

京都祇園料亭
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。

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



多様な味を楽しんでいたできるように、
たっぷり六十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。

- 【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、ムール貝オイル漬け、
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ブオイル漬け、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、
椎茸含め煮、菜の花湯葉巻き、烏賊白焼き、紅白餅玉串、
彩手毬、人参含め煮(計12品)
- 【三の重】数の子美味漬け、
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)

0-20 販売予定数 90個 監修
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 税込11,340.00円



店頭
お渡し

無料
宅配

10,500円

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

0-21 販売予定数 30個 監修
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 税込18,144.00円

店頭
お渡し

無料
宅配

16,800円

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈



【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、
鰯軟炒焼き、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、
スタッドオリブ 他(計20品)

0-22 販売予定数 30個 監修
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 税込22,680.00円

【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、塩麹焼、海老のテルミドール ポルチーニ仕立て、
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。

京料理
濱登久

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。

濱登久

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。

京菜味 のむら



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。

【一の重】鰯柚庵焼き、栗甘露煮、
人参紅梅、薩摩芋胡麻和え、棒鰯、
里芋田楽、栗きんとん、洗皮栗、
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、蒸し鶏ジェノベーゼ
他(計18品)

店頭
お渡し

0-24 販売予定数 20個
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27,000.00円

【一の重】鰯柚庵焼き、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、
棒鰯、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、蒸し鶏ジェノベーゼ、
サクランボグラッセ 他(計18品)

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの
祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも
楽しんで頂ける様
仕上げました。



0-26 販売予定数 50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 税込11,880.00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、合鴨ロース(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、だし巻 他(計11品)

【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、
高野豆腐の含め煮、
蓮根型こんにゃく 他(計11品)

店頭
お渡し



店頭
お渡し

0-23 販売予定数 40個
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21,600.00円

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。



厳選されたお祝い料理の数々。2人前の本格和風おせちです。



0-25 販売予定数 120個
阪急デリカ 六斎 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

伊達巻、小坂蒲鉾(紅)、小坂蒲鉾(白)、黒豆煮、紅白なます、さごしきずし、
味付数の子、味付いくら、きんとん栗のせ、鰯旨煮、鰯照焼、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)

店頭
お渡し

7,800円
税込8,424.00円



阪急デリカ

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！

無料
宅配

O-29 販売予定数 30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)

15,730円
重箱は、木製です。
★消費期限 2027年 1月1日 税込16,988.40円

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。

O-30 販売予定数 20個 監修 無料
宅配

ホテルプラザオーサカ
酒者おせち&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)

13,880円
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月1日 税込14,990.40円

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、干し大根のトビッコ和え、蓮の芽のわさび風味、貝ひもの鰯子雲丹和え、
つぶ貝の真砂和え、柔らか鮫肝ボン酢ジュレ、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、お箸休めのくすみ鮎炊き、お箸休めの日向夏なます(計21品)



あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、紅鮭のスモークとケッパー、ボロニアソーセージ、
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、貝のムーートルネード、
合鴨のオレンジソース、鰯のエスカパッシュ、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)



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。



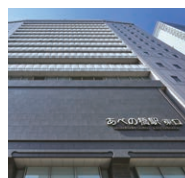
大平 信雄

総料理長

ホテル
プラザオーサカ
HOTEL PLAZA OSAKA



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。

無料
宅配

O-31 販売予定数 40個 監修

都シティ 大阪天王寺
洋風オードブル(計31品)

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

18,000円
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月1日 税込19,440.00円



※茶蕎麦(120g×1束)・
つゆ(個袋31g×2個)付き。



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、
豚の角煮風味、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、ブ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、カニマヨグラタン焼き、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、
蒸し鶏のバジル和え、浅漬け搾菜、骨付ウインナー、ローストビーフ(計31品)

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。

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。



O-27 販売予定数 40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18,262.80円

17,800円
税込19,224.00円

店頭
お渡し

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、
鶏のピスタチ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、モッツアレラチーズ、
紅鮭スモーク、きんとん渋皮栗のせ(計26品)

興 十郎

料理研究家



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
少人数でお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。

O-28 販売予定数 30個 監修 無料
宅配

京都祇園 ふらむ
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13,338.00円

13,000円
税込14,040.00円



伊達巻き、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、海老のテルミド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、スタッフドオリーブ
(計33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。

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 販売予定数 30個

店頭お渡し 無料宅配

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12,100.00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(ミニーマウス)、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(ミニーマウス) (計11品)

O-35 販売予定数 50個

店頭お渡し 無料宅配

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12,100.00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)

食の健康志向が高まる中、キコーマンいつでも特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。



O-36 販売予定数 30個

京都「洺楽庵」減塩おせち
(計33品)

■3人前
■外寸(三段) (タテ17.3cm×ヨコ17.3cm×高さ17.3cm)
重箱は、発泡スチロールです。
★賞味期限 冷凍保存:2027年 1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

無料宅配 冷凍

12月30日(水) お届け限定

13,500円
税込14,580.00円

一の重 減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、減塩帆立煮、伊達巻、ひと口昆布巻、減塩鱈幽庵焼、梅麩、減塩たたき牛蒡 (計9品)

二の重

減塩栗甘露煮、きんとん、酢だこ、減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩田作り、梅麩、黒豆煮、減塩ふくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、ローストビーフ、くるみ煮、減塩椎茸煮、減塩梅人參、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩鰯の旨煮、減塩ごま麩 (計12品)

三の重

減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮、減塩梅人參、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩信田巻、ねじりこんにゃく (計13品)

京都職人

京都ならではの食材を使った和風三段重をお楽しみください



一の重 若鶏の利休焼、桃餅、笹巻団子、ふくさ焼、北海道黒豆煮、うぐいす豆、鮑煮、菜の花のお浸し、海老艶煮、合鴨スモーク、京壬生菜と柚子のちぎり天、松前漬、味付数の子、鯛広島高菜巻 (計14品)

二の重 蒲鉾赤、蒲鉾白、豚角煮、オクラ醤油漬、わさび風味、たらこ煮、枝豆と魚卵のマヨ風味、にしん昆布巻、たこ照焼、きんかんさわやか煮、鮭幽庵焼、伊達巻、花餅 白梅、バイ貝旨煮、黄金にしん、焼湯葉巻、ハスの芽梅酢漬 (計16品)

三の重 わらび餅 抹茶、紅白なます、鱈いくら醤油漬、きんとん、渋皮栗甘露煮、鱈しんじょう、ぶり照焼、花餅 紅梅、いか黄金焼、小えび佃煮、いわし甘露煮金ごま包み、寿高野豆腐煮、さつまいも甘露煮、彩り根菜の煮しめ、赤花こんにゃく旨煮、筍土佐煮、海老信田、ひょうたんしんじょう、スナッPEndウの醤油漬 (計19品)

無料宅配 冷凍

O-32 販売予定数 70個

京都職人おせち和風
三段重 (計49品)

12月30日(水) お届け限定

■3〜4人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(三段) (タテ19.6cm×ヨコ19.6cm×高さ16.0cm)
重箱は、紙製です。★賞味期限 冷凍保存:2027年1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

19,800円
税込21,384.00円

京都「ぎんや満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛り込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。



O-33 販売予定数 70個 監修

「ぎんや満文」
迎春おせち(計64品)

無料宅配 冷凍

12月30日(水) お届け限定

■3〜4人前
■外寸(三段) (タテ25.9cm×ヨコ25.9cm×高さ17.7cm)
重箱は、木製です。
★賞味期限 冷凍保存:2027年 1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

15,000円
税込16,200.00円

一の重 結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん 他(計15品)
二の重 キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮 他(計25品)
三の重 ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶) 他(計24品)

や満文

円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「ぎんや満文」となりました。築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。昔ながらの情趣が漂う「今日の心。京の心」移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供するということを心がけた料亭です。



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。

脚の殻を食べやすく上削ぎしており、かに本来の旨みを存分に堪能いただけます。



G-01 ロシア産 生ずわいがに 鍋・焼かに用(上削ぎ) 17,800円
税込19,224.00円
■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)

殻付きならではの旨みと風味を味わえます。



G-02 ロシア産 生ずわいがに(肩) 鍋・焼かに用 15,800円
税込17,064.00円
■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)

かきの身をとり出しやすいよう脚の殻を半分むいている商品です。



G-03 ロシア産 生ずわいがに 鍋・焼かに用(3~4人前 1kg) 8,800円
税込9,504.00円
■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)

たらばがにを食いたいという方には、太脚のこちらの商品がおすすめです。



G-04 ロシア産 生たらばがに 鍋・焼かに用(6~7人前 2kg) 29,800円
税込32,184.00円
■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)

おさしみで食べたい! という方には、こちらの商品がおすすめです。



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) 6,800円
税込7,344.00円
■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)

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)

兵庫県淡路で育った旨味の強いとらふぐを鍋用に食べやすくカットしております。



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) 15,800円
税込17,064.00円
■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

ふぐの食感と旨味をシンプルに味わえる一品。香ばしく炙った焼ふぐひれでひれ酒も一緒にいかがですか。



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) 9,800円
税込10,584.00円
■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

お正月に 欠かせない数の子

受付締切日	店頭お渡し日
12月22日(火)	12月25日(金)▶31日(木)

アメリカ・カナダの西海岸で漁獲された抱卵にしんの中から、良質な原卵を選別しました。



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) 15,800円
税込17,064.00円
■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

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) 7,980円
税込8,618.40円
■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

北海道前浜産の原料使用。大ぶりで形の整った数の子を選びすぎりました。



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) 4,980円
税込5,378.40円
■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

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

新春の 祝いの席に ほたて貝柱

※こちらの商品は冷凍状態でお渡しとなります。

おさしみでももちろん、贅沢にシチューやグラタンでもお楽しみいただけます。

G-12 販売予定数 100個 北海道産 ほたて貝柱(生食用) 6,980円
税込7,538.40円
■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)



お正月を豪華に 彩る縁起物 祝い鯛

備長炭で1尾ずつ丁寧に手焼きで焼き上げること身が柔らかくふっくら香ばしく焼き上げました。

G-11 販売予定数 50個 原料原産地愛媛 焼鯛 特大 1尾 9,800円
税込10,584.00円
■消費期限 2027年1月3日 ■保管方法 冷蔵



迎春ごちそう

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。
承り時間は午前10時～午後6時まで

※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。

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
おせち料理・ごちそうメニュー 冷凍のおせち料理 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	おせち料理・ごちそうメニュー 12月31日(木) 正午から午後6時まで	冷凍のおせち料理 宅配お届け日 12月30日(水) 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。		おせち料理 宅配お届け日 無料宅配 ◀このマークの商品はお届け区域に限り上記の日付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下記のお届け区域内限定で宅配承ります。
 ≪お届け区域≫ 神戸市、芦屋市、西宮市、尼崎市、伊丹市、宝塚市、三田市、川西市、猪名川町、大阪市、豊中市、池田市、箕面市、茨木市、高槻市、島本町、吹田市、摂津市、枚方市、交野市、寝屋川市、守口市、門真市、四條畷市、大東市、東大阪市、八尾市、大阪狭山市、富田林市、河内長野市、堺市、高石市、和泉市、泉大津市、奈良市

- 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、購入店舗までお願いします。

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。
- 掲載商品すべて10%引きセールなど各種割引の対象外です。
- 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。
- 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。
- カタログに記載されている「〇人前」は目安です。
- () 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。

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 **9,500円** 税込10,260.00円
 よりどり 3点 **14,000円** 税込15,120.00円

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



国産	国産
 赤身と霜降りのバランスがよく、牛肉本来の旨みと甘みを愉しめます。 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 5,000円 税込5,400.00円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 ほどよく入った霜降り、牛肉本来の濃厚な旨味がつまった赤身肉。 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 5,000円 税込5,400.00円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵

国産	国産	長野県産
 きめ細かな肉質で、しっとり柔らかく、甘みがつまった霜降り肉。 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 5,000円 税込5,400.00円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 風味豊かな、ばら肉と、旨味強いのもも肉の食べ比べが愉しめます。 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 5,000円 税込5,400.00円 ■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵	 1頭からわずしかとれない希少部位「イチボ」を使用。とろけるような脂の甘みと赤身の旨さたっぷりのローストビーフです。 G-17 販売予定数 200個 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 5,000円 税込5,400.00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)

創業160余年 老舗平宗、伝統の柿の葉ずしの詰合せ。シャリは奈良県産ヒノヒカリ100%使用。

G-18
 平宗 柿の葉ずし5種(20個) **4,641円** 税込5,012.28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7,403.40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