

琵琶湖ホテル

1934年の創業以来、「滋賀の迎賓館」として幾多の歴史を重ねてきた琵琶湖ホテル。全室レイクビュウの客室からは時間とともに移ろいでゆくびわ湖の雄大な美しさと、比良・比叡の山々が一望できます。

琵琶湖ホテル



伝統と格式のあるホテルが監修したおせち料理です。
一つのお重に人気献立、こだわりの逸品を盛り込みました。

合鴨のバテアプリコット、銀鮭エスカベッシュ、玉ねぎと人参のマリネ、スタッフオリーブ、もろこ南蛮漬、ドライマトのオイル漬け、きのことパプリカのマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、鳴門金時芋レモン煮、梅型ねじり人参煮、ロマネスコグリル、若桃甘露煮、金柑甘露煮、近江牛しぐれ煮、近江鶏炙り焼、スモークサーモントラウト、彩り野菜のバーニャカウダソースマリネ、あわび煮、筍煮、椎茸旨煮、味付いくら、なます、栗甘露煮、黒豆煮、伊達巻、鮭西京焼、松風風カニ真丈、大豆煮、穴子八幡巻、海老旨煮、一口昆布巻、味付数の子、山くらげ菊花〈計34品〉

O-40 969605 販売予定数 25個 監修

琵琶湖ホテル
和風・洋風おせち一段重
〈計34品〉

店頭
お渡し

■2人前 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ21.7cm×ヨコ21.7cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日23時

13,888円
税込15,000円

お正月ならではの定番料理、
縁起物、ワインにも合う
メニューなど様々な
献立をご用意しました。
ボリュームもしっかりと
お得な二段重を
お楽しみください。



O-41 969613

販売予定数 10個 監修

琵琶湖ホテル
和風・洋風おせち二段重〈計45品〉

店頭
お渡し

■3〜4人前
■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ24.9cm×ヨコ24.9cm×高さ5.9cm)

重箱は、木製です。
★消費期限 2027年1月1日23時

27,000円
税込29,160円

一の重 栗甘露煮、さんとん、いか黄金焼、焼ゆば巻、松風風カニ真丈、きぬさや煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、梅型ねじり人参煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、合鴨スモーク 他〈計23品〉
二の重 ラタトゥイユ、チーズムース フランボワーズジュレ、赤シュクルート、ロマネスコグリル、ケッパーベリー、スモークボーク、きのことパプリカのマリネ、銀鮭エスカベッシュ 他〈計22品〉

和洋の美味を
彩り華やかに取り揃えました。



O-42 969370

販売予定数 60個 監修

加賀 月うさぎの里 加賀兎郷
和風・洋風おせち 二段重〈計38品〉

店頭
お渡し

無料
宅配

■2〜3人前 ■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

17,500円
税込18,900円

一の重 かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、かに爪、たたき牛蒡、田作り煮、たけのご旨煮、椎茸煮、花こんにゃく、ぶり照焼、蛸照かんざし、金時芋旨煮、メープルくるみ、月うさぎ【練きり】、鮭のルイベ漬【いくら添え】 他〈計20品〉
二の重 にしん幽庵焼、牛しぐれ笹包み、紅白市松かまぼこ、栗さんどん、一口昆布巻、スモークトラウトサーモンローズ、伊達巻、小鯛俵焼、焼帆立、塩レモンチキン、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】、さんかん煮 他〈計18品〉

加賀 月うさぎの里 加賀兎郷

加賀の月うさぎ伝説に
ゆかりの観光名所にて
評判の人気店。



北陸温泉旅館コラボおせち 渡月庵・月香・宝生亭



山代温泉 宝生亭
お子様連れや地元の常連客でにぎわう加賀・山代温泉にある温泉旅館です。加賀の四季を伝える地物会席が自慢です。



大正浪漫の宿 渡月庵

能登半島・和倉温泉に
門を構える渡月庵は、百有余年前の建物を使用した趣のある旅館です。

一の重 寿玉子、鮭味噌焼、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、かに爪、ばい貝旨煮、いか黄金、数の子、田作り煮【ピーナッツ和え】、栗さんどん寄せ、抹茶栗さんどん寄せ、紅芋栗さんどん寄せ 他〈計19品〉
二の重 ごぼう西京漬、こはだ栗漬、黒豆金箔、広島菜信田、かに信田、紅白かまぼこ、伊達巻、ぶり照焼、焼えびスモーク風味、若桃甘露、椎茸煮、花こんにゃく、味付いんげん、真砂ずんだサラダ、友禅紅白串、京人參なます【ごま風味】 他〈計18品〉
三の重 くるみ、ミートパイ包み、白身魚のエスカベッシュ、鶏香草焼、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】、スモークトラウトサーモンローズ、ローストビーフ【ソースかけ】、チーズスパイシーミート、バイクドエッグ、花咲サラダ 他〈計16品〉

各お重の
色合いを変えて
監修ブランドの
特徴を活かした
企画おせち料理です。
かにほぐし身甲羅盛り
【かに酢ジュレ】、友禅紅白串、
白身魚のエスカベッシュなど、
自慢の食材を盛り込み
ボリューム満点に仕上げました。



関西の奥座敷と
呼ばれるあわら温泉。
あわらの風情と情緒が
感じられる本格旅館。

O-43 969400

販売予定数 120個 監修

北陸温泉旅館コラボおせち
渡月庵・月香・宝生亭
和風・洋風おせち 三段重〈計53品〉

■3〜4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

19,800円
税込21,384円

店頭
お渡し

無料
宅配

日本海橋渡しコラボおせち さかな工房・加賀兎郷



大ぶりの8.5寸重箱を使用し、
各ブランドの特徴を出したコラボおせち。
海鮮食材にこだわり、船盛風にあらった
食材にも特徴があり目にも楽しい
新年の宴にふさわしいおせち料理に仕上げました。

O-44 969729

販売予定数 50個 監修

日本海橋渡しコラボおせち
さかな工房・加賀兎郷
和風・洋風おせち二段重〈計46品〉

■2〜3人前
■外寸(タテ25.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

19,500円
税込21,060円

店頭
お渡し

無料
宅配



加賀の月うさぎ伝説に
ゆかりの観光名所にて
評判の人気店。



境港に店を構える繁盛店、
四季折々の地元食材で
おもてなしするお食事処です。

一の重 紅白彩りかまぼこ、にしん幽庵焼、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、牛しぐれ笹包み、かに爪、椎茸煮、鶏団子、焼たけのこ、伊達巻、鮭味噌焼、トラウトサーモン味噌焼 他〈計23品〉
二の重 真砂ずんだサラダ、合鴨スモーク、ポークパストラミ、トマトとほうれん草ふくさ焼、牛タン入りソーセージスライス、ドライマトワイン煮、スタッフオリーブ、オリーブ 他〈計23品〉

元旦はもちろん、迎春料理としても
重宝する人気のオードブル。
ご家族向けの4名様仕様。
あわびも2個入った
華やかなオードブルをご賞味ください！



0-29 969524

販売予定数 200個 監修

ホテルプラザオーサカ
洋風オードブル「集(つどい)」一段重
(計29品)

■4人前 ■祝い箸4膳付き ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ37.5cm×高さ5.5cm)

重箱は、木製です。
★消費期限 2027年1月1日

15,730円
税込16,989円

店頭
お渡し 無料
宅配

あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、紅鮭のスマークとケッパー、
ポロニアソーセージ、杏子のシロップ漬、蛸と野菜のマリネ、
スライスオリーブの塩漬、ツナ角煮ごま和え、ドライフルーツの
チーズムース、クランベリーとクルミのシロップ煮、照焼き若鶏
チーズ、わかめの胡麻油和え、イタリアンチキンサラダ、チーズと
香草入りミートローフ、きのこのグレービー、きゅうりのマリネ、
らっきょうのワイン漬、数の子とからふとししゃも卵のサラダ、
紅ズワイ蟹肉のボイル、椎茸のテリーヌ、スタッフドオリーブ、
スモークロースハム、貝のムーストルネード、合鴨のオレンジソース、
鯉のエスカベッシュ、豆のマスカルポーネ、ミニ赤ピーマンピクルス、
ミニ黄ピーマンピクルス、ブロッコリーのコンソメ煮(計29品)



あわび醤油煮、有頭海老旨煮、烏賊松笠焼、焼帆立、蛸の割烹煮、数乃子、干し大根の
トビコ和え、蓮の芽のわさび風味、貝ひもの鱈子雲丹和え、つぶ貝の真砂和え、柔ら
鮫肝ボン酢ジュレ、小海老のサラダ仕立て、枝豆と若芽の中華強辛和え、ローストビーフ、
豚角煮、よだれ鶏、生ハムチーズ串、ロマネスコカリフラワーのバジル風味、お箸休めの
伊達巻、お箸休めのくるみ飴炊き、お箸休めの日向夏なます(計21品)

お酒の肴に相応しいおせちの
献立と逸品を盛りつけた大人
向け、酒仙向けのオードブル、
その名も「一献～IKKON」。
お二人で料理をはさんで先ず一献、
さしつさされつもう一献。

店頭
お渡し 無料
宅配

0-30 969745

販売予定数 100個 監修

ホテルプラザオーサカ
酒肴おせち&オードブル
「一献～IKKON」
(計21品)

■2人前 ■祝い箸2膳付き ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×
高さ5.5cm)

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

13,880円
税込14,991円

ホテル
プラザオーサカ

淀川を臨む街、十三のシティホテル。
プラザオーサカのおせちは
その創造性も人気の理由のひとつです。



大平 信雄

総料理長

ホテル
プラザ オーサカ
HOTEL PLAZA OSAKA



格別の味わいで華やかなひとときを

手間ひまを惜しまず丁寧に仕上げた、和風・洋風・中華の多彩なお料理の数々。
目にも華やかな彩りが、新しい年の始まりを晴れやかに演出します。
興十郎監修による特別なオードブルおせちを、
ぜひご賞味ください。



0-27 969737

販売予定数 150個 監修

興十郎監修
和風・洋風・中華オードブル(計26品)

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ38.1cm×高さ5.8cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

早割 16,910円
税込18,263円 17,800円
税込19,224円

店頭
お渡し 無料
宅配

ほうれん草ソテー、合鴨のローストオレンジソース添え、
若桃甘露煮、チーズケーキドライフルーツ添え、鱈昆布巻、
親子にしん、リエット、海老のガーリックバターグリル、鶏の
ビスターオ入りガランティース、ブロッコリー、ドライマト
赤ワイン煮、白身魚甘酢あん、蛸とブロッコリーバジル
和え、海老艶煮、鮑煮付け、鶏松風、淡路牛と野菜の
すき焼 刻み柚子のせ、菜の花お浸し、金柑甘露煮、
ローストビーフ りんごおろしたれ、ビーフシチュー、ベーコン
グリル、パリジャンキャロットグラッセ、モッツァレラチーズ、
紅鮭スマーク、きんとん渋皮栗のせ(計26品)

興 十郎
料理研究家



こだわりの厳選食材を詰めた和の段。大人の酒肴を賢沢に盛り込んだ洋の段。
オードブル感覚で楽しめるおせち料理です。



0-45 969788 販売予定数 50個

懐石料理 徳 和風・洋風おせち 二段重(計38品)

■2～3人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ20.0cm×ヨコ20.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、木製です。★消費期限 2027年1月1日23時

店頭
お渡し 無料
宅配

23,800円
税込25,704円



一の重 車海老艶煮、丹波栗金団、鰻有馬煮、金柑
蜜煮、大判焼き、丹波黒豆、味付け数の子、鶏団子、
鶏松風、海老真丈、菜の花、胡桃鮎煮、田作り、花ゆり根
蜜煮、アーモンド、梅人參、千代呂木(計17品)

二の重 サーモン南蛮漬、筍唐墨和え、鴨ロース蒸し煮、
牛時雨煮、生ハム、蓮根クリームチーズ、海老芋唐揚げ、
りんごなます、若芽、蟹酢、玉葱スライス、堀川牛蒡唐揚げ、
河豚たたき 他(計21品)

懐石料理 徳

仕出し専門店として五十余年の老舗料亭
「懐石料亭 徳」。なにわ料理の伝統を
味と彩りに表現した手作りおせちです。
風雅柳風を大切にする名店の美味しさを
新春に。平成16年大阪府知事より
「なにわの名工」受賞。

懐石料理 徳

お子様も楽しめるおせち



紀文オリジナルのデザインが施されたお重箱です。

O-34 969451 販売予定数 70個

紀文
おせち詰合せ/ディズニー
二段(計24品)

■2~3人前
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ9.7cm) 税込12,100円

重箱は、プラスチック製です。★消費期限 2027年1月2日
※この商品は消費税10%となります。

■一の重 鯛入り蒲鉾(紅)・鯛入り蒲鉾(白)・伊達巻・海老の旨煮・栗甘露煮・味付数の子・黒豆・煮しめ梅型・こんにゃく・煮しめ椎茸・煮しめ里芋・くるみ甘露煮・ぎんなん・練り切り(ミッキー・マウス)〈計13品〉

■二の重 かまぼこ(ミッキー・マウス)・かまぼこ(ミニ・マウス)・鶏ももトマト煮込み・厚焼玉子・オリーブのピクルス・肉だんご・イタリアンソーセージ・デミグラスハンバーグ・蒸し鶏のマリネ・サーモンキャロットテリーヌ・練り切り(ミニ・マウス)〈計11品〉

© Disney

ミッキーが幸せと喜びを願うデザイン。
いわれの詰まった一の重、
ミッキー・ミニーの詰まった二の重。

O-35 969460 販売予定数 80個

紀文
サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段(計23品)

■2~3人前
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ10.8cm) 税込12,100円

重箱は、プラスチック製です。★消費期限 2027年1月2日
※この商品は消費税10%となります。

■一の重 鯛入り蒲鉾(紅)・鯛入り蒲鉾(白)・栗きんとん・伊達巻・昆布巻・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)・蒲鉾(ポチャッコ)〈計11品〉

■二の重 大学芋・鶏ももトマト煮込み・錦玉子・豚角煮・オリーブのピクルス・蒲鉾(ボムボムプリン)・くるみ甘露煮・蒸し鶏のマリネ・肉団子・若桃甘露煮・りんごのグラッセ・練り切り(シナモロール)〈計12品〉

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

サンリオキャラクターが集まったデザイン。
一の重は和風おせち、
二の重は洋風おせちの二段重。



愛犬もいっしょにお祝い

ルポンタ

「大切な愛犬にも安全なおやつを食べさせたい」との思いで店を構え、18年以上犬のお菓子を作り続けています。

O-47 969478 販売予定数 100個

ルポンタ
わんちゃんのおせち〈計6品〉

■1~2匹分
■外寸(タテ12.0cm×ヨコ12.0cm×高さ4.0cm) 税込1,760円

重箱は、プラスチック製です。★賞味期限 約90日

※この商品は消費税10%となります。
※お皿は商品に含まれません。

たい焼き1個、ブルーベリーボーロ10g、玄米ボン3枚、おからクッキーかぼちゃ5枚、さつまいも馬肉巻き3個、鹿肉と玄米クッキー5個〈計6品〉



京都祇園
ふらむ



京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。
「料理人は、職人であるべき」
オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

創作を凝らし、定番料理から祇園「ふらむ」ならではの洋風にアレンジしたこだわりの料理を幅広く取り入れました。
おせち料理を少しずつ、多くの品目を楽しみたいご夫婦や少人数で召し上がりの方におすすめのおせちです。
一段のお重に盛り付けられた全三十三品をご堪能ください。

店頭お渡し

無料宅配

O-28 969397 販売予定数 200個

京都祇園 ぷらむ

洋風おせち

「翔鳳(しょうほう)」一段重
〈計33品〉

■2~3人前
■外寸(タテ31.6cm×ヨコ31.6cm×高さ5.1cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月2日

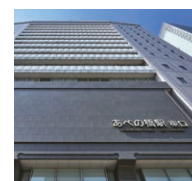
早割 12,350円
税込13,338円

13,000円
税込14,040円



伊達巻、豚肉香味焼き、瀬戸内レモンのさつまいも新文、クリームチーズ柚子風味、ピスタチオのせ、ミートローフ、ドライマト、サーモントラウト燻製、オニオンマリネ、黒豆艶煮金箔、にしんバジル焼き、若鶏からすみ風味、栗甘露、さつまいも金団、金平糖 和三盆(友禅)、海老芝煮、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、真鯛ボワレ、シュリンプベッパバーチーズ、ムール貝オイル漬、赤魚からすみ焼き、数の子美味漬、もずく煮、蟹爪新文、帆立の燻製、紫キャベツの彩りマリネ、人参の彩り和え柚子風味、海老のテルドール ボルチーニ仕立て、抹茶金時 オーロラ包み、いちごミルク オーロラ包み、紅白餅玉串、彩手毬、スタッドオリーブ〈計33品〉

都シティ
大阪天王寺



大阪・天王寺の中心に位置するホテル。
和洋の多彩なメニューを提供し、幅広い世代に親しまれています。

一段のお重に、お子様から大人までご堪能いただけるバラエティに富んだお料理の数々を取り揃えました。
ご家族そろってお楽しみください。

MIYAKO CITY
OSAKA TENNOJI

店頭お渡し

無料宅配

O-31 969796 販売予定数 60個

都シティ 大阪天王寺

洋風オードブル〈計31品〉

■3~4人前 ■祝い膳5膳付き
■外寸(タテ32.3cm×ヨコ38.4cm×高さ5.3cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

18,000円
税込19,440円



水万十のクリームチーズ風味、キウイ杏仁寄せ、ミニオーロラカスタード、杏子煮、スモークタンの塩レモン風味、豚の角煮風、塩トマト甘納豆、くるみ餅(白)、くるみ餅(赤)、ミニハンバーグ、鶏つくね串、キャロットラペ、イタリアンソーセージ、海老のマヨ風タルタル和え、合鴨スモークロール、モッツアレラチーズスパイス、にしんマスタード、プロッコリーと魚卵のチーズマヨ、海老のボルチーニ風味、チキン三色巻、紅鮭のミルフィーユ、コルニッション酢漬、カニ甲羅グラタン焼き、焼き蟹爪、オニオンマリネ、スモークトラウトサーモン、肉団子甘酢餡、蒸し鶏バジル和え、浅漬け搾菜、骨付ウインナー、ローストビーフ〈計31品〉
※茶蕎麦(120g×1束)・つゆ(個袋31g×2個)付き。

玉清

創業59年。
愛知県で弁当・仕出し料理を手掛ける老舗食品メーカーです。

和洋中の食材を厳選し
彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。
3~5人で囲み、楽しいひと時をお過ごしください。

店頭お渡し

O-46 969648 販売予定数 120個

玉清

新春オードブル〈計32品〉

■3~5人前
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ38.0cm×高さ6.2cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月2日

10,500円
税込11,340円



海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、大根入イカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華わかめ、有頭海老塩焼き、中華タコ山菜、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり〈計32品〉



迎春ごちそう

年末年始の集まりに かに

予約締切日	店頭お渡し日
12月22日(火)	12月30日(水)・31日(木)

※こちらの商品は冷凍状態でお渡しとなります。



G-01 ロシア産 生ずわいがに 鍋・焼かに用(上削ぎ) (6~7人前 2kg) ■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

店頭お渡し 冷凍 17,800円 税込19,224円



G-02 ロシア産 生ずわいがに(肩) 鍋・焼かに用 (6~7人前 2kg) ■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

店頭お渡し 冷凍 15,800円 税込17,064円



G-03 ロシア産 生ずわいがに 鍋・焼かに用(3~4人前 1kg) ■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

店頭お渡し 冷凍 8,800円 税込9,504円



G-04 ロシア産 生たらばがに 鍋・焼かに用(6~7人前 2kg) ■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

店頭お渡し 冷凍 29,800円 税込32,184円



G-05 ロシア又はカナダ産 生ずわいがに 棒肉セット(生食用) (2人前 500g) ■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

店頭お渡し 冷凍 6,800円 税込7,344円

取り扱いのない店舗 阪急オアシス:御影店、草津店、かどの店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店、イズミヤ:天下茶屋店、洛北阪急スクエア店、まるとく市場店舗、くずはモール店、宝塚南口駅前店、デイリーカーナート:堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店



迎春ごちそう

お正月は家族揃って ふぐ

受付締切日	店頭お渡し日
12月22日(火)	12月30日(水)・31日(木)



G-06 兵庫県産 淡路3年とらふぐ(養殖) てっちりセット(5~6人前) ■消費期限 2027年1月2日 ■保管方法 冷蔵 養殖とらふぐ(あら・切身) 500g、ボン酢50ml×5袋、もみじおろし3g×5袋

15,800円 税込17,064円 店頭お渡し



G-07 長崎県産他 とらふぐ(養殖・解凍) さしみセット(3~4人前 200g) ■消費期限 2027年1月2日 ■保管方法 冷蔵 養殖とらふぐ刺身100g、養殖とらふぐ皮刺身100g、とらふぐ焼きひれ2個、ボン酢300ml、もみじおろし3g×5袋、小ねび20g

9,800円 税込10,584円 店頭お渡し



G-08 原料原産地アメリカ又はカナダ ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り(1kg) ■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

15,800円 税込17,064円 店頭お渡し



G-09 原料原産地アメリカ又はカナダ ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り(500g) ■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

7,980円 税込8,619円 店頭お渡し

G-10 原料原産地北海道 ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り(300g) ■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

4,980円 税込5,379円 店頭お渡し



G-12 北海道産 ほたて貝柱(生食用) (6~7人前 1kg) ■賞味期限 2028年2月 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

6,980円 税込7,539円 店頭お渡し 冷凍



G-11 原料原産地愛媛 焼鯛 特大 1尾 ■消費期限 2027年1月3日 ■保管方法 冷蔵

9,800円 税込10,584円 店頭お渡し

取り扱いのない店舗 阪急オアシス:御影店、草津店、かどの店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店、イズミヤ:天下茶屋店、洛北阪急スクエア店、まるとく市場店舗、くずはモール店、宝塚南口駅前店、デイリーカーナート:堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

おせち料理・迎春ごちそうメニューご予約承り ご案内

ご予約・お渡しはサービスカウンター又は特設カウンターまでお越しください。 ※承りに関して、店舗により異なる場合がございます。詳しくは各店舗へお問合せください。

承り時間は午前10時～午後6時まで

ご予約締切日	Sマーク付ポイントカード会員様限定お持ち帰り特典
12月22日(火) 午後6時まで ※ご来店ご予約時に代金のお支払いを お願いいたします。	 ◀このマークの付いた商品をお申し込みいただいた店舗で お持ち帰りいただきますと、通常ポイントに加えSポイントを 100～500ポイント進呈! ※マークは一例です ※詳しくは係員までおたずねください。

おせち料理お渡し方法 商品のお渡しは、お持ち帰り、またはお届け

店頭お渡し日	宅配お届け日
12月31日(木) 正午から午後6時まで	12月31日(木)
ご予約承りいただいた店舗のサービスカウンター又は 特設カウンターにてお渡しいたします。	無料宅配 ◀このマークの商品はお届け区域に限り 12月31日(木)にお届けいたします。 ※午前・午後等、宅配時間の指定はご容赦ください。

無料宅配承ります

無料宅配 このマークの商品は 近畿圏内限定で無料宅配承ります。 ※一部地域は除きます。詳しくは、係員にお問い合わせください。

- 宅配は、指定商品・指定地域に限らせていただきます。又、お届け時間のご指定は承っておりません。
- 12月31日は、混雑が予想される為、お届け時間が21時以降となる場合がございますのでご了承ください。
 - 12月31日当日の配達状況に関するお問い合わせは、購入店舗でお客様のお問い合わせ番号を確認の上
ヤマト運輸お客様サービスセンター 0120-01-9625 までお願いいたします。
※山間部などで積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所から連絡いたしますので係員とご相談ください。

おことわり

- キャンセル、交換、返品はご容赦ください。
- 本カタログ掲載商品はお電話・FAXなどのお申込み、ご予約のキャンセルなどは承っておりません。
- 商品はいずれも数に限りがございます。
- 季節商品につき内容、重箱につきましては一部変更になる場合もございます。
- 産地表示をしている食材につきましては、状況により一部変更になる場合もございます。
- カタログに記載されている「〇人前」は目安です。
- ご来店ご予約時に代金を頂戴いたします。(お支払いは現金・キャッシュレス決済利用可)
- 一部のおせち料理につきましては、本店、もしくは自社製造施設と異なる場所で製造している商品がございます。
- 食材やお料理によってあらかじめ製造し冷凍保管後解凍してお届けしている商品がございます。
- 商品に含まれるアレルギー物質につきましては、係員におたずねください。
- () のお品書は重複品目のため、合計品目数には含まれておりません。

- ご記入いただいた個人情報は、商品のお渡し・お届け・次回のご案内発送以外での使用はいたしません。
- お客様の個人情報は前述の目的に関与しない第三者に開示される事はございません。

おせち料理 下記店舗では取り扱いがございません。

阪急オアシス	イズミヤ	デイリーカナート
神戸三宮店、中之島店、桃坂店	まるとく市場店舗、くずはモール店 宝塚南口駅前店	堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

次のページからクリスマスケーキ

お肉 組み合わせ自由 ご馳走よりどり

よりどり 2点	よりどり 3点
9,500円 税込10,260円	14,000円 税込15,120円
受付 締切日 12月 22 日(火)	店頭 お渡し日 12月 31 日(木)
取り扱いのない店舗 阪急オアシス：草津店、西院店、かどの店、西ノ京店、天六店、同心店、淡路店、 新町店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店 イズミヤ：くずはモール店、まるとく市場店舗、宝塚南口駅前店 デイリーカナート：ポートタウン店、新築店、住之江店、南港店、堺市駅前店、向ヶ丘店	

 G-13 国産 5等級 黒毛和牛 すき焼き用 (かたロース) 〈3~4人前 400g〉 100g当り (本体) 1,250円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 G-14 国産 5等級 黒毛和牛 すき焼き用 (かた) 〈3~4人前 450g〉 100g当り (本体) 1,111円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵
--	---

 G-15 国産 5等級 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用 (ロース) 〈3~4人前 350g〉 100g当り (本体) 1,429円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 G-16 国産 5等級 黒毛和牛 焼肉盛合せ (ばら・もも) 〈3~4人前 450g〉 100g当り (本体) 1,111円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 G-17 長野県産 黒毛和牛 使用 信州和牛イチボの ローストビーフ (4~5人前 350g) 100g当り (本体) 1,429円 ■賞味期限 2027年1月6日(水) ■保管方法 冷蔵
---	---	---

平宗 柿の葉ずし

受付 締切日 12月 22 日(火)	店頭 お渡し日 12月 31 日(木)
G-18 平宗 柿の葉ずし5種 (20個) 4,641円 税込5,013円 鯖、鮭、金目鯛、穴子、海老 各4個 ■消費期限 2027年1月1日(金)20時 ■保管方法 高温多湿、直射日光を避けて保存	G-19 平宗 柿の葉ずし5種 (30個) 6,855円 税込7,404円 鯖、鮭、金目鯛、穴子、海老 各6個 ■消費期限 2027年1月1日(金)20時 ■保管方法 高温多湿、直射日光を避けて保存