

テリーヌドカンパーニュ、赤シュクルート、
人参のオレンジマリネ、合鴨の香草マリネ、
黒毛和牛の赤ワイン煮、ピンクペッパー添え、
ロマネスコグリル、オマルクローリングカット、
味付いくら、ブロッコリーグリル、
スモークサーモントラウト、レモンケッパー添え、
魚介のラビゴットソース、有頭海老スモーク、
オマル海老のテリーヌ、柚子と大葉のボワソムムス、
テリーヌく車海老入り、ビーンズパイヨン煮、
オマル海老のオーロラソース添え、ジャーマンポテト、
しらすと野菜のテリーヌ、フランス風サラミ、ドライアブリコット、
すずきのスモーク、ハムのリエット、生ハム巻、野菜のマリネ、
あわびの白ワイン煮、ビクルス

【店頭お渡しのみ】

R-26 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コ

本体 19,000円
(税込20,520円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限:2024年1月1日



洋(フレンチ)一段重

1886年の創業以来、パリのマドレーヌ広場で
美食探求の姿勢を貫き、世界中のグルメに愛され
てきた高級食料品店。
合鴨の香草マリネやオマル海老のテリーヌなど
を詰め合わせました。

ファッション



FAUCHON
PARIS

鶏のガランティース、バーナ貝燻製オイル漬け、
帆立貝柱燻製、ビクルス、チキンマリネ、
ライプオリブ、スモークサーモン、レモンケッパー添え、
カボチャ、合鴨スモーク、ブロッコリーグリル、
レンズ豆のリゾット風、サラミ、カコのグラタン、
ドライマトのオイル漬け、チーズ、
ローストビーフ、ビーンズデミグラスソース煮添え、
フォアグラム、トリュフ添え、
青野菜のペペロンチーノ、
野菜のマリネ、イタリア風、
イイ蜆のトマトソース煮、ピンクペッパー添え、
有頭海老マリネ、人参のオレンジマリネ、
豚肉のバテ、アンチョビ詰めオリブ、
生ハム

【店頭お渡しのみ】

R-27 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
30コ

本体 14,000円
(税込15,120円)

【一段重】189×251×42mm

※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



洋(イタリアン)一段重

イタリアの豊かな食文化に磨かれた、ミラノの高級食料品店。
1883年の創業以来、伝統の味を守りつつ、ヨーロッパ中に
素晴らしい食材を提供し続けています。
冷製アンティパストを中心に、多彩に盛り込みました。

ペック



PECK
A MILANO DAL 1883

ソーセージの煮込みテリーヌ仕立て、ビクルス、
ザワークラウト、スタッフドオリブ、
ハンバーグ、トマトソース煮、ペペロンチーノ、
ホワイトアスパラと青野菜のペペロンチーノ、
牛肉のカルボナーダ、ビール煮、パテドカンパーニュ、
ブロッコリーグリル、モルタデッラ、
ソーセージと野菜のケーキサレ、トロピカルフルーツ、
ソーセージのブリオッシュ包み、マスタード、
フォアグラム、トリュフ添え、ソーセージ盛り合わせ、
赤シュクルート、サラミ、グリーンオリブ、
砂肝のコンフィ、胡椒風味、人参のオレンジマリネ、
ドライマトのオイル漬け、牛肉のしぐれ煮、バルサミコ風味、
ローストビーフ、ビーンズデミグラスソース煮添え、
ミートローフ、海老パザルチーズムス

【店頭お渡しのみ】

R-28 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
30コ

本体 14,000円
(税込15,120円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ

※消費期限:2024年1月1日



洋(ドイツ風)一段重

かつてバイエルン王国の中心として文化が花開いた、
ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランドです。
贅を尽くした伝統のデリカテッセンをはじめ、
こだわりの美味をご用意いたしました。

ダルマイヤー



Dallmayr
Since 1860
EACH DAY UNIQUE

【吉の重】

ローストビーフ、トリュフ塩、魚卵のマヨサラダ、キャビア、生ハム、ボークソーセージ、サーモンの彩りテリーヌ、アンデスボーク、レモンシロップ漬、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー(コンソメ風味)、キャロットラペ、たらば風味かまぼこ、くるみ甘露煮、スモークサーモントラウト、塩メロン、ガトーショコラ、ミックスマリネ

【武の重】

イタリア産栗きんとん、焼印入り栗甘露煮、黒豆煮、親鶏のボン酢仕立て、鴨門金時芋レモン煮、昆布巻、味付焼箱、笹もぎ餅、松前漬、あわび旨煮、ホッケつまみ、有頭海老、にしん燗焼、糸昆布酢炊き、子持昆布、瀬平なます、いくら、焼印入り厚焼き玉子、たたきごぼう、真鱈子烏煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏の三色巻、湯葉の柚子煮

【配達のみ】

999024 冷凍 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コ 本体 19,850円 (税込21,438円)

【二段重】196×256×134mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※賞費期限: [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し上がりください)

「俺の」
監修
俺の割烹
俺のフレンチ



佐藤 信一氏 遠藤 雄二氏

「俺の」監修
俺のおせち饗宴
「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが
監修した和洋二段おせち。
和の食材にあわびや有頭海老、
洋の食材にオマール海老やローストビーフなど
こだわりの食材を盛り込んだおせちです。

俺のおせち

アンデスボーク、合鴨スモーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライオアオリブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、メーブルくるみ、伊達鶏の燗製、レモンシロップ漬、ローストビーフ、海老サラダ、魚卵のサラダ、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ、阿波尾鶏スペアリブ、スタフアオリブ、桜島どりマリネチキン、にしんマスタード和え、トリュフソース

別添: パフェアイス



【配達のみ】

999025 冷凍 承り期間: 12月19日(火)まで
お渡し日: 12月30日(土)のみ

限定 20コ 本体 9,700円 (税込10,476円)

【一段重】196×256×53mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※賞費期限: [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し上がりください)
※パフェアイスは冷凍庫で保管してください



東京青山「KIHACHI FOOD HALL」監修
青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修した
オードブルとキハチドライフルロールをイメージした、
フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。

KIHACHI



鶏肉とケーパーのブレッセ、ズッキーニのチーズ焼、人参のマリネ、鶏肉のマスタードソース、手巻ハンバーグデミグラスソース、ブラムの赤ワイン煮、合鴨のバストラミ、有頭海老の白ワイン蒸し、栗と黒豆の羊羹仕立、フルーツフロマージュのテリーヌ、漬け和牛のローストビーフ、紫キャベツのマリネ、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、豚肉と鶏肝のバテ、アンスのコンポート、若松のコンポート、ドライマトのコンポート、モッツアレラチーズサーモン巻、野菜と魚介のマリネ、タコのラビゴットソース



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

999026 クール 承り期間: 12月23日(土)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定 20コ 本体 10,500円 (税込11,340円)

【一段重】257×196×50mm

※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



洋風オードブル一段重
レストラン大宮 大宮シェフ監修。
お肉料理、魚介料理をバランス良く盛合せた
バラエティ豊かなオードブル一段重です。

レストラン大宮

