味料にはキッコーマン 特選丸大豆減塩しょうゆを使用することさらに塩分にも配慮しました。

塩分を気にされる方へおすすり致します。



キッコーマン 特選丸大豆 本醸造 減塩しょうゆ 使用