

横浜ベイシェラトン

ホテル&タワーズ



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

1998年開業以来、横浜西口を拠点に
世界各国のお客様に愛され続けるホテルです。
晴れやかな新年に華を添える、ホテル総料理長監修の豪華美食を
詰め合わせた和洋中の本格おせちをお楽しみいただけます。

◆ 地元横浜のおせち



貳の重

壹の重

限定
5コ

和・洋・中二段重

本体 **35,000** 円(税込37,800円)

【配達のみ】

999004

クール
配達

承り期間: 12月23日(火)まで
お渡し日: 12月31日(水)のみ

【二段重】248×248×114mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限: 2026年1月2日

【壹の重】

豚角彩り寄せ、カシューナッツ飴炊き、肉団子黒酢風味、スモークチキン、ごま団子、筍木の芽和え、ぶり照り焼き、
紅白源平なます、海老の旨煮、鮑煮、松前漬、搾菜、合鴨燻製、ドライトマト赤ワイン風味、いか短冊白焼、中華くらげ、
くるみ甘露煮、杏子煮、赤にし貝と菜の花昆布和え

【貳の重】

紅白蒲鉾、伊達巻、田作り煮、栗甘露煮、炭皮栗甘露煮、きんとん、黒豆煮、金箔飾り、トリュフ&レパン、海鮮チーズ
サラダ、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、味付いくら、あいなめ南蛮、パプリカピクルス、十勝ハーフ牛
ローストビーフ、サラダソース、クランベリー入りのし鶏、味付数の子、中華わかめ、焼湯葉煮、ふんわりえびしんじょう、
にしん昆布巻

和・洋・中一段重

本体 **19,000** 円(税込20,520円)

【配達のみ】

999005

クール
配達

承り期間: 12月23日(火)まで
お渡し日: 12月31日(水)のみ

【一段重】248×248×57mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限: 2026年1月1日

限定
10コ



総料理長 磯貝 徹

1998年横浜ベイシェラ
トンホテルの開業を機に
入社。国際的なイベント
に係るセレモニーをはじめ、
会議やご披露宴に至る
まで数々の料理をプロ
デュースする経験を経て、
総料理長に就任。「人を
笑顔にする」料理づくりを
モットーに、美味しさへ
の探求を続ける。

1都7県 送料無料

東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・茨城県・群馬県・栃木県・山梨県

ニューオータニイン 横浜プレミアム



桜木町駅直結、そして全館全室完全禁煙のクリーンな環境で、「ホテルニューオータニ」の伝統あるサービスと、常に時代のニーズに合わせた機能性と快適性を追求するホテルです。多彩な食材を吟味し、研鑽を重ねた和洋中のシェフが贈る伝統のおせち料理。盛り付けにもこだわり、彩り良く仕上げました。

和洋中三段重

限定
30コ

本体 **25,000** 円(税込27,000円)

R-6	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(土)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ
999006	クール 配達	承り期間: 12月23日(火)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ

【吉の重】

黒豆、紅白千代呂木、柚子伊達巻き、栗きんとん、田作り、いくら醤油漬、紅白蒲鉾、味付数の子、鶏けんちん巻き、白ひらす西京焼、はじかみ、煮物(竹の子、梅花人參、豆慈姑、蓮根、牛蒡)

【貳の重】

サーモンキャロットテリーヌ、パテ・ド・メゾン、海老とブロッコリーのテリーヌ、黒糖ローストポーク、スタッフドチキン、ディルサーモン、国産牛ローストビーフ、マロン赤ワイン煮、スタッフドオリーブ、ライブオリーブ、リーフレタス、エビのエスカパッシュ、ホタテの燻製

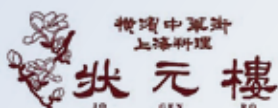
【参の重】

合鴨スモーク、焼豚、ホタテ照焼き、ナツメ甘露煮、胡瓜の甘酢漬、白菜の甘酢漬、オードブルチキン、椎茸醤油煮、ボイル海老、蒸し鮑、冷製くらげ、カニ爪

【三段重】185×185×185mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに

※消費期限:2026年1月1日



1955年創業し女系三代で継承、横浜中華街で最も由緒ある上海料理の老舗「状元楼 本店」。年初めの祝い膳に込める思いは「絆」。家族が笑顔で円満に過ごせる団圓のお供となりますようお願いを込めました。

【吉の重】

有頭海老のオードブル、モンゴウイカのXO醤仕立て、帆立の醤油煮、肉団子の甘酢あえ、肉しゅうまい、鶏チャーシュー、クラゲのあえもの、彩り野菜の甘酢漬、開口笑

【貳の重】

海老のチリソース煮、鶏肉の辛味炒め、筍と椎茸の中華風お煮しめ、黒酢入りスプタ、海老しんじょうのわさびマヨネーズあえ



中華オードブル 二段重

限定
80コ

本体 **16,500** 円(税込17,820円)

【二段重】255×255×93mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび

※消費期限:2026年1月1日

R-7	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(土)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ	999007	クール 配達	承り期間: 12月23日(火)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ
-----	-----------	--	--------	-----------	--

店頭渡し すべて冷蔵でのお渡し

クール配達 冷蔵での配達

冷凍配達 冷凍での配達



テリ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は、きのこことババカのマリネ、黒毛和牛フィッシュチュー、オマールクローリングカット、オマール海老のハイ包み、ブロッコリーのスープ、スモークトホウ、レンズ豆のソリット風、スモークサモントラウトロース、海老のマリネ、和牛ローストビーフ、ズネダミダラソース煮、鶏の燻製ボスカイオナーソース、カニ風味のサラダートレ、ピクルス、合鴨スモーク、ドライアザラシ、りんごのきんとんとミングベッリー添え、パード・カンパニエ、人参のオアシスソース、スタップドナード、ライオナード、グリーンオリーブ

選べるおせち洋一段

本体 **12,000** 円(税込12,960円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-9

店 頭 承り期間:12月27日(土)まで
お渡し お渡し日:12月31日(水)のみ

【一段重】217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2026年1月1日



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、松前漬け、たこ小倉煮、紅鮭昆布卷、梅型ねじり人参煮、カラスガレイ西京焼、鮭西京焼、伊達煮、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、洗皮栗甘露煮、きんとん、田作り煮、鯛銀皮巻、たたきごぼう、サワラ桜花漬け、なます、筍煮、しいたけ煮、からし菜昆布漬け、菜鶏黒豆煮

選べるおせち和一段

本体 **12,000** 円(税込12,960円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-8

店 頭 承り期間:12月27日(土)まで
お渡し お渡し日:12月31日(水)のみ

【一段重】217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2026年1月1日



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、いんげん煮、砂肝塩焼、金柑甘露煮、鮭西京焼、梅型ねじり人参煮、味付いくら、穴子八幡巻、味付数の子、なまこ酢、レモンくらげ、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、海老旨煮、丹波黒とり炭火焼

選べるおせち肴一段

本体 **12,000** 円 (税込12,960円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-11

店 頭 お渡し	承り期間:12月27日(土)まで お渡し日:12月31日(水)のみ
------------	--------------------------------------

【一段重】217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2026年1月1日



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、ブロッコリーグリル、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ysterソース煮、からし菜昆布漬け、帆焼、中華くらげ、合鴨スモーク、蜜汁叉焼、カシューナッツの飴だき、カニ爪団子チリソース和え

選べるおせち中華一段

本体 **12,000** 円 (税込12,960円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-10

店 頭 承り期間:12月27日(土)まで
お渡し お渡し日:12月31日(水)のみ

【一段重】217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2026年1月1日

※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

横浜高島屋 ショップのおせち



FAUCHON
PARIS

〈フオション〉

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ール海老のテリーヌなどを詰め合わせました。

テリーヌ・ド・カンパーニュ、赤シュールルート、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、オマールクロー、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、魚介のラビットソース、有頭海老スモーク、オマール海老のテリーヌ、柚子と大葉のポワソンムース、テリーヌ<車海老入り>、ビーンズフイオン煮、オマー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

洋(フレンチ)一段

本体 **20,000**円(税込21,600円)

限定
10口

【店頭お渡しのみ】

R-12

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

【一段重】202×264×54mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2026年1月1日



PECK
A MILANO DAL 1883

〈ペック〉

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。

鶏のガランティース、ムール貝燻製オイル漬け、ひも付帆立燻製、ピクルス、チキンマリネ、ライブオリブ、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、タコとイカのトマトソース和え、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、豚肉のパテ、アンチョビ詰めオリブ、生ハム

洋(イタリアン)一段

本体 **15,000**円(税込16,200円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-13

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

【一段重】202×264×54mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2026年1月1日



Dallmayr
Since 1811
EACH DAY UNIQUE

〈ダルマイヤー〉

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。

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、マスタートード、フォアグラムース、トリュフ添え、ソーセージ盛り合わせ、赤シュールルート、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、海老バジルチーズムース

洋(ドイツ風)一段

本体 **15,000**円(税込16,200円)

限定
30口

【店頭お渡しのみ】

R-14

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

【一段重】202×264×54mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限: 2026年1月1日