

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、海老旨煮、切干大根煮、
淡皮栗目煮、きんとん、田作り煮、鯛皮巻、たたきごぼう、サワラ桜花漬、なます、菊煮、
しいたけ煮、からし菜昆布漬、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(金)まで
お渡し日: 12月31日(火)のみ 本体 **11,000円**
(税込11,880円)
【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2025年1月1日

限定
30%

選べるおせち洋一段

テリーヌやローストビーフなど、
オードブルを中心に。



砂肝のコンフィ胡椒風味、ドライトマトのオイル漬け、きのこパプリカのマリネ、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、ブロックリーグリン、スモークローストポーク、
レンズ豆のリゾット風、スモ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ーソース、カニ風味のサラダテリーヌ、ピクルス、合鴨
スモーク、ドライアブリコット、りんごのきんとん、ピンクベーパー添え、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、ライプオリーブ、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(金)まで
お渡し日: 12月31日(火)のみ 本体 **11,000円**
(税込11,880円)
【一段重】203×203×42mm

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

限定
20%

※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。

選べるおせち中華一段

鮑や叉焼、海老チリソースなど、
中華料理をバラエティー豊かに。



蒸し鶏葱塩ソース、肉団子、ブロックリーグリン、海老チリソース、牛肉たれ焼、若桃甘露煮、
大根マリネ、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、ピリ辛小胡瓜、鮑オイスターソース煮、
からし菜昆布漬、焼帆立、中華くらげ、合鴨スモーク、蜜汁叉焼、カシューナッツの鮑だし、
カニ爪団子チリソース和え

【店頭お渡しのみ】

R-7 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 本体 **11,000円**
(税込11,880円)
【一段重】203×203×42mm

※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

限定
20%

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。



焼帆立、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、
ごはだ煮漬、たこ梅酢和え、牛肉のしぐれ煮、黄金いか、海老旨煮、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(金)まで
お渡し日: 12月31日(火)のみ 本体 **11,000円**
(税込11,880円)
【一段重】203×203×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2025年1月1日

限定
30%

日本料理なだ万

おせち重詰二段重



【店頭お渡しのみ】

R-17

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
5口

本体 **43,000円**
(税込46,440円)

【二段重】227×227×135mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限: 2025年1月1日

【吉の重】

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、叩き酢牛蒡、菊花蕪、黒豆、伊達巻、松笠烏賊白焼、海老芝煮、鰯西京焼、栗さんとう、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

【式の重】

真鱈旨煮、鶏八幡巻、鯉甘露煮、穂付筍含め煮、梅花人參、有平筍蕪煮、小蛸、錦玉子、鰯西京焼、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、鰯の子旨煮、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-18

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 **24,000円**
(税込25,920円)

【一段重】177×233×77mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限: 2025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、網さや、栗さんとう、小鯛笹漬、紅白なます、小蛸、鰯西京焼、鯉甘露煮、帆立生姜煮、梅花人參、真鱈旨煮、鰯の子旨煮

なだ万



【舌の重】

味付数の子(鰹節フレッシュパック付き)、
ひとくち大福、メープルくるみ甘露煮、
栗きんとん、田作り、松前漬、焼海老、厚焼玉子、
祝蒲鉾(紅白)、伊達巻、赤魚西京焼、
金箔丹波黒豆甘露煮、味付いくら、
紅白なます(伊予相入)

【貳の重】

豚角煮、合鴨スモーク、鶏照焼、金柑甘露煮、穂先筍煮、
梅にんじん煮、こんにゃく照煮、椎茸艶煮、
高野豆腐含め煮、ぶり照焼、あわび姿煮、
信田巻含め煮、さつま芋のレモン煮、
帆立煮、あさり佃煮、小鯛西京焼、
紅鮭昆布巻、いか松笠白焼、たこ柔らか煮

【店頭お渡しのみ】

R-19 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コ 本体 23,000円
(税込24,840円)

【二段重】196×287×106mm

※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

祝蒲鉾(紅白)、伊達巻、金箔丹波黒豆甘露煮、
味付数の子、焼海老、栗きんとん、
紅白なます(伊予相入)、田作り、
味付いくら、合鴨スモーク、鶏照焼、厚焼玉子、
椎茸艶煮、信田巻含め煮、穂先筍煮、
高野豆腐含め煮、梅にんじん煮、こんにゃく照煮、
あさり佃煮、紅鮭昆布巻、ぶり照焼、金柑甘露煮

【店頭お渡しのみ】

R-20 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20コ 本体 12,000円
(税込12,960円)

【一段重】196×287×53mm

※特定原材料:卵・小麦・えび
※消費期限:2025年1月1日

【舌の重】

田作り、紅白かまぼこ、鶏肉の香味焼、海老の姿煮、味付数の子、
鮭の西京焼、梅麩煮、紅白なます柚子の香り、栗きんとん、
若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆、伊達巻

【貳の重】

フルーツフロマージュ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、
セミドライトマト、モッツアレラのハーブオイル漬、
アンスのコンポート、海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、
海老のテリーヌ、トマトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、
人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮

【参の重】

グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、
パストラミ(加熱食肉製品)、ポローニャハムのゼリー寄せ、
セミドライトマト、モッツアレラのハーブオイル漬、
アンスのコンポート、海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、
海老のテリーヌ、トマトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、
人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮

R-21 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

999016 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50コ 本体 11,000円
(税込11,880円)

【三段重】155×140×150mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2025年1月2日

和の華二段重

にんべん

本品は鰹節専門店ならではの「だし」にこだわり調理いたしました。
吟味した鰹節よりひいただしを使い丁寧に仕上げしておりますので、
本格的な味がご家庭でご賞味いただけます。

和の華一段重

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。
和の伝統的なおせち料理に洋風をとり入れた
花蝶らしいオーダブルを六角の可愛いお重に
彩り鮮やかに盛り込みました。



【吉の重】

竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼろ、椎茸含め煮、さつまいも甘露煮、浅漬さぬさ、花魁煮、くるみ甘露煮、田作り、味付ばい貝、栗きんとん、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、味付数の子、祝えび、伊達巻、はも西京焼、紅白なます、叩きごぼろ、花型大根、鶏肉三色巻

【式の重】

フランボワーズマカロン、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、イカのアーヒージョ風、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、若桃甘露煮、チーズ入り焼かまぼこ、蓮根の芽の梅酢和え、中華くらげ、にしん甘酢漬、スモークチキンのマリネ、いくら醤油漬、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、パンパキンサラダ

【参の重】

いか軟骨マリネ、生ハム、シナモンくるみ、練乳いちごムース、紅はるかのごままぶし、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、海老マヨソース、ドロップベッパー、抹茶小豆ムース、イタリアンソーセージ、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、鶏の塩麴焼、あんず白ワイン煮



親子三代おせち

味遊心

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

【店頭お渡しのみ】

S-18

店頭お渡し 承り期間：12月18日(水)まで
お渡し日：12月31日(火)のみ

限定
150円

本体 **16,800円**
(税込18,144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・くるみ

※消費期限：2025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!!



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。

パンパキンサラダ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、チーズオードブル、イカのアーヒージョ風、オニオンマリネ、スモークサーモン、シナモンくるみ、鶏のチーズピカタ、イタリアンソーセージ、ドロップベッパー、シュリンプカクテル風、グリーンオリーブ、ポロニアソーセージ、バーナ貝燻製オイル漬、フルーツフロマージュ、あんず白ワイン煮、ローストビーフ、白身魚の香草焼、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、ドライマトワイン煮、じゃがいもチーズカリカリ

【店頭お渡しのみ】

S-20

店頭お渡し 承り期間：12月18日(水)まで
お渡し日：12月31日(火)のみ

限定
30円

本体 **11,000円**
(税込11,880円)

【一段重】185×300×68mm

※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

※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!!

50
ポイント
プレゼント



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。

【吉の重】

紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、海鮮市松、栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、叩きごぼろ、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

【式の重】

茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ドロップベッパー、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、牛カルビ炭火焼、グリーンオリーブ、海老チリソース、生ハム、鶏の塩麴焼、あんず白ワイン煮

【参の重】

竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼろ、さつまいも甘露煮、寿高野豆腐、一口にしん昆布巻、花魁煮、笹巻だんご、ぶり照焼、帆立照焼、祝えび、赤魚みりん焼、いか松笠

【店頭お渡しのみ】

S-19

店頭お渡し 承り期間：12月18日(水)まで
お渡し日：12月31日(火)のみ

限定
120円

本体 **11,800円**
(税込12,744円)

【三段重】155×155×160mm

※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限：2025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!!

50
ポイント
プレゼント

【吉の重】

国産玉子の伊達巻、国産すり身の蒲鉾、国産栗の栗きんとん、
国産ごぼうのたたきごぼう、国産片口いわしのなつくり、
北海道産味噌付け数の子、国産丹波黒種黒豆煮、
国産野菜の紅白なます、鹿児島県産海老の姿煮

【貳の重】

北海道産昆布の昆布巻、千葉県産かぶの甘酢漬、国産ぶりの照焼、
ごぼうと鶏の棒々鶏風、国産こはだの甘酢漬、国産はい貝煮、
抹茶餡餅包み(生菓子)、国産金柑の甘露煮、国産玉子のだし巻、
北海道産いくら醤油漬

【参の重】

国産野菜の筑前煮
(さといも・椎茸・ごぼう・たけのこ・にんじん・若鶏)、
北海道産紫花豆、国産栗の甘露煮、奥三河ごりんの二色巻、
若手県産若鶏の団子 黒酢ソース、若手県産若鶏の柚子胡椒焼

R-32	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
999030	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 26,111円
(税込28,200円)

【三段重】199×199×168mm

※特定原材料:卵・小麦・えび

※消費期限:2025年1月2日



※写真は盛り付け例です

イシイの祝春華

石井食品

主原料を国産に限定しました。
素材の美味しさを追求した本格的な味わいの和風おせち。
3〜4人でも満足できるボリューム満点の三段重です。

【吉の重】

酢牛蒡、梅真丈、鰯西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、
扇蔵卵餅、白花生、田作り、ロブスター、数の子籠中漬、
あかね真丈、昆布巻、扇蔵柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達巻、
魚の子旨煮、蛸生巻、さごしの昆布が

【貳の重】

白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、
パストラミビーフ、扇蔵のスムーフ風味、味付け肉団子、海老マヨ、
祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、新緑ふくさ、蟹紅白デリヌ、
湯葉旨煮、ごまざつま、蛸小倉煮、海老とブロッコリーのデリヌ、
柚子鶏つくね、鶏の三色巻、海老マリネ

【参の重】

鶏塩麹焼、ままかり酢漬、柚子風味、扇蔵黄金焼、紅白結び餅、
椎茸旨煮、寿高野豆腐、穴子八幡巻、貝雲丹和え、金箔黒豆、
あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅鮭の石狩漬、松前漬、
チーズインミート、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、
牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、錦玉子、柚子オーロラ

【配達のみ】

999031	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30コ
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・かに・くるみ

※消費期限:2025年1月2日



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。

彩華千和風三段重

千賀屋



からだにやさしいおせち



食物アレルギー配慮おせち

ハンバーグなど、お子さまが好きな品々に、黒豆など定番おせちも
入った三段重です。特定原材料8品目不使用で食物アレルギーを
お持ちの方にも配慮したおせちです。

【吉の重】

北海道産はたき照焼、国産栗の栗きんとん、
北海道産紫花豆、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、
国産たけのこ、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、佐賀県産若鶏の唐揚げ、
国産金柑の甘露煮、国産若鶏の日の出巻、
平田牧場三元豚の角煮、国産牛肉のしぐれ煮

【参の重】

国産野菜の炊き合わせ
(にんじん・れんこん・さといも)
宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、国産椎茸煮、
宮崎県産若鶏の肉団子と国産野菜の甘酢和え

R-33	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
999033	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 19,444円
(税込21,000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

変更の可能性がります

※消費期限:2025年1月2日

イシイののぞみ

石井食品



塩分を気にされる方へおすすめ致します。

キッコーマン
特選 丸大豆 本醸造 減塩 しょうゆ使用

【吉の重】

減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、
金柑甘露煮、伊達巻、減塩ゆば口昆布巻、
いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、
減塩海老の旨煮、減塩数の子

【貳の重】

ローストビーフ、減塩田作り、酢だこ、金柑甘露煮、
梅麩、黒豆煮、紅白なます、減塩ゆば山椒煮、
鯛いくら醤油漬、若桃甘露煮、淡皮栗、きんとん、
減塩鰯の旨煮

【参の重】

減塩五目きんちゃく、きぬさや、減塩梅人參、
減塩筍煮、減塩がんもどき煮、さつまいも甘露煮、
減塩寿高野豆腐、よもぎ麩、ねじりこんにゃく、
減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮

【配達のみ】

999032	冷蔵 配達	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 13,500円
(税込14,580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。)

減塩おせち

京都 洺楽庵

京都 洺楽庵「減塩おせち」は、素材の旨味を生かした味付けに
こだわって、調味料にはキッコーマン 特選丸大豆減塩しょうゆを
使用しています。塩分にも配慮しました。



【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、コルルスロー、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、タコのラヴィゴットソース、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ナオードブルです。

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。



© 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