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。
ワンランク上のおもてなしが随所に感じられる品々をご用意しております。
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ばかりを詰め合わせた
和洋中の本格おせち料理をご自宅にてお楽しみいただけます。



和・洋・中おせち二段重

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(水)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

数量限定

【二段重】木製 248×248×114mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ・カシューナッツ
※消費期限:2027年1月1日
※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛付等が変わる場合がございます。
※写真はイメージです。

【壱の重】
豚角彩り寄せ、搾菜、肉団子黒酢風味、スモークチキン、ごま団子、カシューナッツ飴炊き、松前漬、鮑煮、海老の旨煮、合鴨燻製、筍木の芽和え、くるみ甘露煮、杏子煮、赤にし貝と菜の花昆布和え、いか短冊白焼、中華くらげ、ぶり照り焼き、紅白源平なます

【弐の重】
紅白蒲鉾、伊達巻、田作り煮、きんとん、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、黒豆煮の金箔飾り、魚卵のずんだ和え、あいなめ南蛮漬 パプリカピクルス添え、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、味付いくら、生ハムとモッツァレラチーズ バジル添え、十勝ハーブ牛ローストビーフ サラダソース添え、クランベリー入りのし鶏、中華わかめ、味付数の子、にしん昆布巻、焼湯葉煮、ふんわりえびしんじょう

和・洋・中おせち一段重

数量限定

本体 **19,500**円(税込21,060円)

【配達のみ】

999005 | クール配達 | 承り期間:12月23日(水)まで お渡し日:12月31日(木)のみ



【一段重】木製 248×248×57mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限:2027年1月1日
※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、
または盛付等が変わる場合がございます。
※写真はイメージです。

魚卵のずんだ和え、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、伊達巻、ふんわりえびしんじょう、中華わかめ、味付数の子、ごま団子、花餅もち、くるみ甘露煮、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮の金箔飾り、松前漬、鮑煮、海老の旨煮、紅白蒲鉾、田作り煮、肉団子黒酢風味、合鴨燻製、杏子煮、中華くらげ、赤にし貝と菜の花昆布和え、十勝ハーブ牛ローストビーフ サラダソース添え



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
※離島はのぞきます。

ニューオータニイン 横浜プレミアム



New Otani Inn YOKOHAMA Premium

数量限定

ご家族皆様でお愉しみいただけるホテルの和洋中3段おせちです。
今回、お子様にも人気の「ローストビーフ（国産）」を
大きく取り入れ、より豪華に、更に美味しくなりました。

和洋中三段重「恵」

本体 **26,500**円(税込28,620円)

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

【壱の重】
黒豆、紅白千代呂木、柚子伊達巻、栗きんとん、田作り、いくら醤油漬け、紅白蒲鉾、味付数の子、鶏けんちん巻き、白ひらず西京焼き、はじかみ、煮物（竹の子、牛蒡、蓮根、梅花人参、豆慈姑）
【弐の重】
国産牛ローストビーフ、クレソン、レフォール、ローストビーフソース、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、サーモンローズ、リーフレタス、ホタテの燻製、栗紅茶煮、スタフドオリーブ、セルフィーユ
【参の重】
合鴨スモーク、焼豚、ホタテ照焼、ナツメ甘露煮、胡瓜の甘酢漬け、白菜の甘酢漬け、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】紙製　185×185×165mm ※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限：2027年1月1日



横濱中華街 上海料理 状元樓

横濱中華街 上海料理 状元樓

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「状元樓 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欒のお供となりますよう
願いを込めました。

数量限定

壱の重

【壱の重】
有頭海老のオードブル、
イカの柚子胡椒仕立て、
海鮮錦糸団子、
肉しゅうまい、
鶏チャーシュー、
クラゲのあえもの、
彩り野菜の甘酢漬け、
開口笑
【弐の重】
海老のチリソース煮、
帆立の醤油煮、
肉団子の甘酢あえ、
筍と椎茸の中華風お煮しめ、
黒酢入りスブタ、
海老しんじょうの
オーロラソース仕立て

弐の重



中華オードブル 二段重

本体 **17,500**円(税込18,900円)

【二段重】合成樹脂製 255×255×93mm
※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限：2027年1月1日

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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。

横浜髙島屋

地元横浜のおせち



パテ・ド・カンパーニュやローストビーフなど、オードブルを中心に。

焼成ミートパイ、豚八幡巻、ブロッコリーグリル、ラタトゥイユ、きのことパプリカのマリネ、オマール海老のパイ包み、銀鮭エスカベッシュ、スタッフドオリーブ、和牛ローストビーフ ピーンズデミグラスソース煮添え、スモークサーモントラウトローズ キャビア添え、彩り野菜のバーニャカウダソースマリネ、スモークローストポーク、黒毛和牛ビーフシチュー、パテ・ド・カンパーニュ、肉団子トマトソース バジル風味 ピーンズプイヨン煮添え、鶏ワイン焼、砂肝のコンフィ胡椒風味、コルニッションピクルス、人参のオレンジマリネ

選べるおせち・洋

本体 **12,000**円(税込12,960円)

数量限定

【店頭お渡しのみ】

R-9 | 店頭お渡し | 承り期間:12月27日(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】紙製 217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027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。

サワラ西京焼、伊達巻、梅型ねじり人参煮、きぬさや煮、鯛龍皮巻、たこ梅酢和え、たたきごぼう、なます、金箔黒豆煮、渋皮栗甘露煮、きんとん、海老旨煮、きんぴらごぼう、田作り煮、金柑甘露煮、味付いくら、紅鮭ルイベ漬、筍煮、しいたけ煮、紅白蒲鉾、紅鮭昆布巻、鮭西京焼、柚子かぶら、味付数の子、松前漬け

選べるおせち・和

本体 **12,000**円(税込12,960円)

数量限定

【店頭お渡しのみ】

R-8 | 店頭お渡し | 承り期間:12月27日(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】紙製 217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2027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。

袱紗玉子焼、鳴門金時芋レモン煮、たこ梅酢和え、いんげん煮、ちりめん山椒、巻湯葉、帆立の雲丹焼、牛肉しぐれ煮、味付数の子、からし菜昆布漬け、梅型ねじり人参煮、いか塩辛、絹さや、鮭西京焼、金柑甘露煮、鯛龍皮巻、なます、鮑オイスターソース煮、きんぴらごぼう、サワラ西京焼、サーモン錦糸巻、松前漬け、たら煮、一口昆布巻、味付いくら、海老旨煮、穴子八幡巻、筍煮、しいたけ煮、レモンくらげ

選べるおせち・肴

本体 **12,000**円(税込12,960円)

数量限定

【店頭お渡しのみ】

R-11 | 店頭お渡し | 承り期間:12月27日(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】紙製 217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2027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。

若桃甘露煮、蜜汁叉焼、中華くらげ、ドライアプリコット、ブロッコリーグリル、くるみの飴だき、酒醸鶏(チューニャンチー)、黒酢酢豚 パプリカ添え、鮑オイスターソース煮、茄子の山椒風味揚げ、海老チリソース、合鴨スモーク、牛肉たれ焼、いんげん煮、栗甘露煮 金木犀風味、金柑甘露煮、蒸し鶏葱塩ソース、ピーカンナッツの飴だき

選べるおせち・中

本体 **12,000**円(税込12,960円)

数量限定

【店頭お渡しのみ】

R-10 | 店頭お渡し | 承り期間:12月27日(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】紙製 217×217×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限:2027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。

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
※離島はのぞきます。

横浜髙島屋 ショップのおせち



FAUCHON PARIS

〈フォション〉
1886年 パリで創業以来、常に美食の先端を走り続ける、世界中のグルメのステータスブランド「フォション」。1世紀を超える伝統に裏打ちされた技術と、時代の最先端をめざすコンテンポラリーな独創性の中に、至福の美味がぎゅっと詰まっています。

テリーヌ・ド・カンパーニュ、赤シュークルート、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、魚介のラビゴットソース、有頭海老スモーク、オマール海老のテリーヌ、柚子と大葉のボワソンムース、テリーヌ<車海老入り>、ビーンズブイヨン煮、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、ドライアプリコット、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

洋風(フレンチ)一段

数量限定

本体 **20,000**円(税込21,600円)

【店頭お渡しのみ】

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

【一段重】
紙製 202×264×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2027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老舗高級食料品ブランド。
1883年にミラノで創業して以来、伝統と技術に裏うちされた上質なおいしさ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。

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、アーティチョークのオイル漬け、豚肉のパテ、アンチョビ詰めオリーブ、生ハム、カポナータ、鶏のガランティーヌ、きのことパプリカのマリネ、カニのグラタン、サラミ、セミドライトマトとパルミジャーノ レッジャーノ、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、ムール貝燻製オイル漬け、ピクルス、スモークサーモン ディルの香り

洋風(イタリアン)一段

数量限定

本体 **15,000**円(税込16,200円)

【店頭お渡しのみ】

R-13 | 店頭お渡し | 承り期間:12月27日(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【一段重】
紙製 202×264×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027年1月1日



Dallmayr Since 1700 EACH DAY UNIQUE

〈ダルマイヤー〉
バイエルン王室をはじめ14もの王室御用達の栄誉を賜った、その高い評価を今に受け継ぐダルマイヤー。
創業以来のこだわりの味を守りつつ、世界各地から集めた美食の数々を展開しています。
ドイツより直輸入のビール、ザワークラウトを使用し、ドイツ風のおせち料理に仕上げました。

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、スタッフドオリーブ、ハンバーグ トマトソース和えオリーブ添え、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、赤シュークルート、サラミ、グリーンオリーブ、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

洋風(ドイツ風)一段

数量限定

本体 **15,000**円(税込16,200円)

【店頭お渡しのみ】

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

【一段重】
紙製 202×264×54mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限:2027年1月1日

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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。