

おせち料理

二〇二五年

ご予約承り



※お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

※マークは一例です。
Sマーク付
ポイントカード
会員様限定
お持ち帰り特典

このマークの商品を

早割

12月10日(火)までに
ご予約いただくと
早期割引 **5%OFF**となります

**無料
宅配**

このマークの商品は
無料宅配承ります

※詳しくは20ページをご覧ください。

おせち料理 ご予約締切日

宅配お届け
店頭お渡し

12月22日(日)午後6時まで

※ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

店頭お渡し日・宅配お届け日

12月31日(火)

お渡し時間 正午以降からの
お渡しとなります。

阪急OASIS

イズミカ

デイリーカナート

取り扱いのない店舗 | 阪急オアシス: 神戸三宮店、イズミヤ: ぐずはモール店・まるとく市場店舗、カナート: 富木店、堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

バイヤーおすすめ
No.1

前年ご好評頂いたおせちを
リニューアルしました!



【一の重】



【二の重】

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。



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

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焼き上
げ、爽やかな柚子を添えました。

鮑煮付け



鮑を自家製八方だてで姿煮に
仕上げました。

○-01 969117 販売予定数 550個

興十郎監修
和風・洋風おせち 計29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)

早割 (本体) **19,950円** (税込21,546円)
(本体) **21,000円** (税込22,680円)
*消費期限:1月1日

お持ち帰り
Sポイント
500
ポイント進呈
無料
宅配

【一の重】淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老鮑煮、丹波篠山産黒豆、田作り、味付数の子、鱒昆布巻、金柑甘露煮、味付いくら、紐付き帆立煮付け、鱒煮付け、鮑煮付け、他(計17品)
【二の重】オマール海老の雲丹トマトグリル、合鴨のローストオレンジソース、紅鮭スモーク、マリネサラダ、モッツアレラチーズ、生ハム、スパイシーカツ、ローストビーフ、他(計12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。



和の伝統食材を彩りよく盛付け。
食材の美味しさを
きちつと引き出した
和風おせち。

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

無料
宅配

○-02 969109

販売予定数 700個 監修

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19.8cm×ヨコ25.7cm×高さ5.8cm)

早割 (本体) **11,400円** (税込12,312円)

(本体) **12,000円** (税込12,960円)
*消費期限:1月1日

淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老鮑煮、高野豆腐煮、紐付き帆立煮付け、椎茸煮、鱒煮付け、味付数の子、味付いくら、鮑煮付け、菜の花お浸し、若桃甘露煮、花麩煮、丹波篠山産黒豆、錦糸巻、子持昆布、金柑甘露煮、鱒昆布巻、りんごきんとん 渋皮栗のせ、黒豚牛蒡巻、他(計21品)



O-05 969150 販売予定数 720個

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

阪急デリカ「寿」
和風・洋風おせち 二段重 計30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)

早割 本体 15,200円 (税込16,416円) 本体 16,000円 (税込17,280円)

重箱は、紙製です。★消費期限：1月1日



O-03 969133 販売予定数 1000個

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

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)

早割 本体 9,500円 (税込10,260円) 本体 10,000円 (税込10,800円)

重箱は、紙製です。★消費期限：1月1日

伊達巻、蒲鉾、あんず、鯉昆布巻、鱈旨煮、海鮮レモンベッパ―仕立て、ブラックオリーブ、ブロッコリー、烏賊雲丹焼、鯛照焼、海老の旨煮、田作り、青梅甘露煮、高野豆腐煮、紅白なます、味付いくら、味付数の子、蛸旨煮、椎茸煮、花麩煮、蒸し鶏バジル和え、ドライマト赤ワイン煮、数の子松前漬、スモークサーモン、ケーパー、豚バラ肉ビネガーマリネ焼、レモン、丹波篠山産黒豆、りんごきんとん栗のせ(計29品)

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ちつと引き出した和洋おせち。

舞

鮮やかな和と洋の美味しさを詰合せ。2人前サイズのうれしい本格おせちです。

【一の重】



【二の重】

【三の重】

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。

宴

家族の笑顔広がるこだわり美味を揃えた和洋折衷おせち。洋風メニューがさらに充実しました。



O-06 969168 販売予定数 290個

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
500
ポイント進呈

阪急デリカ「扇」和風・洋風おせち 三段重 計46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)

早割 本体 28,500円 (税込30,780円) 本体 30,000円 (税込32,400円)

重箱は、紙製です。★消費期限：1月1日

【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、柚子餡入り笹麩、鱈旨煮、椎茸煮、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼、あわび煮、鯛照焼、紅白なます、さごしぎずし(計17品)
【二の重】海鮮レモンベッパ―仕立て、丹波篠山産黒豆、味付いくら、帆立照焼、チキントマトソース、ほうれん草ソテー、鶏のガランティース、白身魚甘酢あん、黒糖ローストポーク、他(計13品)
【三の重】りんごきんとん栗のせ、ストロベリー市松、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、ビーフパストラミ、豚バラ肉ビネガーマリネ焼、蛸マリネ、あんず、スモークサーモン、他(計16品)

O-04 969141 販売予定数 630個

無料
宅配

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

阪急デリカ「宴」
和風・洋風おせち 三段重 計38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)

早割 本体 20,900円 (税込22,572円)

本体 22,000円 (税込23,760円) 重箱は、紙製です。★消費期限：1月1日

【一の重】



【二の重】

【三の重】

【一の重】蒲鉾、金柑甘露煮、伊達巻、田作り、あわび煮、椎茸煮、高野豆腐煮、花麩煮、鯛照焼、海老の旨煮、青梅甘露煮、烏賊雲丹焼、味付数の子、丹波篠山産黒豆(計14品)
【二の重】チキントマトソース、蛸マリネ、ビーフパストラミ、蒸し鶏バジル和え、ドライマト赤ワイン煮、ローストビーフソース別添、りんごきんとん栗のせ、スモークサーモン、他(計10品)
【三の重】海鮮レモンベッパ―仕立て、ショコラテリーヌ、あんず、りんごきんとん栗のせ、ストロベリー市松、鱈旨煮、鯉昆布巻、豚バラ肉ビネガーマリネ焼、他(計14品)

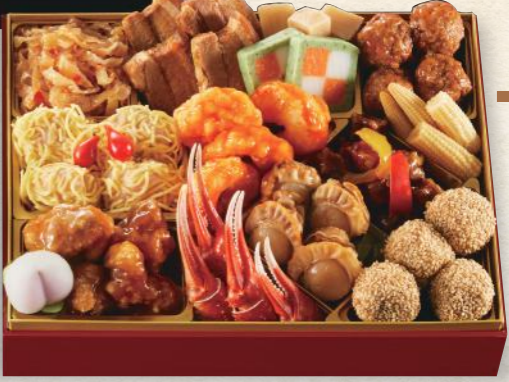
味遊心

あじゅうしん

おせちづくり50年以上の歴史を持ち、浪花物業の老舗「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。



O-07 969206 販売予定数 1300個
和風・洋風・中華おせち 三段重 新春万福 計52品

お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈

無料宅配

■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)

早割 本体 15,818円 (税込17,084円)

本体 16,650円 (税込17,982円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日
【一の重】伊達巻、煮びれんこん、竹の子含め煮、煮びごぼう、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、他(計19品)
【二の重】シナモンくるみ、合鴨スモーク、伊予柑たごマリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、イカのアビージョ風、他(計15品)
【三の重】中華くらげ、豚角煮、竹の子メンマ風、海鮮市松、肉だんご、錦糸しゅうまい、他(計18品)



O-08 969222 販売予定数 300個
和風・洋風おせち 四段重 計58品

お持ち帰り Sポイント 200 ポイント進呈

無料宅配

■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)

早割 本体 20,900円 (税込22,572円)

本体 22,000円 (税込23,760円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日
【一の重】蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、伊達巻、他(計15品)
【二の重】こんにやく煮、竹の子含め煮、煮びれんこん、煮びごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、もみじスライス、他(計14品)
【三の重】パンキンサラダ、ドロップベツパー、ミートローフ、スモークチキンのマリネ、イタリアンソーセージ、他(計13品)
【四の重】チーズ入り焼かまぼこ、海老チリソース、カニ風味蒲鉾、子持いか、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、他(計16品)

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。

3世代の親子がお正月を共に祝えるよう、伝統的・謂れの重、酒肴、晩酌の重、お肉テザートの重と盛り合わせました。



O-09 969214 販売予定数 1000個
親子三代おせち 三段重 計59品

お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈

無料宅配

■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)

早割 本体 15,818円 (税込17,084円)

本体 16,650円 (税込17,982円)

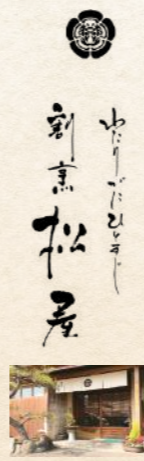
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日
【一の重】竹の子含め煮、煮びれんこん、煮びごぼう、椎茸含め煮、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花麩煮、くるみ甘露煮、田作り、味付け貝、栗きんとん、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、味付け数の子、他(計22品)
【二の重】フランポワーズマカロン、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、イカのアビージョ風、黄パプリカ甘酢漬、他(計20品)
【三の重】いか軟骨マリネ、生ハム、シナモンくるみ、練乳いちごムース、紅はるかのごままぶし、笹巻だんご、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、海老マヨソース、他(計17品)

割烹松屋

昭和39年4月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。

伝統的な和風おせちに加え、若い世代にも喜ばれる洋風オードブルも彩りよく盛り込みました。

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。



バラエティ豊かな食材を彩りよく盛り込み、ご家族の皆様で楽しんでいただけるよう仕上げました。



O-10 969176 販売予定数 250個
和風・洋風・中華おせち三段重 計51品

お持ち帰り Sポイント 200 ポイント進呈

無料宅配

■3~4人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ19.6cm×高さ5.3cm)

早割 本体 19,760円 (税込21,341円)

本体 20,800円 (税込22,464円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日
【一の重】黒豆煮金箔飾り、梅麩甘露煮、にしん昆布巻、松前漬、いくら醤油漬、若桃甘露煮、他(計19品)
【二の重】花餅白梅、花餅紅梅、いか黄金焼、紅白なます、牛肉八幡巻、鯛照焼、たたき牛蒡、他(計15品)
【三の重】イタリアンソーセージ、たこのバジルソース、豚肉と鶏肉のテリーヌ、豚角煮、海老チリ、ドライトマトの赤ワイン煮、冷製テルミール、他(計17品)



O-11 969184 販売予定数 550個
和風・洋風おせち二段重 計36品

お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈

無料宅配

■2~3人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(タテ18.1cm×ヨコ18.1cm×高さ5.3cm)

早割 本体 11,780円 (税込12,723円)

本体 12,400円 (税込13,392円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】黒豆金箔飾り、ぶり照焼、味付け数の子、海老艶焼、にしん昆布巻、空豆甘煮、紅白梅松葉、たご照焼、赤花こんにやく旨煮、椎茸旨煮、松麩甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、伊達巻、田作り奉書、たたき牛蒡、さんとん、栗甘露煮(計18品)
【二の重】白蒲鉾、赤蒲鉾、さつまいも甘露煮、黒糖ローストポーク、若桃甘露煮、ドロップベツパーピクルス、桜島どりマリネ、鯨マスタード、洋風ブロッコリー、サーモンキャロットテリーヌ、合鴨スモーク、ドライトマト赤ワイン煮、他(計18品)

O-12 969192 販売予定数 300個
和風おせち 一段重 計35品

お持ち帰り Sポイント 100 ポイント進呈

無料宅配

■2人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.2cm×高さ5.2cm)

早割 本体 10,450円 (税込11,286円)

本体 11,000円 (税込11,880円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

黒豆金箔飾り、伊達巻、花餅白梅、花餅紅梅、さんとん、渋皮栗甘露煮、赤蒲鉾、白蒲鉾、味付け数の子、梅人参旨煮、海老艶焼、たたき牛蒡、若桃甘露煮、金柑甘露煮、田作り、照焼帆立、いくら醤油漬、ほたるいか生姜煮、栗焼、よもぎ麩、つぶ貝黄金和え、いか黄金焼、松麩甘露煮、他(計35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。

千賀屋

お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」「技」「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。

和の食材を中心に
大きなお重・彩りよく
盛り付けた、
端正かつ華やかな
三段重です。

おせちの定番食材を
中心に作り上げられた、
王道の和風おせち
三段重です。

懐石の世界観を、
一人につきの折箱で、
繊細に美しく
表現しました。

株式会社 千賀屋



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
— 創業者 —
千賀 信明



O-13 969338 販売予定数 450個
彩華千 和風おせち
三段重 計60品

お持ち帰り
Sポイント
200
ポイント進呈

■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)
(本体) **21,800円**
(税込23,544円)

【一の重】酢牛蒡、梅真丈、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、他(計19品)
【二の重】白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、パストラミビーフ、他(計20品)
【三の重】鶏塩麹焼、ままがり酢漬柚子風味、烏賊黄金焼、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、他(計21品)

O-14 969320 販売予定数 600個
吉寿千 和風おせち
三段重 計41品

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

■3~4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.3cm)
(本体) **14,980円**
(税込16,179円)

【一の重】鯖小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、洗皮付き栗金団、ごまざつま、酢牛蒡、祝い海老、他(計15品)
【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、他(計13品)
【三の重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、他(計13品)

販売予定数 500個
O-15 969311
舞千 和風おせち
一段×二折 計26品

お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

■2人前
■外寸(タテ16.6cm×ヨコ21.9cm×高さ5.0cm)
(本体) **10,800円**
(税込11,664円)

【二折共通】田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子鹽甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし(計26品×2)

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。



O-16 969257 販売予定数 120個
和風おせち 三段重 計51品

無料
宅配

■4~5人前
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
(本体) **22,000円**
(税込23,760円)

【一の重】鯖袖庵焼き、合鴨コース、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン袖庵焼き、桃甘露煮、鯉胡桃、いか団子、他(計20品)
【二の重】蒲鉾、ひねり蒟蒻、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松笠海老芋、他(計16品)
【三の重】どんご椎茸柚子煮、花サーモン、穴子鳴門巻き、豚柔らか煮、龍飛巻、味付け数の子、糸昆布美味酢炊、焼帆立、他(計15品)

京の雅を演出し、
彩り鮮やかに
盛り付けた
オリジナル三段重。
華やかさと
繊細な飾りつけは
濱登久ならではの
演出です。



O-17 969559 販売予定数 100個
和風・洋風おせち
三段重 計49品

無料
宅配

■3~4人前
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
(本体) **22,000円**
(税込23,760円)

【一の重】鯖袖庵焼き、合鴨コース、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン袖庵焼き、桃甘露煮、鯉胡桃、他(計20品)
【二の重】蒲鉾、ひねり蒟蒻、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松笠海老芋、他(計16品)
【三の重】パンプキンサラダ、スモークチキンマリネ、かに風味サラダ、かに爪フライ、ポロニアソーセージ、チーズフォンデュ用チーズ、他(計13品)

濱登久人気の
和二段重に
チーズフォンデュの
入った二段をプラス。
お子様にも楽しんで
頂けるお重に
仕上げました。

一段重

色彩、盛り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。



O-19 969230 販売予定数 250個
和風おせち
一段重 計29品

無料
宅配

■2~3人前
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
(本体) **11,000円**
(税込11,880円)

伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、博多高野、有頭海老、栗甘露煮、鯖ポン酢串、花蓮根、パイ貝、合鴨コース、黄金蒸し、棒鱈、小芋、他(計29品)

二段重

京のはんなりさと
華やかさを表現した
濱登久ならではの
色彩豊かな
二段重です。



O-18 969249 販売予定数 200個
和風おせち
二段重 計36品

無料
宅配

■3~4人前
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
(本体) **16,500円**
(税込17,820円)

【一の重】鯖袖庵焼き、合鴨コース、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン袖庵焼き、桃甘露煮、他(計20品)
【二の重】蒲鉾、ひねり蒟蒻、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松笠海老芋、他(計16品)

◆料亭・名店のおせち

京都祇園料亭 和山

彩りと華やかさ。
海鮮から肉料理まで
工夫を凝らした料理を
幅広く、四十品目が
ぎっしり詰まっております。

お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作料亭。
料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を
創り出しています。活伊勢海老など、魚貝の質の良さは特筆ものです。
また、古伊勢焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、
地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

和山



食材一つ一つにこだわり、
素材の良さを引き立たせる
味付けや、彩りの豊かさは
祇園「和山」ならでは。



○-20 969389 販売予定数 650個 監修
和風おせち「祥雲」三段重 計40品
■2~3人前
■外寸(タテ13.7cm×ヨコ19.5cm×高さ5.2cm)
10,500円
(税込11,340円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日

【一の重】さつまいも亀甲焼き、紅
鮭昆布松前漬、紅蒲鉾、白蒲
鉾、にしん昆布巻き、他(計15品)
【二の重】伊達巻き、合鴨の燻製、
金柑、紅鮭昆布漬焼き、海老雲丹
クリームソース焼き、他(計14品)
【三の重】にしんバジル焼き、烏
賊雲丹焼き松葉、金平糖 和三盆
(友禅)、他(計11品)

○-21 969567 販売予定数 200個 監修
**和風おせち「彩嘉」
三段重 計51品**
■3~4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ4.6cm)
16,800円
(税込18,144円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日

【一の重】伊達巻き、にしん昆布巻き、さつ
まいも亀甲焼き、ちりめん有馬煮、海老芝煮、
若鶏ディアブル風、烏賊雲丹焼き松葉、土佐
にしん、数の子美味漬、他(計16品)
【二の重】黒豆艶煮金箔、鶏松風おさ、帆立
の燻製、さつまいも金団、栗甘露、赤魚から
すみ焼き、トラウトサーモン燻製、スタフオリ
ープ、オニオンマリネ、他(計18品)
【三の重】ムール貝燻製オイル漬、柚子と
檸檬のクリームチーズ、合鴨の燻製、芝海老
の蜜煮、鮭西京焼き、他(計17品)



色鮮やかに盛り込んだ
京情緒あふれる
和洋折衷の
おせち料理です。

○-22 969362 販売予定数 200個 監修
**和風・洋風おせち
三段重 計47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)
15,800円
(税込17,064円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】クランベリーくるみ、紅白市松かまぼ
こ、金柑みつ煮、花餅紅梅、花餅白梅、手まり
餅、田作り、ばい貝旨煮、海老旨煮、数の子、
帆立、合鴨ひとくちスモーク、他(計15品)
【二の重】直火焼親鳥ボン酢味、小松菜と揚
げ煮物、豆乳野菜ふわふわ真薯、豆乳野菜彩
り真薯、えび真薯、たらこ旨煮、紅鮭味噌焼、
さつまいもレモン煮、若桃甘露、他(計14品)
【三の重】レモンシロップ漬、スモークチキン
ロール、たらば風味かまぼこ、パーティーテリ
ヌ、地どりのテリーヌ、たたき牛蒡、牛しぐれ笹包
み、味付高野(ほうれん草)、他(計18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

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。
山海の幸を贅沢に使った
京都ならではの繊細な味わいと
雅な彩りをお楽しみください。

泉仙



○-24 969265 販売予定数 400個 監修
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)
7,000円
(税込7,560円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日 23時

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、花連根、
ふくさ真子玉、福豆ぶどう煮、穂先竹の子、う巻子焼、海老ぼた
ん揚、松笠くわい、熨斗餅、もちこ南蛮漬、若鶏眼煮(計21品)

京都六盛

明治32年創業で125年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。



六盛

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
「鱈西京焼き」を盛り込みました。
高野豆腐には六盛のロゴをあしらいました。



○-26 969575 販売予定数 100個 監修
和風おせち一段重 計20品
■2人前
■外寸(タテ18.5cm×ヨコ18.5cm×高さ5.5cm)
12,000円
(税込12,960円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

黒豆金箔、栗甘露、伊達巻、たたき牛蒡胡麻和
え、鱈西京焼、紅白祝い手綱、鹿の子こんにやく、
うず味昆布巻、合鴨スモーク、海老旨煮、田作
り、菜の花お浸し、味付数の子、椎茸旨煮、梅麩、
友禅包み栗餡、紅白市松蒲鉾、青桃甘露煮、六
盛高野豆腐、ローストビーフ(計20品)

京菜味の 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



○-23 969273 販売予定数 100個 監修
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)
16,000円
(税込17,280円)
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日 23時

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、もちこ南蛮漬、蝦夷鮑旨煮(計20品)



○-25 969346 販売予定数 300個 監修
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)
10,000円
(税込10,800円)
重箱は、プラスチック製です。★消費期限:1月2日

【一の重】田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅
餅、笹団子、数の子醤油漬、合鴨コース(計9品)
【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひも
の柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あ
わび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮(計11品)
【三の重】高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、
椎茸旨煮、海老旨煮、連根こんにやく、筍煮、ごぼう煮、枝
豆入り信田巻、松麩、梅型人参(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。