素敵な1年のはじまりに

おせち

6.5寸の手頃なサイズの重箱に和洋54種のお料理を彩り豊かに盛り付けました。和二段の定番料理から京野菜の万願寺唐辛子や生麩などの煮炊き物、あわびに加えて、洋の重には豊富な肉料理に加えてキッシュやマリネなど、お子様にも好まれる料理も入り、見た目も華やかで、幅広い年齢層の方にお勧めいたします。

紙屋川光悦 三段重

3人前

商品番号 25W173 **17,842**円(税込) 16,520円(税抜)

■壱の重 計18品: 紅白市松蒲鉾、伊達巻、鮪切立、筑前含め煮、辛鮭含め煮、味付花こんにゃく など
■弐の重 計18品: 鰆西京焼、手まり麩、小鯛ひしお焼、黒豆煮、味付数の子、松前漬、金柑甘露煮 など
■参の重 計18品: ローストポーク、さつま芋レモン煮、若林甘露煮、合鴨スモーク、野菜のキッシュ など
■194mm×194mm×高さ47mm
■要冷凍(-18℃以下) ■お届け日:12月29日・30日
■付属品:風呂敷、リーフレット
■賞味期限:2026年1月31日

冷凍

小麦・卵・乳・えび・くるみ

福岡博多の老舗料亭店監修、縁起の良い食材を厳選し、大きめのお重に彩り良く詰合せた、華やかで豪華なおせちです。

博多 てら岡 特大一段重

3-4人前

商品番号 25W174 **23,112**円(税込) 21,400円(税抜)

■壱の重 計51品: ロールケーキチョコバナナ、くるみのキャラメリゼ、筍旨煮、くわい柚子胡椒和え、金時人参、博多湾野(海老)、博多高野(ほうれん草)、海老芋旨煮、陣笠椎茸(人参木耳)、雑煮旨煮、蓬麩、紅鮭昆布巻、干し柿クリームチーズ巻、スフレ風テリーヌ、紅白卵重、赤魚酒和焼、鶴黄金焼、さつま芋レモン風味、若桃甘露煮、小鯛徳焼、子持昆布彩り和え、鳳凰柚子和え、国産とこ煎り岩煮、ふぐ皮明太子和え など
■419mm×287mm×高さ77mm
■要冷凍(-18℃以下) ■お届け日:12月29日・30日
■付属品:不織布・祝箸1善・リーフレット・お品書き
■賞味期限:2026年1月31日

冷凍

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

第10代総料理長に就任した伊藤博之の監修による、歴史と伝統の味が盛り込まれた和洋中おせち。伝統的なおせちに加えて海と山の食材を使った多彩なメニューを味わえるのが魅力。和洋中それぞれの素材と味を吟味し、新春を迎えるにふさわしく上品に仕上げました。

総料理長 伊藤博之

札幌グランドホテル「福の宴」三段重

3-4人前

商品番号 25W175 **23,220**円(税込) 21,500円(税抜)

■壱の重 計15品: 柚子伊達巻、鱒 いくら添え、栗金団、黒豆、紅白市松蒲鉾、銀鮭塩焼、鶏銀焼、鮭昆布巻、松海老、鳥賊と玉数の揚げ煮、田作り、牛蒡田舎煮、梅甚、海藻含め煮、椎茸旨煮 など
■弐の重 計12品: 鳥肌の柚子胡椒サラダ、生ハムスライス、チキンのパテ、ポークの香味オニオンソース、スタッフドオリーブ、プルーン、タンドリーチキンマリネ など
■参の重 計13品: 炙鮭の香味煮、鴨肉トマトソース炒め、鴨肉オレンジ風味焼、帆立貝の茶醤炒め、豚肉カレー風味揚げ煮、白菜甘酢和え、人参添え、くるみ飯炊き、蟹爪アーモンド揚げ など
■180mm×180mm×高さ47mm ■要冷凍(-18℃以下) ■お届け日:12月29日・30日
■付属品:風呂敷、お品書 ■賞味期限:2026年2月28日

冷凍

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

お重に自社牛たん等の加工品を盛り込み、さらに牛たん真空パックを付け、牛たんの魅力を前面に押し出したおせちに仕上げました。幅広い世代にお楽しみいただける品揃えです。

利久 和洋中おせち三段重

3-4人前

商品番号 25W176 **23,760**円(税込) 22,000円(税抜)

■壱の重 計12品: 牛たん佃煮、若林甘露煮、おつまみ牛たん、ブロッコリーコンソメ風味、ドライトマト赤ワイン煮、牛たんスモーク、牛たん入玉子焼き、牛たんテリーヌ など
■弐の重 計13品: 蛋布巻、味付数の子、にしんレモンマリネ、黒豆煮、海老の旨煮、鰤煮、松前煮、田作り煮、くるみ甘露煮、ぶり照焼き、きんとん など
■参の重 計12品: ごまぶて、糸昆布柚子煮、かに煮こごり、帆立ひもの中華風、海老チリ、ローストビーフ、オニオンマリネ、帆立香草焼、サーモンバジル など
■195mm×195mm×高さ58mm ■要冷凍(-18℃以下) ■お届け日:12月30日
■付属品:牛たん真空パック塩味 100g ■賞味期限:2026年1月30日

冷凍

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

老舗旅館の一段ずつお二人で楽しめるおせちです。白エビ甘酢漬けや加賀野菜である五郎島金時を使用したきんとんなど北陸の旅館で食べる懐石料理をイメージしました。

加賀屋和風おせち 二折

2人前

商品番号 25W177 **17,064**円(税込) 15,800円(税抜)

■壱の重 計24品: 金時人参入り生酢、いくら醤油漬、銀くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付こんにゃく、梅型人参、手まり麩、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口蛋布巻、数の子醤油漬、合鴨ロース、松風、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、白海老甘酢漬、田作り、黒豆
■弐の重 計24品: 壱の重に同じ
■207×142×高さ113mm ■要冷凍(-18℃以下) ■お届け日:12月29日・30日
■付属品:巾着、リーフレット ■賞味期限:2026年1月31日

冷凍

小麦・卵・乳・えび・くるみ

ご予約締切日 **12月4日(木)**

お届け日 **12月29日(月)～30日(火)**

※お届け日・お届け時間は指定できません。のし、包装は承れません。
予めご了承ください。