

選べるおせち和一段

日本伝統のおせち料理を、華やかに盛り込みました。



味付いくら、松前漬、たこ小倉煮、紅鮭昆布巻、梅型ねじり人参煮、カラスガレイ西京焼、鮭西京焼、伊達巻、金柑甘露煮、つぶ貝しぐれ煮、味付数の子、海老目煮、切干大根煮、洗皮栗甘露煮、さんとん、田作り煮、鯛籠皮巻、たたきごぼう、サワラ桜花漬、なます、菊煮、しいたけ煮、からし栗昆布漬、金箔黒豆煮

【店頭お渡しのみ】

R-5 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ 本体 **11,000円** (税込11,880円) 【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳製分・小麦・えび ※消費期限: 2024年1月1日

限定 30口

選べるおせち洋一段

テリリスやローストビーフなど、オードブルを中心に。



砂肝のコンフィ胡麻塩味、ドライマトのオイル漬け、きのこパプリカマリネ、黒毛和牛ビーフシチュー、オマールクローリングカット、オマール海老のバイ包み、ブロッコリーグリーン、オリージュ豚のスマークロースト、レンズ豆のリゾット風、スマークサーモントラウトローズ、海の幸マリネ、和牛ローストビーフ、ピーズデミグラスソース煮添え、鶏の燻製ボスカイオラソース、カニ風味のサラダテリリス、ピクルス、合鴨スマーク、ドライアブリコット、りんごのさんとん、ピンクペッパー添え、パテドカンパーニュ、人参のオレンジマリネ、スタッフドオリーブ、ライブオリーブ、グリーンオリーブ

【店頭お渡しのみ】

R-6 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ 本体 **11,000円** (税込11,880円) 【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳製分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2024年1月1日

限定 30口

※まとめてご注文いただいた場合でも一段につき一個口となります。

選べるおせち中一段

鮎や文焼、海老チリソースなど、中華料理をパラエティー豊かに。



蒸し鶏葱醬ソース、肉団子、ブロッコリーグリーン、海老チリソース、牛肉たれ焼、若松甘露煮、大根マリネ、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、ピリ辛小豆瓜、鮑オイスターソース煮、からし栗昆布漬、焼鯛立、中華くらげ、合鴨スマーク、醬汁文焼、カシューナッツの胎だし

【店頭お渡しのみ】

R-7 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ 本体 **11,000円** (税込11,880円) 【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳製分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2024年1月1日

限定 20口

選べるおせち肴一段

魚介類を中心にした、お酒の肴におすすめの味わい。



焼鯛立、梅型ねじり人参煮、砂肝塩焼、金柑甘露煮、鮭西京焼、味付いくら、穴子八幡巻、味付数の子、なまこ酢、角うに、からすみ、あわび煮、松前漬、たら煮、一口昆布巻、こはだ栗漬、たこ梅酢和え、牛肉のしぐれ煮、黄金いか、海老目煮、丹波黒どり炭火焼

【店頭お渡しのみ】

R-8 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ 本体 **11,000円** (税込11,880円) 【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳製分・小麦・えび ※消費期限: 2024年1月1日

限定 20口



# 加賀屋

## おせち和風三段重 きらめき



R-14 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

999014 クール配達 承り期間: 12月23日(土)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定 5口

本体 **35,000円**  
(税込37,800円)

【三段重】196×196×180mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ  
※消費期限: 2024年1月1日

**【壹の重】**  
能登青かぶら寿司、鮑うま煮、柚餅子、金箔蒲鉾、かじき昆布メ、赤魚の唐蒸し、よもぎ結びすだれ麩煮、伊達巻き、若桃シロップ漬、合鴨のくんせい、手まり餅、帆立のくんせい、いか雲丹焼き

**【貳の重】**  
黒毛和牛西京味噌ローストビーフ、能登産なまこ酢、能登産干し柿バター寄せ、鱈照り焼き、五郎島金時芋のきんとん、ほたるいかいしる風味焼き、白えび甘酢漬、豚角煮、鶏肉の塩糺焼き、くるみ甘露煮、田作り煮、大根と人参の紅白なます、味付け子持ち昆布、野菜マリネ、パプリカマリネ、昆布甘酢漬、黒豆煮、金粉飾り、れんこん山葵風味

**【参の重】**  
能登産さざえ靴漬(瓶詰)、裏白椎茸煮(能登115使用)、車海老煮、鶏の松風、牛肉八幡巻き、あんころ笹包み(ルビーロマン果汁入)、味付け数の子、真鯛の旨煮、たこ山椒煮、焼き栗、巻き湯栗煮(いしる風味)、金時草麩オランダ煮、れんこん煮(いしる風味)、鯛こんにゃく旨煮、竹の子煮、ふき煮、人参煮

加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。  
創業以来培ってきた「お客様のお心を癒すおもてなし」は今も連綿と受け継がれています。  
和倉温泉内に別邸「松乃碧」、姉妹館「あえの風」と「虹と海」、金沢駅前に料理旅館「金沢茶屋」の各旅館を展開、さらに加賀屋の「味とおもてなし」を各地でお楽しみ頂けるよう、大都市を中心に直営の旬の店も運営しています。

## 北陸おせち一段重



のどぐろや鯛などを使用し、加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせち。  
大ぶりのあわびが目を引く粋な盛り付けもお楽しみいただけます。  
人気のきんとんは五郎島金時を使用してコク深い味わいに仕上げられています。

R-15 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

999015 クール配達 承り期間: 12月23日(土)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定 10口

本体 **15,800円**  
(税込17,064円)

【一段重】202×202×78mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2024年1月1日

つぶ貝わさび漬、スモークサーモントラウト柚子胡椒添え、黒豆、五郎島金時きんとん、五郎島金時芋スライス、白海老甘酢漬、味付けいくら、紅白なます、のどぐろ南蛮漬、てまり餅、牛肉とごぼうのしぐれ煮、松前漬、煮あわび、角煮、紅白蒲鉾、伊達巻、金柑蜜漬、若桃蜜漬、ぶり照焼、合鴨糺製、牛肉八幡巻





# 日本料理なだ万

## おせち重詰二段重



【店頭お渡しのみ】

R-16

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

限定  
5口

本体 **42,000円**  
(税込45,360円)

【二段重】227×227×135mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2024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、菊花無、黑豆、伊達巻、松笠烏賊白焼、海老芝煮、鰻西京焼、栗金団、お多福豆、数の子鰻甲漬、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、有平鰻鱈煮、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、巻湯菜含め煮、牛蒡旨煮、一口昆布巻、鶏松風、鰻の子旨煮、帆立生姜煮

「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、心をこ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。

## おせち重詰一段重



【店頭お渡しのみ】

R-17

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

限定  
10口

本体 **23,000円**  
(税込24,840円)

【一段重】177×233×77mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2024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、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、鰻西京焼、練甘露煮、帆立生姜煮、梅花人参、真鱈旨煮、鰻の子旨煮

# なだ万







お食事処  
**加賀兎郷**  
かがとごう

【吉の重】

かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、合鴨スモーク、鰻照焼、田作り、梅餅松葉、若桃甘露、直火焼親鳥肝味、大根彩り漬、真鯛さし、くるみ甘露煮、いくら(手まり陶器入り)、海老旨煮、小鯛俵焼、数の子、月うさぎ(練きり)、焼帆立、子持昆布、黒豆金箔

【貳の重】

牛しぐれ笹巻き、一口昆布巻、キングサーモン味噌焼、伊達巻、海老雲丹クリーム焼、栗きんとん、海鮮マリネ、トマトバジル野菜煮込み、穴子味噌焼、たけのご飯煮、椎茸煮、ポークパストラミ、蒸し鶏バジル和え、たたき牛蒡、赤花こんにゃく、白花こんにゃく、なごみ巻ほうれん草、ピーチチューハイ、スモークサーモントラウトスライス、三色ムースクレープ巻き

【配達のみ】

999027 クール 承り期間: 12月23日(土)まで  
配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定 30円 本体 17,500円 (税込18,900円)

【二段重】210×210×135mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ  
※消費期限: 2024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  
「加賀兎郷」



三代目  
たいめいけん  
茂出木浩司シェフ監修

【吉の重】

エンガーディーナー、ヤングコーンのピクルス、セミドライトマト、チキンガランディーナ、人参のマリネ、ブロッコリーのガーリックオイル、豚肉とパセリのゼリー寄せ、オレンジパウンドケーキ、紅ズワイ蟹のブランマンジェ、鶏肉と茸のテリーヌ、パテドカンパニユ、漬込み和牛ローストビーフ、紫キャベツのマリネ、ズッキーニのバルムジャノ焼、カンネリーニのトマト煮、豚肉のロースト、コールスロー、オイルサーディンガーリックソース、鹿の子イカのジェノベーゼ、グリーンオリーブ、山芋のムースアワビコンソメジュレ、平さやインゲンのオリーブ焼、タコのラヴィゴットソース

【貳の重】

牛豚肉の赤ワインソース、プラムの赤ワイン煮、トリュフ入りポークリゼット、鶏肉とケーパーのプレッセ、ブロッコリーのパイヨン煮、牛すね肉のクリームディップ(リーフパイ添え)、スペアリブのパーベキューソース、合鴨のバストラミ、白イチジクのテリーヌ、燻漬けビーフのテリーヌ、アムズのコンポート、鶏肉のコンフィガーリックオイル、牛肉と彩り野菜のマリネ、蒸し鶏のハニーマスタード

R-30 店頭 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

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

限定 20円 本体 21,000円 (税込22,680円)

【二段重】290×196×100mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ ※消費期限: 2024年1月2日



日本橋たいめいけん三代目茂出木浩司シェフ監修。  
洋食の老舗の味にイタリヤンとフレンチの  
テイストを加え、バラエティに富んだ  
メニューを盛り合わせました。

三代目  
たいめいけん



函館五島軒  
since 1879

ローストビーフ グレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ煮、りんごきんとん、スパイスグリルチキン、ホタテのテリーヌ、豚挽肉のベーコン巻 ラタトゥイユソース、椎茸入りビーフ/チュー、テリーヌドカンパニユ、カジキのハニーマスタード、ドライマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのバジルマヨソース、たこのマリネ バジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスモーク

R-31 店頭 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達 配達  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

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

限定 20円 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: 2024年1月1日



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。  
りんごのきんと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





# 千賀屋

## 彩華千和風三段重

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。ひとつひとつこだわり抜いた味わい・彩り豊かな食材の数々を、大きなお重に所狭しと盛り付けました。



### 【吉の重】

酢牛蒡、梅真丈、鯛小倉煮、ごままつま、紅白結び餅、洗皮付き栗金団、カシューナッツ鮎炊き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子蜜甲漬、さごしの昆布炙

### 【貳の重】

海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白帆立、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、糖京焼、栗のしほ、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、卵生差

### 【参の重】

六子八幡巻、貝露丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花生、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、青高野豆腐、柚子オーロラ

### 【配達のみ】

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

限定 30円  
本体 **21,800円**  
(税込23,544円)

【三段重】257×257×185mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限: 2024年1月2日

# 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、素材の良さをしっ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 島村隆雄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、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、ごまめクルミ和え、花餅(紅)、黒豆甘露煮、祝海老、洗皮栗甘露煮、きんとん、味付数の子、つぶ貝黄金和え、たご生姜和え、紅白なます

### 【貳の重】

ずわいがに棒肉日酢漬、三陸産わかめ、かつお菜らか煮、こはだ栗漬、数の子松前漬、海宝漬(つに・帆立)、紅鮭昆布巻、赤魚西京焼

### 【参の重】

一口焼湯葉、鶏の煮付、スモークサーモントラウト、かに爪、焼帆立、海鮮市松、いか松立、あわび旨煮、数の子山海漬、あかにし貝甲、かに錦糸巻、柚子味噌いか

### 【配達のみ】

999031	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(火)まで お渡し日: 12月30日(土)のみ
--------	----------	--

限定 10円  
本体 **18,055円**  
(税込19,500円)

【三段重】174×174×174mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ  
※賞味期限 [冷凍配達の場合] 2024年2月29日  
(解凍後はなるべく早くお召上がりください)

# 金沢迎賓館 金茶寮

## 酒肴おせち一段重

金沢らしい色鮮やかな見た目に、お酒片手にお楽しみいただけるお料理を盛り付けました。のどくるやぶりなど北陸をイメージした食材も詰め込んでいます。



のどくる南蛮漬、栗付金柑、牛肉しぐれ煮、てまり餅、ぶり照り餅、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、梅の花餅 白、合鴨燻煮、梅の花餅 紅、高野豆腐旨煮、あわび旨煮、アンデスポークハストラミ、塩こうじ添え、紅白餅玉串、焼ほたるいか、若桃蜜漬、数の子わさび和え、味付けいくら、そぼろ、黒かしき昆布締め、栗甘露煮、豚肉彩り流し、牛肉八幡巻、白エビ日酢漬、かに真丈

R-32	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ
------	-----------	--

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

限定 10円  
本体 **15,800円**  
(税込17,064円)

【一段重】255×195×68mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限: 2024年1月1日



# 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。



### 【壹の重】

竹の子含め煮、煮びれんこん、  
寿高野豆腐、ふき含め煮、  
一口にしん昆布巻、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、  
くるみ甘露煮、田作り、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

### 【貳の重】

スモークチキンのマリネ、  
たこのバジルソース、  
あんず白ワイン煮、合鴨スモーク、  
フルーツフロマージュ、  
彩り野菜とチーズのテリーヌ、  
ローストビーフ、シナモンくるみ、  
かに風味蒲鉾、そら豆のムース、  
いか軟骨マリネ、スモークサーモン、  
プチリ海老サラダ、  
蓮根の芽の梅酢和え、若桃甘露煮、  
イカとカナダホッキ貝のサラダ、  
いくら醤油漬、中華くらげ、  
にしん甘酢漬

### 【参の重】

イタリアンソーセージ、  
紅はるかのごまぶし、  
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シチュー、  
浅漬ブロッコリー、  
ミニデミグラスハンバーグ、  
笹巻だんご、海老マヨソース、  
ドロップペッパー、抹茶小豆ムース、  
鶏の塩焼焼、フカヒレ風魚卵和え、  
生ハム、帆立と香草のテリーヌ、  
若桃甘露煮

### 【店頭お渡しのみ】

S-20 店頭お渡し 承り期間: 12月17日(日)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定150円 本体 16,500円 (税込17,820円)

100ポイントプレゼント

【三段重】225×225×160mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ  
※消費期限: 2024年1月2日 ※原料事情により内容を変更させていただきます場合がございます。

購入特典 祝い箸 (5膳) ご購入者様 全員に プレゼント!!



## 洋風オードブル重

25品目のバリエーション豊かな洋風オードブルメニューを詰め合わせました。華やかな見栄えが年始の集まりに彩りを添えます。

シナモンくるみ、パンキンスラダ オレガノ風味、イカとカナダホッキ貝のサラダ、  
スモークチキンのマリネ、スモークサーモン、サーモンのクリームチーズ和え、いくら醤油漬、  
鶏のチーズピカタ、イタリアンソーセージ、ドロップペッパー、シュリンプカクテル風、  
あんず白ワイン煮、フルーツフロマージュ、生ハムチーズロール、チーズオードブル、  
サーモングリエテリーヌ、ローストビーフ、  
ホワイトバストラミ、フカヒレ風魚卵和え、  
海老のタルタルソース焼き、赤ワイン風味牛肉煮込み、  
浅漬ブロッコリー、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、  
じゃがいもチーズカリカリ

【店頭お渡しのみ】 S-22 店頭お渡し 承り期間: 12月17日(日)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定30円 本体 11,000円 (税込11,880円)

50ポイントプレゼント

【一段重】185×300×68mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ  
※消費期限: 2024年1月2日 ※原料事情により内容を変更させていただきます場合がございます。



## 和洋ミニ三段重

ミニサイズのお重に和洋の食材をバラエティ豊かに盛り込みました。彩りのよい、多彩な味わいのおせちです。

【壹の重】 紅白かまぼこ、海鮮市松、丹波黒ぶどう豆、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

【貳の重】 焼湯葉巻き、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、肉だんご、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、鶏の塩焼焼、グリーンオリーブ、海老チリソース、バストラミビーフ、あんず白ワイン煮

【参の重】 竹の子含め煮、煮びれんこん、一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、花がんと煮、松鮎煮、笹巻だんご、ぶり照焼、帆立てり焼、味付ばい貝、祝えび、チーズ入り焼かまぼこ、さんま祐庵焼

【店頭お渡しのみ】 S-21 店頭お渡し 承り期間: 12月17日(日)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定120円 本体 11,000円 (税込11,880円)

購入特典 祝い箸 (3膳) ご購入者様 全員に プレゼント!!

【三段重】155×155×160mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2024年1月2日 ※原料事情により内容を変更させていただきます場合がございます。

50ポイントプレゼント



# 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。



**銀座花蝶 松田総料理長監修**  
花蝶は、銀座・木挽町にあるフードワークス運営の料亭スタイルレストラン。  
和食・フレンチ・イタリアンの技法を駆使した創作料理をお楽しみいただけます。  
和の伝統的なおせち料理に洋風をとり入れた花蝶らしいオードブルを彩り鮮やかに盛り込みました。



### 【舌の重】

田作り(佃煮)、紅白かまぼこ、味付数の子、梅麩煮、海老の姿煮、松笠イカの醤油麹焼、紅白なます柚子の香り、栗きんとん、鮭の西京漬焼、若桃甘露煮、梅人参煮、伊達巻、黒豆の煮豆

### 【貳の重】

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

### 【参の重】

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

R-33 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

999033 クール配達 承り期間: 12月23日(土)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定50円 本体 **11,000円**  
(税込11,880円)

【三段重】140×155×150mm  
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限: 2024年1月2日

# 石井食品

## 食物アレルギー配慮おせち のぞみ

特定原材料8品目を使用しないで  
仕上げたおせち料理。



写真は盛り付け例です

### 【舌の重】

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、国産さつま芋の甘露煮、国産牛肉のしぐれ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産丹波黒種黒豆煮

### 【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、千葉県産さといも

### 【参の重】

国産野菜の炊き合わせ ※1  
- 国産にんじん  
- 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 ※2、国産椎茸煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮  
※1 各煮物が1袋にまとめて入っていても別添外となります  
※2 一部料理は個別包装でお届けします

R-34 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(水)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

999034 クール配達 承り期間: 12月23日(土)まで  
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定10円 本体 **19,800円**  
(税込21,384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: 2024年1月2日

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、シンプルな原材料で仕上げました。  
のぞみは小麦を使わないで醸造した醤油を使用するなど特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を使わない調理をしています。食物アレルギー物質(特定原材料8品目)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。

# 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  
を使用することでさらに塩分にも配慮しました。



塩分を気にされる方へ  
おすすめ致します。

### 【舌の重】

減塩鶏だんご、笹だんご、金柑甘露煮、伊達巻、減塩たき牛蒡(ごま入り)、減塩さわら照焼、減塩ひと口昆布巻、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、減塩梅麩、減塩紅白なます、淡皮栗、いくら醤油漬、さんとん、減塩鮭の旨煮、ローストビーフ、減塩餅だこ、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、減塩よもぎ麩、減塩牛蒡煮、減塩ねじりこんにやく、減塩がんもどき煮、減塩高野豆腐、減塩五日きんちゃく、減塩梅人参

999035 冷凍配達 承り期間: 12月19日(火)まで  
お渡し日: 12月30日(土)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  
※賞消費期限: [冷凍配達の場合] 2024年1月31日  
(解凍後はなるべく早くお召上がりください)

