

ローストビーフの店
鎌倉山

肉おせち一段重

ローストビーフの専門店から様々な味を愉しめる
お重をご用意いたしました。



【配達のみ】

999014

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

限定
10コ

本体 **24,000円**
(税込25,920円)

【一段重】215×215×50mm

※特定原材料: 小麦

※賞味期限: 冷凍で2025年1月31日(冷凍配達)

(解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)

黒毛和牛ヒレローストビーフ角切りカット、黒毛和牛モモローストビーフ(トリュフソース掛け)、
黒毛和牛モモローストビーフ(フォアグラソース掛け)、黒毛和牛モモローストビーフ(西京味噌)、
黒毛和牛モモローストビーフ(赤味噌)、黒毛和牛モモローストビーフ(塩胡椒)、
黒毛和牛モモローストビーフ(赤ワイン漬)、黒毛和牛モモローストビーフ(醤油)、
コルニッション、オリーブ2種、ローストビーフソース、西洋わさび



洋風オードブル

ローストビーフを中心にこだわりの洋惣菜を
彩りよく盛り込みました。



【配達のみ】

999015

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

限定
15コ

本体 **18,500円**
(税込19,980円)

【一段重】205×300×50mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに

※賞味期限: 冷凍で2025年1月31日(冷凍配達)

(解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)

黒毛和牛モモローストビーフ(塩胡椒)、黒毛和牛モモローストビーフ(赤ワイン漬)、
合鴨ロースのロティ、黒糖椎茸煮、イトヨリのエスカパッシュ、蟹といくらのせ、
鶏と野菜のチーズ焼き、海老入りカブレーゼ、帆立のアメリカヌソース煮、
ホワイトチキンの地中海仕立て(塩レモンジェノベーゼソース)、サーモンテリーヌ、
ハンバーグのパイ包み焼き、ラタトゥイユ、クリームチーズ杏子、コルニッション、
スタッフドオリーブ、ブラックオリーブ、レッドキャベツマリネ、ローストビーフソース、西洋わさび



テリーヌ・ド・カンパーニュ、赤シュークルト、
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、柚子と大葉のポワソナムース、
テリーヌ＜車海老入り＞、ビーンズパイコン煮、
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、ピクルス

【店頭お渡しのみ】

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

限定10口 本体 19,500円
(税込21,060円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2025年1月1日



洋(フレンチ)一段

1886年の創業以来、パリ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。



FAUCHON
PARIS

鶏のガランティヌ、バーナ貝燻製オイル漬け、
帆立貝柱燻製、ピクルス、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、カニのグラタン、
ドライトマトのオイル漬け、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、
フォアグラムース、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、
イイ蛸のトマトソース煮、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-15 店頭お渡し 承り期間:12月27日(金)まで
お渡し日:12月31日(火)のみ

限定30口 本体 15,000円
(税込16,200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:2025年1月1日



洋(イタリアン)一段

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。



ソーセージの煮込みテリーヌ仕立て、ピクルス、
ザワークラウト、スタッフドオリブ、
ハンバーグ、トマトソース和え、オリブ添え、
ホワイトアスパラと青野菜のペペロンチーノ、
牛肉のカルボナード＜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クサレ、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、
フォアグラムース、トリュフ添え、ソーセージ盛り合わせ、
赤シュークルト、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、
ドライトマトのオイル漬け、牛肉のしぐれ煮、バresa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、海老バジルチーズムース

【店頭お渡しのみ】

R-16 店頭お渡し 承り期間:12月27日(金)まで
お渡し日:12月31日(火)のみ

限定30口 本体 15,000円
(税込16,200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:2025年1月1日



洋(ドイツ風)一段

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。



【吉の重】

鶏肉とケーパーのゼリー寄せ、豚肉とパセリのゼリー寄せ、ハーブクリームチーズ、鮭のマリネ、ボイルスナップエンドウ、紅スワイガニのブランマンジェ、黒毛和牛漬込みローストビーフ、平さやインゲンンのオリーブ煮、チキンガランディーナチーズ焼、鶏肉と茸のテリーヌ、豚肉と茸のテリーヌ、人参のマリネ、アブリコットの白ワイン煮、エンガンディナー（洋菓子）、豚肉のロースト、コールスロー、ヤングコーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、砂肝のコンフィ、モッツアレラチーズのオイル漬、山芋のムースアワビコンソメジュレ、タコのラヴィグットソース、白いんげん豆のトマト煮

【貳の重】

牛頬肉の赤ワインソース、ブラム赤ワイン煮、ポークリゼット アーモンド添え、ブロッコリーのパイオン煮、ベーコンとホウレン草のフリッタータ、スペアリブの香味焼、合鴨のバストラミ、鶏肉のコンフィ ガーリックオイル、セミドライトマト、白イチジクのテリーヌ、ポロニヤハムのゼリー寄せ、カブのピクルス、テンダーロインステーキ（グラスフェッド）、トリュフ入りソース、牛肉とパプリカのマリネ、蒸し鶏のハニーマスタード

R-34	店 頭 お渡し	承り期間: 12月27日(金)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
999034	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ

限定 10コ
本体 21,000円
(税込22,680円)



シェフ 茂出本浩司



老の重

【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: 2025年1月2日

日本橋に店舗を構える「たいめいけん」の三代目茂出本浩司シェフ監修の洋風おせちです。一段目にはお肉料理、お魚料理、お野菜をバランス良く盛り込んだオードブル。二段目にはお肉料理を盛り込んだボリュームミーなオードブルです。

洋風おせち二段重

三代目
たいめいけん
監修



たいめいけん
茂出本浩司シェフ監修

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 シナモン風味、スパイスグリルチキン インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートローフのラタトゥイユソース添え、椎茸入りビーフシチュー、テリーヌドカンパーニュ、カジキのハニーマスタードソース、ドライトマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのパジルマソース、たこのマリネ バジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスマーク

R-35	店 頭 お渡し	承り期間: 12月27日(金)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
999035	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)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: 2025年1月1日



函館五島軒
since 1879

洋風おせち一段重

五島軒



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。

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

大人に人気のキティと子供から若年層に人気のクロミ、シナモロールをMIXしたお重箱のデザイン。キャラクターがいっぱい入ったかわいなお重詰め。

大人に人気のキティと子供から若年層に人気のクロミ、シナモロールをMIXしたお重箱のデザイン。キャラクターがいっぱい入ったかわいなお重詰め。



© 2024 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L651232

【吉の重】

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

【貳の重】

大学芋(ごまかつま)、厚焼玉子、鶏ももトマト煮込み、三元豚ロースバストラミ、豚角煮、オリーブ、デミグラスハンバーグ、蒲鉾(シナモロール)、君桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(クロミちゃん)

【店頭お渡しのみ】

R-37	店 頭 お渡し	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
------	------------	--

限定 20コ
本体 10,000円
(税込10,800円)

【二段重】195×195×190mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ ※消費期限: 2025年1月2日

おせち詰合せ
デイズニー

紀文

紀文



© Disney



生切り餅付き

※8種類の中から6個が封入されます
※絵柄は選べません
※同じ絵柄が封入される場合もございます

【吉の重】

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

【貳の重】

肉団子、鶏ももトマト煮込み、海老とブロッコリーのテリーヌ、イタリアンソーセージスライス、三元豚ロースバストラミ、かまぼこ(ミニマウス)、かまぼこ(ミッキーマウス)、玉子焼、オリーブ、デミグラスハンバーグ、紅白なます 別添: 切り餅/デイズニー

【店頭お渡しのみ】

R-36	店 頭 お渡し	承り期間: 12月19日(木)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
------	------------	--

限定 30コ
本体 10,000円
(税込10,800円)

【二段重】195×195×205mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2025年1月2日