

和は伝統食材の美味しさ、洋はオマール海老など豪華な食材をたつぷりと華やかに盛り付け。

△の重



店頭
お渡し

無料
宅配

O-01 969117

販売予定数 730個

興十郎監修
和風・洋風おせち〈計28品〉

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

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

早割 19,950円 税込21,546円
21,000円 税込22,680円

お持ち帰り
Sポイント
500
ポイント進呈

一の重 淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老艶煮、いくら醤油漬、椎茸煮、高野豆腐煮、金柑甘露煮、花魁煮、紐付き帆立煮付け、若桃甘露煮、鯛煮付け、菜の花お浸し、黒豆煮、鱈昆布卷、田作り、味噌数の子、鮑煮付け、きんとん洗皮栗のせ〈計17品〉

二の重 オーマル海老の雲丹トマトグリル、蛸とブロッコリーバジル和え、モッツァレラチーズ、紅鮭スモーク、鶏のピスタチオ入りガラランティヌ、ブロッコリー、ドライトマト赤ワイン煮、ローストビーフ りんごおろしたれ、帆立のバジルマヨネーズ焼き、ほうれん草ソテー、合鴨のローストオレンジソース添え（若桃甘露露）（金柑甘露露）〈計11品〉

趣向を凝らした厳選料理

オマール海老の
雲丹トマトグリル

オマール海老に、
雲丹風味のトマトソースをかけて
香ばしく焼き上げました。

合鴨のロースト
オレンジソース添え



合鴨を一つずつ丁寧にローストし、じっくり煮詰めたオレンジソースで仕上げました。

淡路牛と野菜のすき焼



淡路島産牛肉に牛蒡と玉ねぎを
特製すき焼きだれで甘辛く炊き上げ
爽やかな柚子を添えました。

鰯煮付け



鰯(ブリ)を丁寧に焼き上げてから、
生姜風味のたれで煮つけました。



興 十郎
JUROU OKI

料理研究家

外食・中食の世界で
 大きな成功をおさめ、
 国内外を問わず
 幅広く活躍

二の重

阪急オアシス・イズミヤ・関西スーパ―



和の伝統食材を彩りよく盛付け、
食材の美味しさをきっちりと
引き出した和風おせち。

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

店頭
お渡し

無料
宅配

0-02 9691 09

販売予定数 750個

興十郎監修
和風おせち〈計21品〉

■2人前 ■取り箸1膳付き

■外寸
(タテ10.8cm×ヨコ25.3cm×高さ5.8cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年1月1日

早割 11,400円 税込12,312円 12,000円 税込12,960円

淡路牛と野菜のすき焼、刻み柚子のせ、海老艶煮、高野豆腐煮、
椎茸煮、鮑付け、鱈煮付け、紐付け帆立煮付け、若桃甘露煮、
味付数の子、花鮎煮、いくら醤油漬、菜の花お浸し、黒豆煮、
鯛錦糸巻、子持昆布、鱈昆布巻、金柑甘露煮、
きんとん洗皮栗のせ、黒豚牛蒡巻、数の子松前漬、煮豚(計2品)

【監修】マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い・箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

○のお書画は複製品目のため、合計品目数には含まれておりません。



ことぶき 寿

彩りよく盛り付けたお料理の数々。
食材の美味しさをきつちりと引き出した和洋おせち。

店頭
お渡し

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

0-05969150 販売予定数 900個

阪急デリカ「寿」和風・洋風
おせち 二段重〈計33品〉

■3人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)
■重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

早割 15,675円
税込16,929円

16,500円
税込17,820円

一の重 伊達巻、蒲鉾、黒豆煮、きんとん栗のせ、貝づくしサラダ、
鯛照焼、味付数の子、鯉昆布巻、味付いくら、青梅甘露煮、
花麩煮、鰯旨煮、海老の旨煮、あわび煮、高野豆腐煮、
椎茸煮、田作り(計17品)

二の重 黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、
ドライトマト赤ワイン煮、海老と鰯のバジル風味、ブロッコリー、レモン、
赤ピーマン、ブラックオリーブ、豚バラ肉ハニーマスタード焼、
スモークサーモン、ケーパー酢漬、ローストビーフソース別添、
蛸マリネ、モッツアレラチーズ、ドライフルーツフロマージュ、
りんごと紫芋のパイ包み(計16品)

お持ち帰り
Sポイント
500
ポイント進呈

〈一の重〉



〈二の重〉



〈三の重〉



おうぎ 扇

世代を超えて楽しめる多彩な和と洋のお料理。
食べ応え十分のボリュームです。

0-06969168 販売予定数 400個

阪急デリカ
「扇」和風・洋風
おせち 三段重〈計48品〉

■5人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×
ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)
■重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

店頭
お渡し

無料
宅配

早割 28,975円
税込31,293円

30,500円
税込32,940円

一の重 伊達巻、蒲鉾、青梅甘露煮、鮎昆布巻、蛸旨煮、味付数の子、花麩煮、
柚子餡入り笹巻、帆立照焼、椎茸煮、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼 他〈計17品〉

二の重 海老と鰯のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、
チキンクリームソース、貝づくしサラダ、黒糖ローストポーク、白身魚甘酢あん、
スモークサーモンダイスカット、味付いくら 他〈計16品〉

三の重 マーブルチーズ(いちご)、りんごと紫芋のパイ包み、ショコラテリーヌ、
ドライオレンジスライス、生ハムマリネ、ライブオリーブ、豚バラ肉ハニーマスタード焼、
スモークサーモン、ケーパー酢漬、ビーフパストラミ、くるみ餡炊き 他〈計15品〉



まい 舞

鮮やかな和と洋の美味しさを詰め合わせ。
2人前サイズの本格和洋おせち。

店頭
お渡し

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

0-03969133 販売予定数 1,150個

阪急デリカ「舞」和風・洋風おせち 一段重〈計29品〉

■2人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm)
■重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

早割 9,785円
税込10,568円

10,300円
税込11,124円

伊達巻、蒲鉾、鯉昆布巻、海老と鰯のバジル風味、
ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、
数の子松前漬、スモークサーモン、ケーパー酢漬、田作り、
鯛照焼、海老の旨煮、味付数の子、青梅甘露煮、高野豆腐煮、
椎茸煮、蛸旨煮、紅白なます、味付いくら、花麩煮、鰯旨煮、
貝づくしサラダ、黒豆煮、きんとん栗のせ、
豚バラ肉ハニーマスタード焼、蒸し鶏バジル和え、
ドライトマト赤ワイン煮(計29品)

一の重 蒲鉾、金柑甘露煮、伊達巻、青梅甘露煮、あわび煮、椎茸煮、
高野豆腐煮、花麩煮、鯛照焼、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼、
味付数の子、黒豆煮(計14品)

二の重 スモークサーモンダイスカット、味付いくら、紅白なます、
黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、ドライトマト赤ワイン煮、蛸マリネ、
モッツアレラチーズ、鰯旨煮、鯉昆布巻、白身魚甘酢あん、スモークサーモン、
ケーパー酢漬、きんとん栗のせ(計14品)

三の重 海老と鰯のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、
ブラックオリーブ、ショコラテリーヌ、ドライフルーツフロマージュ、
マーブルチーズ(いちご)、チキンクリームソース、ローストビーフソース別添、
豚バラ肉ハニーマスタード焼、くるみ餡炊き(計12品)

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

店頭
お渡し

無料
宅配

0-04969141 販売予定数 750個

阪急デリカ
「宴」和風・洋風
おせち 三段重
〈計40品〉

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×
ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)
■重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月1日

〈二の重〉



〈一の重〉



〈三の重〉



うたげ 宴

家族の笑顔広がるこだわりの三段重。
美味を揃えた和洋折衷おせち。

早割 21,375円
税込23,085円 22,500円
税込24,300円

味遊心

あじゅうしん
おせちづくり50年以上の歴史を持ち、
浪花惣菜の老舗「三幸」の技を
受け継いできました。

「段ごとに「和風」「洋風」「中華」の人氣具材を
詰め合わせた、バラエティ
豊かなおせちです。



お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

一の重 栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、
煮だれんこん、煮だごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮、
椎茸含め煮、伊達巻、紅白かまぼこ 他〈計24品〉

二の重 ポテトサラダ、生ハム、ペンネボモドーロ、
エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのテリーヌ、
ローストビーフ、三種の野菜ムース 他〈計20品〉

三の重 肉だんご、中華くらげ、
にしん甘酢漬、豚角煮、
茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、
錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、
浅漬ブロッコリー 他〈計21品〉

O-13 969206

販売予定数 1050個

味遊心
和風・洋風・中華おせち
三段重 新春万福
〈計65品〉

■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ19.5cm×
ヨコ25.5cm×高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

店頭
お渡し

無料
宅配

早割

16,625円
税込17,955円

17,500円
税込18,900円

祖父母世代から孫世代まで、
にぎやかに開める和洋折衷のおせちです。



一の重 伊達巻、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、
田作り、若桃甘露煮、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、
一口にしん昆布巻、たこ照焼 他〈計18品〉

二の重 竹の子含め煮、こんにゃく煮、
煮だれんこん、煮だごぼう、さつまいも甘露煮、
浅漬きぬさや、花かまぼこ、(若桃甘露煮) 他〈計14品〉

三の重 ポテトサラダ、生ハム、ミートローフ、
彩り野菜とチーズのテリーヌ、たらのマンゴーチリソース、
三種の野菜ムース、スモークサーモン 他〈計15品〉

四の重 きこの醤油バターソース、合鴨スモーク、
ネーブルオレンジシラップ漬、錦糸しゅうまい、
豚角煮 他〈計16品〉

O-14 969222

販売予定数 300個

味遊心
和風・洋風おせち
四段重 祝彩雅宴
〈計63品〉

■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ19.4cm×
ヨコ19.4cm×高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

店頭
お渡し

無料
宅配

早割

21,850円
税込23,598円

23,000円
税込24,840円

お酒と共に楽しめ
いただけるよう、
伝統的なお節料理に加え
酒の肴が充実しています。



一の重 茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、フカヒレ風魚卵和え、合鴨スモーク、白子の柚子みそ煮、
岩塩仕込み豚タンスモーク、ポテトサラダ、キャベツとセロリのラペ、たこの甘酢マリネ、中華くらげ、にしん甘酢漬、
オニオンマリネ、スモークサーモン、牛カルビ炭火焼 他〈計25品〉

二の重 竹の子含め煮、浅漬きぬさや、煮だごぼう、ふき含め煮、小芋含め煮、金ごまぐろ角煮、
抹茶黒大豆、さつまいも甘露煮、子持いか、焼湯葉巻き、椎茸含め煮、花がんも煮、かに爪袖庵焼、
若桃甘露煮、煮だれんこん、あおざこんにゃく煮、花麩煮 他〈計17品〉

三の重 伊達巻、市松かまぼこ、鶏肉三色巻、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、
丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、ぶり照焼、味付けい貝、たこ照焼、はも西京焼、
蓮根の芽の梅酢和え、バリバリ松前、味付け数の子 他〈計17品〉

O-15 969753

販売予定数 400個

味遊心 酒肴おせち
瑞春三段重
〈計59品〉

■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ22.5cm×
ヨコ22.5cm×高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

店頭
お渡し

無料
宅配

早割

16,625円
税込17,955円

17,500円
税込18,900円

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。
●()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。

割烹松屋

昭和39年に大阪府泉佐野市にて開業。
地産地消に特化し本物の食材と
手間暇かけた正直なお料理を
提供する事をこだわりとしています。



割烹松屋



一の重 柚子紅白なます、
鯛きぬた巻、黒豆煮、
つる羊羹、伊達巻、
昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、
海老旨煮、菜の花お浸し、
味付け数の子、鳴門芋きんとん、
渋皮栗甘露煮、
青桃甘露煮、たら甘露煮
〈計15品〉

二の重 昆布と野菜の真丈、
ごぼう信田巻、いか雲丹真丈、
焼き湯葉煮、きぬさや、
照焼チキン、紫キャベツのラペ、
スモークサーモン、照焼帆立、
親子にしん、たたき牛蒡ごま和え、
海老のぶりぶりサラダ、
4種豆の塩しモン和え、
おつまみいか
〈計14品〉

三の重 竹の子旨煮、
合鴨スモーク、梅人参旨煮、
なごみ巻ほうれん草、
椎茸旨煮、帆立明太、
わかめ煮、鮑旨煮、
さつまいも甘露煮、白花豆煮、
ぶり照焼、小松菜煮びたし、
くるみ餅紅、
若草子宝ずんだ和え、
柚子入り鯛つまみれ、
たこ照焼 他〈計16品〉



少量多品種の食材を
少人数でお楽しみ
いただけるおせちです。



O-07 969176

監修

販売予定数 150個

割烹松屋
和風・洋風おせち
三段重 〈計45品〉

■3～4人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ20.0cm×ヨコ20.0cm×高さ6.0cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月2日

店頭
お渡し

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

早割

15,960円
税込17,237円

16,800円
税込18,144円

O-08 969192

監修

販売予定数 300個

割烹松屋
和風おせち一段重
〈計27品〉

■2人前 ■祝い箸 3膳付き
■外寸(タテ20.0cm×
ヨコ26.3cm×高さ6.0cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限
2027年
1月2日

店頭
お渡し

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

早割

9,310円
税込10,055円

9,800円
税込10,584円

たたき牛蒡ごま和え、合鴨スモーク、黒豆煮、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、
昆布と野菜の真丈、田作り、ごまポテト、紅白蒲鉾、伊達巻、味付け数の子、昆布巻、青桃甘露煮、
ぶり照焼、海老旨煮、彩り野菜のバジル和え、イタリアンソーセージ、若草子宝ずんだ和え、
たら甘露煮、松前漬、照焼帆立、たこ照焼、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、いんげん煮、梅人参旨煮 〈計27品〉

O-09 969761

監修

販売予定数 200個

割烹松屋
銘々 一段×二折
〈計28品×2〉

■2人前 ■祝い箸 3膳付き
■外寸(タテ18.0cm×
ヨコ18.0cm×高さ5.3cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限
2027年1月1日

店頭
お渡し

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

早割

12,635円
税込13,646円

13,300円
税込14,364円



二折共通 鳴門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、椎茸旨煮、白蒲鉾、紅蒲鉾、松麩シロップ、たこ照焼、いか黄金焼、
ころもて麩含ませ煮、合鴨味噌漬、柚子風味しめさば、たら甘露煮、笹もぎ餅、赤魚西京焼 他〈計28品×2〉

【監修】マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で愛されて35年。伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。

O-17 969338
販売予定数 400個

店頭
お渡し 無料
宅配

千賀屋 彩華千(さいかせん)
和洋折衷おせち
三段重(計61品)

■4~5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ25.7cm
×ヨコ25.7cm×高さ5.3cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

22,500円
税込24,300円

一の重 手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子 他(計20品)

二の重 魚の旨煮、鰯西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子 他(計19品)

三の重 子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮 他(計22品)

お持ち帰り
Sポイント
200
ポイント進呈



一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目の献立を凝縮しました。

O-18 969320
販売予定数 450個

店頭
お渡し 無料
宅配

千賀屋 吉寿千(きちじゅせん)
和風おせち 三段重(計43品)

■3~4人前 ■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.3cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

15,300円
税込16,524円

一の重 ごまざつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老 他(計15品)

二の重 紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈 他(計14品)

三の重 たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン 他(計14品)

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈



割烹料亭千賀 株式会社千賀屋 創業者 千賀信明

お一人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。



O-19 969311
販売予定数 580個

店頭
お渡し 無料
宅配

千賀屋 舞千(まいせん) 和風おせち 一段×二折
(計26品×2)

■2人前 ■外寸(タテ16.6cm×ヨコ21.9cm×高さ4.0cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

11,000円
税込11,880円

二折共通 田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鱈甲漬、鰯照焼、柚子鶏つくね、梅真丈 (計26品×2)

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

京都祇園料亭 和山

京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出している、地元観光のお客様にも大変人気のある創作割烹店です。

和山



海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、三十九品目をぎゅっしり盛り込みました。



一の重 黒豆艶煮金箔、洗皮栗甘露煮、さつまいも金団、海老雲丹和え、土佐にしん、蟹爪新文、ムール貝オイル漬、紫キャベツの彩りマリネ、海老芝煮、祝梅(紅)、祝梅(白)、栗甘露(計12品)

二の重 スモークサーモントラウトオリーブオイル漬、金平糖和三盆(友禅)、赤魚からすみ焼き、眞子旨煮、穴子やわらか煮、芝海老の蜜煮、椎茸め煮、菜の花湯葉巻き、烏賊白焼き、紅白餅玉串、彩手毬、人参め煮 (計12品)

三の重 数の子美味漬、真鯛焼浸し、もずく煮、帆立若草焼き串、人参の彩り和え柚子風味、若鶏からすみ風味、蟹柚子酢仕立て 他(計15品)

O-20 969389 監修
販売予定数 600個

京都祇園料亭和山
和風おせち「祥雲」
三段重(計39品)

■2~3人前 ■外寸(タテ13.7cm×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)

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

店頭
お渡し 無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

O-21 969567 監修
販売予定数 200個

京都祇園料亭和山
和風おせち「彩嘉」
三段重(計53品)

■3~4人前 ■外寸(タテ19.5cm
×ヨコ19.5cm×高さ4.6cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

店頭
お渡し 無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

16,800円
税込18,144円

一の重 伊達巻き、ちりめん有馬煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、柚子みぞれなまこ、海老芝煮、ばい貝旨煮、鰯炊紗焼き、いちごミルク オーロラ包み、あわび旨煮、高野豆腐含め煮 他(計18品)

二の重 黒豆艶煮金箔、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、洗皮栗甘露煮、さつまいも金団、合鴨の燻製、サーモントラウト西京焼き、蟹爪新文 他(計15品)

三の重 若鶏からすみ風味、烏賊明太子和え、紫芋テリーヌ、海老雲丹和え、にしんバジル焼き、人参の彩り和え柚子風味、サーモントラウト燻製、スタッフオリーブ 他(計20品)

多様な味を楽しんでいたできるように、たっぷり六十二品目のおせち料理を美しい彩りにこだわって盛り込みました。



O-22 969699 監修
販売予定数 180個

京都祇園料亭和山
和風おせち「福寿」三段重(計61品)

■4~5人前 ■外寸(タテ25.7cm×ヨコ25.7cm×高さ5.1cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

21,000円
税込22,680円

店頭
お渡し 無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

一の重 洗皮栗甘露煮、さつまいも金団、烏賊明太子和え、鶏松風あおき、紅鮭昆布松前漬、黒豆艶煮金箔、鰯甘露煮、穴子西京焼き、ばい貝旨煮、金平糖 和三盆(友禅) 他(計19品)

二の重 さつま芋甘露煮、紫芋テリーヌ、若鶏からすみ風味、海老雲丹和え、ミートローフ、ドライマト、鮭塩麹焼き、海老のテルミドール ボルチーニ仕立て、人参の彩り和え柚子風味、他(計22品)

三の重 伊達巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、帆立若草焼き串、赤魚からすみ焼き、ピスタチオフロマージュ、にしんバジル焼き、ちりめん有馬煮、蟹爪新文、いちごミルク オーロラ包み 他(計20品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京料理 濱登久

和と洋の食材が
バランスよく
詰め合わされた二段重です。
お子様からご年配の方まで
お楽しみ頂けます。

京は洛西御室妙心寺近くに館を構え、
京の伝統を今に伝える京料理 濱登久。

京料理
濱登久



色彩、盛付けにこだわった
お重です。華やかさをより
華やかに濱登久ならではの
二段重です。

一の重 鯖柚庵焼き、栗甘露煮、
人参紅梅、薩摩芋胡麻和え、
棒鱈、里芋田楽、栗きんとん、渋皮栗、
黒豆金粉添え、伊達巻、
若桃甘露煮 他(計20品)

二の重 ショコラテリーヌ金粉添え、
ドライマト赤ワイン煮、
杏子檸檬風味、生ハムスライス、
ドライフルーツクリームテリーヌ、
蒸し鶏ジェノパージェ 他(計18品)



O-23 969770
販売予定数 140個

店頭
お渡し 無料
宅配

京料理 濱登久 和風・洋風おせち 二段重(計38品)

■3〜4人前 ■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)

重箱は、木製です。★消費期限 2027年 1月1日

20,000円
税込21,600円

O-24 969559 販売予定数 140個

店頭
お渡し 無料
宅配

京料理 濱登久
花の宴 和風・洋風おせち 三段重(計54品)

■4〜5人前 ■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)

重箱は、木製です。

★消費期限 2027年 1月1日

25,000円
税込27,000円

一の重 鯖柚庵焼き、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、
棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、パイ貝、蝦夷鮑、
陣笠、有頭海老、絹さや 他(計19品)

二の重 かまぼこ(紅白)、たたき牛蒡、湯葉煮、
ごまめ、寿人参、一口昆布巻、鯛南蛮漬け、なます、
いくら、松笠海老芋、いか明太和え 他(計17品)

三の重 ショコラテリーヌ金粉添え、
ドライマト赤ワイン煮、杏子檸檬風味、生ハムスライス、
ドライフルーツクリームテリーヌ、蒸し鶏ジェノパージェ、
サクランボグラッセ 他(計18品)



和と洋の食材が
バランスよく詰め
合わされた美しい
見た目と上品な
味わいをお楽しみ
頂けます。

O-10 969257
販売予定数 80個

店頭
お渡し 無料
宅配

京料理 濱登久 紫の祝い
和風おせち 三段重(計58品)

■4〜5人前
■外寸(タテ20.3cm
×ヨコ20.3cm
×高さ5.7cm)

重箱は、木製です。

★消費期限
2027年 1月1日

25,000円
税込27,000円

一の重 鯖柚庵焼き、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、パイ貝、蝦夷鮑、陣笠、
有頭海老、絹さや、人参紅梅、大根白梅、牛肉味噌漬け、鯉くるみ 他(計19品)

二の重 かまぼこ(紅白)、たたき牛蒡、湯葉煮、ごまめ、寿人参、一口昆布巻、鯛南蛮漬け、なます、いくら、
松笠海老芋、いか明太和え、笹包み、金柑蜜煮、黒豆金粉添え 他(計17品)

三の重 乃巻海老、蛸ボン酢串、穴子鱈子真丈、龍飛巻、錦糸巻、椎茸煮、梅麩、豚角煮、鯉昆布巻、
烏賊松笠白焼、子持昆布山海和え、味付け数の子 他(計22品)

京料理 泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は
精進鉄鉢料理の祖として
知られています。



O-33 969265 販売予定数 250個

店頭
お渡し 無料
宅配

京料理 泉仙
迎春重詰一人前(計21品)

■1人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ17.7cm×ヨコ17.7cm×高さ5.2cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年1月1日

9,200円
税込9,936円

かになます、合鴨コース、海老姿煮、お多福豆、菊花かぶら、絹太巻、紅白真如、
ごまめ、さわら西京焼、千寿真如、羽子板海老、花蓮根、ふくさ真子玉、
福豆ぶどう煮、穂先竹の子、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、松笠くい、熨斗餅、
もちろ南蛮漬、若鶏竜眼煮(計21品)

京都祇園 ぷらむ

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。



O-12 969630

販売予定数 200個 監修

店頭
お渡し 無料
宅配

京都祇園 ぷらむ
和風・洋風おせち「輝宝(きほう)」
三段重(計40品)

■2〜3人前
■外寸(上段:タテ15.9cm
×ヨコ15.9cm×高さ5.2cm
下段:タテ15.9cm
×ヨコ31.8cm×高さ4.6cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

早割 14,250円
税込15,390円

15,000円
税込16,200円

一の重・二の重共通 栗甘露、さつまいも金団、ムール貝オイル漬け、
紫キャベツの彩りマリネ、海老黄金、黒豆艶煮金箔 他(計19品×2)

三の重 ミートローフ、クリームチーズ柚子風味 ビスタチオのせ、
蟹柚子酢仕立て、紅白なます、若鶏ディアブル風 他(計21品)



O-32 969273 販売予定数 50個

店頭
お渡し 無料
宅配

京料理 泉仙
和風おせち一段重(計20品)

■2人前 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.2cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年1月1日

20,000円
税込21,600円

海老姿煮、穴子鳴門巻、鹿の子真如、合鴨コース、菊花かぶら、サーモン竜飛巻、
いくら、棒鱈旨煮、さわら西京焼、色紙数の子、金柑御所車、うなぎ真如、
羽子板海老、ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、
日の出筍、もちろ南蛮漬、蝦夷鮑旨煮(計20品)

京菜味 のむら

京都市伏見区の酒処に工場を構え
「京のおばんざい」を中心に
製造をしている会社です。



O-26 969346 販売予定数 450個

京菜味のむら 八坂 三段重(計31品)

■2〜3人前
■外寸(タテ18.2cm
×ヨコ15.8cm×高さ4.3cm)

重箱は、プラスチック製です。

★消費期限 2027年 1月2日

11,000円
税込11,880円

一の重 一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、
黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨コース(計9品)

二の重 田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、
まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼 他(計11品)

三の重 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮、
海老旨煮、蓮根型こんにゃく 他(計11品)

【監修】マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

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

懐石料理 徳の技と味を一段のお重に。海の幸、山の幸を
彩り豊かに盛り込んだ、29品の贅沢なおせちです。

O-36 969702 販売予定数 100個

店頭
お渡し 無料
宅配懐石料理 徳
プレミアムおせち 一段重〈計29品〉■1人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ17.0cm
×ヨコ17.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日23時

11,000円
税込11,880円

紅白なます、車海老艶煮、蟹酢、銀鱈西京焼き、松葉蛸福良煮、若芽、
袱紗焼き玉子、海老真丈、丹波栗金団、烏賊真丈、鰻有馬煮、
厚焼き玉子、金柑蜜煮、鶏松風、味付け数の子、丹波黒豆、大判焼き、
龍皮巻き、鮑福良煮、田作り、いくら醤油漬け、胡桃鮎煮、松笠慈姑、
梅麩、梅人参、はじかみ生姜、梅大根、いんげん、アーモンド〈計29品〉



伝統の祝肴を彩り良く
おひとりサイズの
個食のおせちに
仕上げました。

O-37 969710

販売予定数 200個

店頭
お渡し 無料
宅配懐石料理 徳
和風おせち 二客組
一段×二折〈計20品×2〉■1人前2客 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ15.0cm×ヨコ18.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、プラスチック製です。

★消費期限 2027年 1月1日23時

10,000円
税込10,800円

海老艶煮、鰯柚庵焼き、田作り、丹波栗金団、丹波黒豆、
金柑蜜煮、龍皮巻き、松葉蛸福良煮、味付け数の子、
鶏松風、袱紗焼き玉子、胡桃鮎煮、たたき牛蒡、
鶏八幡巻、丸十蜜煮、梅人参、酢蓮根、梅麩、
アーモンド、絹さや〈計20品×2〉

O-16 969362

販売予定数 150個

監修

店頭
お渡し 無料
宅配京料理 栄寿庵
和風・洋風おせち 三段重〈計45品〉■3人前 ■取り箸 1膳付き
■外寸(タテ19.5cm
×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

15,800円
税込17,064円

一の重 渋皮栗きんとん、羽二重餅【くるみ抹茶】、
田作り煮、手まり餅、牛しぐれ笹包み、鶏皮揚げ、海老旨煮、
塩レモンチキン、トラウトサーモン味噌焼、焼帆立、
数の子、寿高野、一口焼湯葉、えび真薯〈計14品〉

二の重 伊達巻、いか酢、赤かまぼこ、白かまぼこ、
黒豆金箔、かに爪、梅花れんこん、カマス梅肉南蛮、
いくらなます、豆乳野菜ふわふわ真薯、
豆乳野菜彩り真薯、椎茸煮、花こんにゃく、
たけのこ旨煮、味付高野【海老】、
味付高野【ほうれん草】、たら野菜つみれ〈計17品〉

三の重 柚子いか、ぶり照焼、パーティーテリーヌ、
松前漬、葛羽衣【紅梅】、葛羽衣【白梅】、蟹ふくさ、
小松菜と揚げ煮物、ミートローフ、ローストビーフ、
クランベリーくるみ、たたき牛蒡、パストラミベーコン、
レモンスライス【シロップ漬】〈計14品〉

●監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京料理 六盛

明治32年創業の歴史がある老舗京料理店。
代名詞の「手をけ弁当」は
2代目が考案したもので、
桶は人間国宝が制作しています。



二人前のお料理で
多すぎない量で作りました。
おせちも手をけ弁当のように、
京料理の伝統を
色とりどりで華やかに表現し、
京都らしい
「友禅包み栗餡や
「鰻西京焼」を
盛り込みました。

O-38 969575

販売予定数 60個

監修

京料理 六盛
和風おせち一段重〈計20品〉■2人前 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ18.5cm
×ヨコ18.5cm×高さ7.5cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

12,750円
税込13,770円

黒豆煮、栗甘露煮、紅白蒲鉾、たたき牛蒡ごま和え、菜の花のお浸し、
鰻西京焼、梅麩ふくませ煮、合鴨スモーク、焼き湯葉煮、昆布巻、海老旨煮、
味付け数の子、椎茸旨煮、田作り、友禅包み栗餡、伊達巻、
寿高野豆腐煮、青桃甘露煮、鮑旨煮、松前漬〈計20品〉

店頭
お渡し 無料
宅配

日本料理 一乃松

海の幸山の幸豊かな福井の地に
店を構える日本料理「一乃松」。
地元を中心とした旬の食材を使い、
その美しさを引き出し、
想いを込めておもてなします。



素材の味を生かした
華やかで贅沢な
一乃松のおせち

O-39 969354

販売予定数 130個

店頭
お渡し 無料
宅配日本料理 一乃松 和風おせち 一段重
〈計22品〉■1~2人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ20.2cm×ヨコ20.2cm×高さ5.7cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日

12,000円
税込12,960円

紅白市松かまぼこ、若桃甘露煮、丸十レモン煮、牛蒡巻、ぶり照焼、
伊達巻、巻き湯葉、梅麩煮、棒だら、一口昆布巻、あわび柔らか煮、
金柑甘露煮、かつおくるみ、梅貝旨煮、寿カステラ、芋きんとん、
栗甘露煮、海老艶煮、紅白なますいくら添え、味付け数の子、
れんこん柚子マリネ、黒豆煮〈計22品〉

阪急デリカ

店頭
お渡し

O-25 969583

販売予定数 400個

阪急デリカ 六齋 和風おせち〈計22品〉

■2人前 ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日

7,800円
税込8,424円

伊達巻、小板蒲鉾(紅)、小板蒲鉾(白)、黒豆煮、紅白なます、さごしぎし、
味付け数の子、味付いくら、きんとん栗のせ、鰻旨煮、鰻照焼、海老の旨煮、
蛸旨煮、田作り、青梅甘露煮、高野豆腐煮、蓮根煮しめ、落山椒煮、
ひねりこんにゃく、筍含め煮、椎茸煮、梅花人参〈計22品〉



●監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。