ベルジョイスの
おせち
2025

新年の慶びを満たす
心づくしのおいしさ

おせち
ご予約特典
おせち1つご予約につき
RARAカードポイント
500ポイントプレゼント!
※ポイントはお会計時にお付けいたします。

※ご予約は各店サービスカウンターにてお申込みください。
※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※税込み価格は参考価格となります。
　お客様のレジでのお支い払総額は本体価格の総合合計に消費税が加算されます。
※ご予約特典ポイントは倍サービスの対象外です。
※他社クレジットカード・電子マネー・バーコード決済でのお会計はRARAポイントの対象外となります。
※ご記入いただいたお名前、ご住所等、お客様の個人情報は本サービスご提供のみに使用し、
　他への転用等は一切いたしません。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料は
　お届け先様のご負担となります。（着払い）
※お客様のご不在や天候の影響によりご要望時間にお届けできない場合がございます。

取扱店舗

Big House	JOIS	SUPER ARCS	Belle plus	SUPER Rocky	Rocky	みずかみ
ビッグハウス（上盛岡店・湊店・ビッグプロは除かせていただきます。）	ジョイス	スーパーアークス	ベルプラス	スーパーロッキー	ロッキー	みずかみ

株式会社 ベルジョイス　〒020-0824 岩手県盛岡市東安庭2丁目1-30　https://www.arcs-g.co.jp/group/beljois/

岩手のおせち

海宝漬 中村家

リアス式海岸で世界でも屈指の好漁場の一つとされる三陸沖を中心に厳選した原料を使い、一品一品心を込めてお料理を作る「海宝漬 中村家」。素材を吟味し、独自の技法で仕上げる「三陸海宝漬」は、長年多くのお客様に愛され続けている中村家を代表する逸品です。

総料理長 島村隆監修

海鮮一筋の魅力あふれる美味しさに舌鼓

ボリュームあるかに甲羅盛りや焼きうになど
手をかけて丹精込めた料理の数々をお楽しみください。

2

海宝漬 中村家
海宝の幸 冷凍
和風三段重
（約4人前）計43品
重箱サイズ（外寸）：
21.5×21.5×5.4（cm）
×3段

全店合計 15コ 限定

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

ご予約価格 **25,000円** 本体
税込27,000円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

一の重
- 伊達巻 ・梅麩 ・黒豆甘露煮
- 渋皮栗甘露煮 ・きんとん
- ごまめクルミ和え
- にしん甘酢漬 ・祝海老
- 牛蒡西京漬 ・甘海老塩麹
- かにきぬた巻 ・紅白なます
- 味付数の子
- つぶ貝黄金和え ・蛸照焼

二の重
- 紅鮭昆布巻
- あさりの生姜煮 ・焼帆立
- つぶ貝旨煮 ・いか松笠
- 鱈の子旨煮
- わかさぎ甘露煮
- 柚子味噌いか ・海宝漬
- 赤魚西京焼 ・あかにし貝串
- 焼きうに ・三陸産わかめ

三の重
- 海鮮市松 ・花餅（紅）
- 数の子山海漬 ・鱈の煮付
- きぬさや ・一口焼湯葉
- 花餅（白） ・かに爪
- こはだ粟漬 ・数の子松前漬
- スモークサーモントラウト
- 玉ねぎマリネ ・かに甲羅盛り
- 海老豆 ・ぶり照焼

素材の良さを見極めた贅沢な祝い膳

縁起のよい食材はもちろん、おせち専用の「海宝漬」など
選りすぐりの海の幸をふんだんに盛り込みました。

3

海宝漬 中村家
黄金の海 冷凍
和風三段重
（約3人前）計34品
重箱サイズ（外寸）：
17.4×17.4×5.2（cm）
×3段

全店合計 20コ 限定

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

ご予約価格 **19,800円** 本体
税込21,384円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

一の重
- 伊達巻 ・海老豆
- 牛蒡西京漬
- ごまめクルミ和え ・梅麩
- 黒豆甘露煮 ・祝海老
- 渋皮栗甘露煮 ・きんとん
- 味付数の子
- つぶ貝黄金和え ・松麩
- 蛸照焼 ・紅鮭昆布巻

二の重
- 赤魚西京焼
- こはだ粟漬
- 紅白なます
- 数の子松前漬
- 海宝漬（うに・帆立）
- かつお柔らか煮
- ずわいがに棒肉甘酢漬
- 三陸産わかめ

三の重
- 一口焼湯葉 ・鱈の煮付
- スモークサーモントラウト
- かに爪 ・焼帆立 ・海鮮市松
- いか松笠 ・あわび旨煮
- 数の子山海漬
- あかにし貝串
- かにきぬた巻
- 柚子味噌いか

※発送のみの承りとなります。※写真はイメージです。※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※すべての商品に数に限りがございます。ご予約はお早めにお申し込みください。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料はお届け先様のご負担となります。（着払い）

東北での取り扱いはアークスグループ限定!!

新日本
スーパーマーケット同盟
オリジナルおせち

恵みの幸

お正月にふさわしい絢爛なる味わいおせち

素材の良さを引き立たせる味付けと
産地にこだわった食材を盛り込みました。

1

新日本スーパーマーケット同盟オリジナルおせち
恵みの幸 冷蔵
和風三段重（約4～5人前）計50品
重箱サイズ（外寸）：
19.5×19.5×4.6（cm）×3段

ご予約価格 **19,800円** 本体
税込21,384円

全店合計 50コ 限定

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/31(火)

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

壱ノ重
- 伊達巻き ・青梅蜜煮 ・ちりめん有馬煮 ・笹巻き黒胡麻豆腐
- 金柑 ・海老芝煮 ・鳥賊雲丹焼き松葉 ・土佐にしん ・鮑酒蒸し
- 高野豆腐含め煮 ・トラウトサーモン燻製
- 北海道・兵庫 オニオンマリネ ・いくら醤油漬 ・紅鮭昆布松前漬け
- 数の子美味漬け ・北海道 昆布使用の松前漬け
- 黄金包み 抹茶羊羹 ・白銀包み 小倉羊羹

弐ノ重
- 北海道 つぶ貝生姜煮 ・鶏松風あおさ
- 合鴨の燻製 ・鰆袱紗焼き ・若鶏黄金焼き
- 海老黄金 ・長崎 芝海老の蜜煮 ・くるみの飴煮
- からすみ ・松前辛子明太子 ・酢ごぼう
- 北海道・青森 帆立の燻製 ・ほたるいか含め煮
- ぶり大根 ・菜の花湯葉巻き ・人参含め煮

参ノ重
- 栗甘露 ・さつまいも金団 ・紅蒲鉾 ・白蒲鉾
- さつまいも亀甲焼き ・北海道 黒豆の艶煮金箔
- 銀鱈西京焼き ・蟹柚子酢仕立て ・紅白砧巻き
- 宮崎 大根の紅白なます ・鮭祐庵焼き
- 岐阜 養老ポーク ・黄金はまぐり
- 真鯛焼き漬け ・紅白かんざし ・手毬海老

表示価格は**全て送料込み**となります
北海道、沖縄、その他離島への発送はできません。

冷蔵マーク 冷蔵にてお届けします
冷凍マーク 冷凍にてお届けします

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生

本品に使用している
アレルゲン物質（特定原材料8品目）を記載しています。

祇園に佇む割烹料理店の華やかな京の美を堪能

京料理をベースに、工夫を凝らした創作料理を提供。
古伊賀焼の器やしつらえにもこだわる人気の料亭です。

新年のお祝いに絢爛なる味わいを心ゆくまで味わう

多様な味を楽しんでいただけるように、
たっぷりと五十九品目のおせち料理を
美しい彩りにこだわり盛り込みました。
大人数におすすめです。

店主 渡邊 浩二

壱ノ重

・紅蒲鉾 ・白蒲鉾 ・昆布巻き ・さつまいも金団
・栗甘露 ・鶏松風あおさ ・烏賊昆布〆
・いくら醤油漬 ・眞子旨煮 ・海老芝煮
・梅市松寄せ ・若鶏ディアブル風
・数の子美味漬け ・松前漬け ・海老雲丹和え
・酢ごぼう ・帆立の燻製
・ほたるいか含め煮 ・あわび旨煮
・高野豆腐含め煮 ・手毬海老 ・梅麩

弐ノ重

・伊達巻き ・黒豆艶煮金箔 ・松前辛子明太子
・ちりめん有馬煮 ・さつまいも亀甲焼き
・小海老の甘煮 ・鮭西京焼き ・紅白砧巻き
・紅鮭昆布松前漬け ・赤魚からすみ焼き
・にしん砧巻き ・菜の花湯葉巻き
・ばい貝旨煮 ・鰆袱紗焼き ・穴子西京焼き
・椎茸含め煮 ・紅梅人参含め煮 ・絹さや
・紅白かんざし

参ノ重

・金平糖 和三盆（友禅）
・柚子と檸檬のクリームチーズ
・ムール貝燻製オイル漬け
・土佐にしん ・海老チーズ焼き
・合鴨の燻製 ・金柑 ・蟹柚子酢仕立て
・紅白なます ・烏賊雲丹焼き松葉
・くるみの飴煮 ・生湯葉生姜風味
・開き海老袱紗焼き
・金箔祝い包み 抹茶羊羹 ・鰆南蛮漬け
・トラウトサーモン燻製 ・スタフドオリーブ
・オニオンマリネ

6

京都祇園料亭「和山」監修
福寿 冷蔵
和風三段重（約4～5人前）59品目
重箱サイズ（外寸）:25.5×19.5×5.2（cm）×3段

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/31(火)

全店合計 10コ 限定

ご予約価格 **21,000円** 本体
税込22,680円

こだわりがつまった和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせち

一の重では縁起の良い由緒ある食材をメインに和風の食材を取り揃えました。
二の重では洋風オリジナル食材をバランス良く盛り込みました。
食材にこだわり、彩り豊かなおせち料理に仕上げています。

壱ノ重

・伊達巻き ・黒豆艶煮金箔 ・海老雲丹和え ・いくら醤油漬
・紅白なます ・鮭西京焼き ・海老芝煮 ・鰆袱紗焼き
・数の子美味漬け ・紅鮭昆布松前漬け ・松前漬け ・酢ごぼう
・松前辛子明太子 ・菜の花湯葉巻き ・ほたるいか含め煮
・あわび旨煮 ・高野豆腐含め煮
・紅白かんざし ・さつまいも亀甲焼き ・梅麩

弐ノ重

・金平糖 和三盆（友禅） ・クリームチーズ（いちご&クランベリー）
・にしんバジル焼き ・瀬戸内レモンのさつまいも新丈 ・若鶏ディアブル風
・トラウトサーモン燻製 ・スタフドオリーブ ・オニオンマリネ
・くるみの飴煮 ・ムール貝燻製オイル漬け ・海老のテルミドール
ボルチーニ仕立て ・金箔祝い包み 抹茶羊羹 ・合鴨の燻製
・金柑 ・穴子塩麹焼き ・帆立の燻製

4

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/31(火)

全店合計 20コ 限定

京都祇園料亭「和山」監修
参慶 冷蔵
和洋二段重（約2～3人前）計36品目
重箱サイズ（外寸）:
25.5×19.5×5.2（cm）×2段

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●		●	●		●	●	

ご予約価格 **15,800円** 本体
税込17,064円

吟味された食材の優しい味わいで迎春を彩る

海鮮から肉料理まで、たっぷりと40品目を詰合せ。
素材本来の良さを引き立たせる上品な味付けに仕上げた
華やかなおせちです。

壱ノ重

・さつまいも亀甲焼き ・紅鮭昆布松前漬け ・紅蒲鉾 ・白蒲鉾 ・にしん昆布巻き
・黒豆艶煮金箔 ・金箔祝い包み 抹茶羊羹 ・数の子美味漬け ・ばい貝旨煮 ・松前漬け
・酢ごぼう ・松前辛子明太子 ・海老芝煮 ・栗甘露 ・紅白かんざし

弐ノ重

・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
・穴子西京焼き ・菜の花湯葉巻き ・ほたるいか含め煮 ・いんげん ・梅麩
・椎茸含め煮 ・芝海老の蜜煮 ・高野豆腐含め煮 ・あわび旨煮 ・栗甘露

参ノ重

・にしんバジル焼き ・烏賊雲丹焼き松葉 ・金平糖 和三盆（友禅） ・若鶏ディアブル風
・蟹柚子酢仕立て ・紅白砧巻き ・いくら醤油漬 ・紅白なます ・眞子旨煮
・鰆袱紗焼き ・梅麩 ・手毬海老

5

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/31(火)

全店合計 40コ 限定

京都祇園料亭「和山」監修
祥雲 冷蔵
和風三段重（約2～3人前）
計40品目 重箱サイズ（外寸）:
19.5×13.7×5.2（cm）×3段

ご予約価格 **12,800円** 本体
税込13,824円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

※発送のみの承りとなります。※写真はイメージです。※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※すべての商品に数に限りがございます。ご予約はお早めにお申し込みください。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料はお届け先様のご負担となります。（着払い）

表示価格は**全て送料込み**となります
北海道、沖縄、その他離島への発送はできません。

冷蔵マーク 冷蔵にてお届けします
冷凍マーク 冷凍にてお届けします

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生

本品に使用している
アレルゲン物質（特定原材料8品目）を記載しています。

自然の恵みをふんだんに盛り込んだお重

伝統のおせちを堪能できるように、
山海の幸がもつ素材の味を生かしました。

10

玉清
曙 冷蔵
和風三段重（3～5人前）41品目
重箱サイズ（外寸）：
19.8×19.8×6.5（cm）×3段

ご予約締切日 12/15(日)まで
お届け日 12/31(火)

全店合計 110コ 限定

ご予約価格 16,800円 本体
税込18,144円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	●

壱の重
・ポークパストラミ ・ローストポーク
・中華風のし鶏（八角風味） ・合鴨スモーク
・にしん大漁漬け ・若鶏照り焼き ・ロブスター
・鮑のうま煮 ・イカのゴロゴロサラダ ・タラバ風味かまぼこ
・たつくり ・焼湯葉巻 ・紅白蒲鉾 ・京餅手まり

弐の重
・筑前煮 ・梅人参 ・紅あずま甘露煮
・高野豆腐 ・たたきごぼう ・子持ちわかさぎ昆布巻
・若桃甘露煮 ・穀類の甘辛煮 ・有頭海老塩焼き
・ぶり照り焼き ・チキン三色巻き ・合鴨ロース照り焼き
・伊達巻 ・完熟金柑

参の重
・海鮮マリネ ・きんとん ・栗甘露煮 ・魚卵うま煮
・海の幸サラダ ・黒豆 ・紅白なます ・イカ真砂和え
・金胡麻マグロ甘露煮 ・パリパリ松前漬け
・サーモン塩麹漬け ・味付け数の子 若草チーズ和え

家族で楽しめる美味が集結

新春を豪華に彩る食材を厳選して盛り合わせ。
いろいろな味わいを楽しめます。

ご予約締切日 12/15(日)まで
お届け日 12/31(火)

壱の重
・イカのゴロゴロサラダ
・串刺しにし貝生姜風味
・サーモンチーズ巻 ・若鶏照り焼き
・合鴨ロース照り焼き ・チキン三色巻き
・合鴨スモーク ・若草チーズ和え
・鶏つくね串 ・伊達巻
・若桃甘露煮 ・ポークパストラミ
・有頭海老塩焼き ・京餅手まり

弐の重
・筑前煮 ・梅人参 ・紅あずま甘露煮
・子持ちわかさぎ昆布巻 ・高野豆腐
・ローズサーモン
・キングサーモン西京焼き
・市松蒲鉾 ・たつくり ・焼湯葉巻
・イカ黄金焼

参の重
・海鮮マリネ ・きんとん ・栗甘露煮 ・魚卵うま煮
・穀類の甘辛煮 ・黒豆 ・紅白なます ・海の幸サラダ
・味付け数の子 ・にしん大漁漬け

11

全店合計 50コ 限定

玉清
迎春 冷蔵
和洋三段重（2～3人前）35品目
重箱サイズ（外寸）：
16.5×16.5×5.0（cm）×3段

ご予約価格 12,800円 本体
税込13,824円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	●

食の伝統を紡いだ職人が手掛ける和風おせち

こだわりの和の食材を中心に、大きなお重に
端正かつ華やかに盛り合わせました。

7

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

千賀屋
千賀屋謹製 彩華千 冷凍
和風三段重（4～5人前）60品目
重箱サイズ（外寸）：
25.7×25.7×5.3（cm）×3段

全店合計 15コ 限定

ご予約価格 21,800円 本体
税込23,544円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

一の重
・酢牛蒡 ・梅真丈 ・鰆西京焼
・赤魚南蛮漬 ・栗金団 ・手毬餅まんじゅう
・烏賊魚卵射込 ・白花豆 ・田作り
・ロブスター ・数の子鼈甲漬・あかね真丈
・昆布巻 ・烏賊柚子ジュレ和え
・紅白なます ・伊達巻・魚の子旨煮
・蛸生姜 ・さごしの昆布〆

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
・烏賊のスモーク風味 ・味付け肉団子
・海老マヨ ・祝い海老 ・紅白祝袋 ・あわび旨煮
・新緑ふくさ ・蟹紅白テリーヌ ・湯葉旨煮
・ごまさつま ・蛸小倉煮 ・海老とブロッコリーのテリーヌ
・柚子鶏つくね ・鶏の三色巻 ・海老マリネ

三の重
・鶏塩麹焼 ・ままかり酢漬け柚子風味
・烏賊黄金焼 ・紅白結び餅・椎茸旨煮
・寿高野豆腐 ・穴子八幡巻 ・貝雲丹和え
・金箔黒豆・あかにし貝旨煮 ・いくら醤油漬
・紅鮭の石狩漬 ・松前漬・チーズインミート ・紫芋金団
・こんにゃく旨煮 ・紅鮭白醤油焼
・牛肉とごぼうしぐれ煮 ・たら旨煮 ・錦玉子 ・柚子オーロラ

多様な味わいの王道おせち

一年の門出を祝う縁起の良い食材を中心に、
色彩の美を追求して盛り付けました。

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 30コ 限定

8

千賀屋
千賀屋謹製 吉寿千 冷凍
和風三段重（3～4人前）41品目
重箱サイズ（外寸）：
19.5×19.5×5.3（cm）×3段

ご予約価格 15,800円 本体
税込17,064円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●	●	●		●	●	

一の重
・蛸小倉煮 ・昆布巻 ・手毬餅
・金箔黒豆 ・渋皮付き栗金団
・ごまさつま ・酢牛蒡
・祝い海老 ・白花豆 ・田作り
・伊達巻 ・烏賊松笠白焼
・あかね真丈 ・数の子鼈甲漬
・さごしの昆布〆

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
・本ずわい蟹爪幽庵焼
・紅白なます ・紅白錦糸巻
・たら旨煮 ・錦玉子
・あわび旨煮 ・紅白祝袋

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 ・椎茸旨煮
・寿高野豆腐
・ローズサーモン
・烏賊魚卵射込 ・焼き帆立

味と趣向を受け継ぐ祝い膳

小さな重箱いっぱいに、厳選した食材を
盛りつけた華麗で存在感のある三段重です。

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 30コ 限定

9

千賀屋
千賀屋謹製 金千華 冷凍
和風三段重（2～3人前）33品目
重箱サイズ（外寸）：
13.7×19.6×5.3（cm）×3段

ご予約価格 10,800円 本体
税込11,664円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●		●	●		●	●	

一の重
・蛸小倉煮 ・昆布巻
・手毬餅
・渋皮付き栗金団
・金箔黒豆 ・白花豆
・田作り ・祝い海老
・数の子鼈甲漬
・梅かんざし

二の重
・くるみ煮 ・酢牛蒡
・金柑甘露煮 ・紅白なます
・いくら醤油漬
・ままかり酢漬け柚子風味
・ごまさつま ・紅白結び餅
・焼き帆立 ・紫芋金団
・紅鮭白醤油焼
・こんにゃく旨煮

三の重
・湯葉旨煮 ・烏賊黄金焼
・若桃甘露煮 ・伊達巻
・牛肉ごぼう時雨煮
・柚子鶏つくね ・梅真丈
・椎茸旨煮 ・寿高野豆腐
・あかね真丈 ・錦玉子

※発送のみの承りとなります。※写真はイメージです。※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※すべての商品に数に限りがございます。ご予約はお早めにお申し込みください。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料はお届け先様のご負担となります。（着払い）

表示価格は**全て送料込み**となります
北海道、沖縄、その他離島への発送はできません。

冷蔵マーク 冷蔵にてお届けします
冷凍マーク 冷凍にてお届けします

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生

本品に使用している
アレルゲン物質（特定原材料8品目）を記載しています。

Ristorante Porto faro

食材のペアリングを愉しむ洋風おせち

ワインに合う、肉・魚・野菜料理を
盛合せました。
プラス一品にぴったり。

イタリアで修行を積んだ
シェフがこだわりの
料理を提供しています。

総料理長　星合 創

一の重

- ·鮭のフリカッセ
- ·平さやインゲンのオリーブ焼
- ·タコのラビゴットソース
- ·ダイコンとサーモンのマリネ
- ·スモークサーモンマリネディル風味
- ·ハーブクリームチーズ
- ·フルーツフロマージュのテリーヌ
- ·オレンジのコンフィ
- ·海老の白ワイン蒸し
- ·人参のマリネ レーズンコンポート添え
- ·ボローニャハムのゼリー寄せ
- ·紅ズワイガニのプランマンジェ
- ·サーディンとトマトのフリッタータ
- ·ヤングコーンのピクルス
- ·人参のピクルス
- ·パプリカのピクルス
- ·ブラックオリーブ ·カブのピクルス
- ·ローストビーフ赤ワイン漬
- ·紫キャベツとクランベリーのマリネ
- ·若桃、金柑、黒豆のレモンジュレ
- ·チキンガランティーナチーズ焼
- ·グリーンオリーブのハーブオイル漬
- ·モッツァレラチーズのハーブオイル漬
- ·合鴨スモーク オレンジピール添え
- ·レンズ豆の煮込み ·ラタトゥイユ
- ·豚肉と鶏肝のパテ ·アンズのコンポート

全店合計 20コ 限定

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

14

銀座ポルトファーロ
洋風オードブル 冷凍
洋風一段（3人前）計29品
重箱サイズ（外寸）：
19.6×29.0×5.0（cm）
×1段

ご予約価格 11,000円（本体）
税込 11,880円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

華やかな美味にワインを添えて

洋風料理をお肉・魚介・スイーツまで
彩り良く盛り付けました。

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 30コ 限定

15

銀座ローマイヤ
オードブル 冷凍
洋風一段（4人前）23品目
重箱サイズ（外寸）：21.4×31.6×4.8（cm）
×1段

ご予約価格 7,400円（本体）
税込 7,992円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

- ·モルタデラソーセージ ·野菜とベーコンのケークサレ ·鶏肉とほうれん草のテリーヌ
- ·生ハム（ロース） ·スタッフドオリーブ ·ピテットライプオリーブ ·キューブチーズ
- ·モッツァレラチーズ ·とうもろこしと野菜のマリネ ·スモークサーモン（トラウト）のマリネ
- ·カクテルシュリンプ ·ポテトサラダ ·ローストビーフ ·ローストポーク ラビゴットソース添え
- ·鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え ·パストラミポーク
- ·コールスローサラダ（キャベツ&コーン） ·キャロットラペ ·若桃の甘露煮
- ·ドライトマト 赤ワイン風味 ·チーズケーキブリュレ ·さつまいものサラダ
- ·ショコラテリーヌ ·ローストビーフソース付き

新春を彩る豊かな味わい

集いの席にぴったりの和洋中の厳選食材を
彩り豊かに盛り込みました。

ご予約締切日 12/15(日)まで
お届け日 12/31(火)

全店合計 30コ 限定

16

玉清
新春オードブル 冷蔵
和洋中一段重
（3~5人前）28品目 重箱サイズ（外寸）：
19.6×38.0×6.2（cm）
×1段

ご予約価格 11,000円（本体）
税込 11,880円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

- ·海鮮マリネ ·若草チーズ和え ·豚肉とチーズのテリーヌ ·完熟金柑
- ·豚ロース肉のさっぱりマリネ ·ローズサーモン ·ローストポーク ·サーモン塩麹漬け
- ·鶏つくね串 ·黒豆 ·栗甘露煮 ·彩り野菜のマリネ ·合鴨スモーク ·にしん大漁漬け
- ·市松蒲鉾 ·有頭海老塩焼き ·海の幸サラダ ·若桃甘露煮 ·ポークパストラミ
- ·ゴマ団子 ·中華くらげ ·チキン三色巻き ·イカのゴロゴロサラダ ·サーモンチーズ巻
- ·酢豚 ·海老チリソース ·中華帆立ひも ·京餅手まり

※発送のみの承りとなります。※写真はイメージです。※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※すべての商品に数に限りがございます。ご予約はお早めにお申し込みください。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料はお届け先様のご負担となります。（着払い）

花寿 kacyo

和の雅とモダンが融合した祝宴の膳

昭和2年に創業。数多くの著名人も訪れる
東京を代表する有名料亭です。新しいスタイルでも
愛されるお店を目指しております。

総料理長
松田 和明

一の重

- ·黒豆の煮豆 ·紅白かまぼこ
- ·若桃甘露煮 ·ホタテの炙り焼
- ·味付数の子 ·栗きんとん
- ·海老の姿煮 ·田作り
- ·一口昆布巻 ·市松錦玉子
- ·伊達巻 ·紅白なます柚子の香り

二の重

- ·フルーツフロマージュのテリーヌ
- ·アンズのコンポート
- ·グリーンオリーブのハーブオイル漬
- ·ラタトゥイユ ·ブロッコリーのブイヨン煮
- ·ハーブクリームチーズ
- ·スモークサーモンマリネディル風味
- ·カニとトリュフのパイ包み焼 ·海老の白ワイン蒸し
- ·人参のマリネ　レーズンコンポート添え
- ·ヤングコーンのピクルス ·人参のピクルス
- ·パプリカのピクルス ·ブラックオリーブ
- ·カブのピクルス ·タコのラビゴットソース
- ·ダイコンとサーモンのマリネ
- ·味付パイ貝のガーリックバター焼 ·アワビのコンフィ

三の重

- ·豚肉と鶏肝のパテ ·トマトのコンポート
- ·ミートボールデミグラスソース ·蒸し鶏のハニーマスタード
- ·豚肉のロースト ·ローストビーフ赤ワイン漬
- ·紫キャベツのマリネ ·合鴨スモーク
- ·パストラミ ·牛肉とパプリカのマリネ
- ·ボローニャハムのゼリー寄せ ·白いんげん豆のトマト煮

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 15コ 限定

12

銀座花蝶
華の宴 冷凍
和洋三段重（3人前）計43品
重箱サイズ（外寸）：19.6×19.6×5.5（cm）×3段

ご予約価格 17,000円（本体）
税込 18,360円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 60コ 限定

13

銀座花蝶
ほのか 冷凍
和洋三段重
（2人前）計38品
重箱サイズ（外寸）：
14.0×15.5×5.0（cm）
×3段

ご予約価格 11,000円（本体）
税込 11,880円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●	●		●		●	●	

一の重

- ·田作り ·紅白かまぼこ ·鶏肉の香味焼 ·海老の姿煮 ·味付数の子 ·鮭の西京漬焼
- ·梅麩煮 ·紅白なます柚子の香り ·栗きんとん ·若桃甘露煮 ·梅人参煮 ·黒豆の煮豆 ·伊達巻

二の重

- ·フルーツフロマージュ ·グリーンオリーブのハーブオイル漬 ·セミドライトマト
- ·モッツァレラのハーブオイル漬 ·アンズのコンポート ·海老のゼリー寄せ
- ·ローズスモークサーモン ·海老のテリーヌ ·トマトのコンポート
- ·プラムの赤ワイン煮 ·人参のマリネ ·小海老のマリネ ·白いんげん豆のトマト煮

三の重

- ·グリーンオリーブのハーブオイル漬 ·ラタトゥイユ ·パストラミ
- ·ボローニャハムのゼリー寄せ ·人参のピクルス ·ヤングコーンのピクルス
- ·ローストビーフ赤ワイン漬 ·紫キャベツのマリネ ·リオナソーセージ
- ·豚肉と鶏肝のパテ ·ザワークラウト ·合鴨スモーク ·レンズ豆の煮込み

表示価格は**全て送料込み**となります
北海道、沖縄、その他離島への発送はできません。

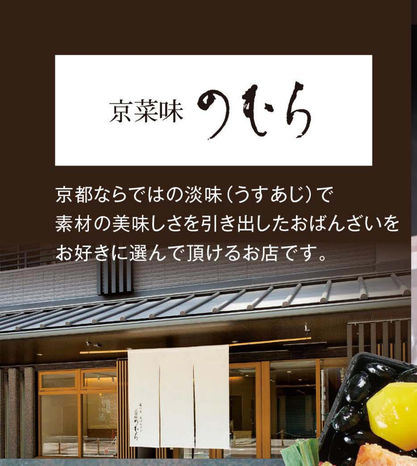
冷蔵マーク　冷蔵にてお届けします
冷凍マーク　冷凍にてお届けします

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生

本品に使用している
アレルゲン物質（特定原材料8品目）を記載しています。

京菜味 のむら

京都ならではの淡味（うすあじ）で
素材の美味しさを引き出したおばんざいを
お好きに選んで頂けるお店です。



料理長
坂ノ上 茂樹

京都の職人技が光る伝統的な京風おせち

手のひらサイズの2段重ながら30品目を豪華に詰め合わせ。
お二人で1セットずつ、来客用や贈り物にも最適な一品です。

一の重

・黒豆 ・栗甘露煮
・金時人参入り生酢
・田作り ・赤魚西京焼 ・笹団子
・合鴨ロース ・数の子醤油漬
・紅白蒲鉾 ・伊達巻 ・お祝い海老

二の重

・餅巾着旨煮 ・黒豆がんも含め煮
・高野豆腐の含め煮 ・味付こんにゃく
・筍煮〆 ・ごぼう煮〆 ・いか黄金焼
・湯葉にしん笹奉書 ・海老旨煮
・一口昆布巻 ・鶏野菜三色巻
・魚卵の煮付 ・金柑甘露煮
・あわび旨煮 ・椎茸旨煮 ・帆立旨煮
・松麩 ・梅型人参 ・手まり麩

全店合計 40コ 限定

19
京菜味のむら
京小箱 冷凍
二段×2セット（2人前）計30品
重箱サイズ（外寸）：
11.7×11.7×3.9（cm）
×2段2組

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

ご予約価格 9,800円 本体
税込 10,584円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

京菜味のむら
花籠 冷凍
計31品 重箱サイズ(外寸):
21.6×5.5（cm）

花を生けたような彩り鮮やかな逸品

こだわりの味を少しずつ楽しめるように
31品目の料理を竹籠に詰め合わせた、
オードブルおせちです。

20 一段 1人前 ご予約価格 6,600円 本体
税込 7,128円

全店合計 10コ 限定

21 二段 2人前 ご予約価格 12,000円 本体
税込 12,960円

全店合計 10コ 限定

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

・金時人参入り生酢 ・黒豆 ・梅餅 ・いか黄金焼 ・伊達巻 ・紅白蒲鉾 ・黒糖ローストポーク ・穴子八幡巻
・鮭昆布なると巻 ・田作り ・栗甘露煮 ・赤魚西京焼 ・お祝い海老 ・さごしのおぼろ包み ・鶏肉の菜の花巻
・だし巻 ・数の子醤油漬 ・笹団子 ・味付こんにゃく ・高野豆腐の含め煮 ・筍煮〆 ・焼き湯葉煮 ・味付蓮根
・ごぼう煮〆 ・帆立旨煮 ・六角里芋煮 ・椎茸旨煮 ・手まり麩 ・松麩 ・梅型人参 ・金柑甘露煮

祇園寿司六

祇園の情緒あふれる華やかな旬素材の美味づくし

京都に店舗を構える「祇園寿司六」。
落ち着いた大人な空間の中で
一貫一貫に持てる技の限りを尽くし、
ご提供しております。

お二人で楽しめるように、同じ内容のお重を一組にしました。
厳選した食材を使用し、華やかで上品な彩りに
心を配り、新春の装いに仕上げた贅沢なおせちです。

・伊達巻き ・若鶏チーズ焼き
・酢ごぼう ・烏賊雲丹焼き松葉
・土佐にしん ・眞子旨煮
・椎茸旨煮 ・絹さや
・鰆袱紗焼き
・トラウトサーモン燻製
・いくら醤油漬 ・紅白なます
・黒豆艶煮金箔 ・さつまいも金団
・栗甘露 ・菜の花湯葉巻き
・ほたるいか含め煮
・穴子西京焼き ・数の子美味漬け
・松前漬け ・紅白かんざし
・鮭祐庵焼き ・桜羊羹 友禅包み
・あわび旨煮 ・梅麩
・高野豆腐含め煮
・海老芝煮 ・黒豆丸十寄せ

ご予約締切日 12/19(木)まで
お届け日 12/30(月)

全店合計 40コ 限定

17
京都「祇園寿司六」監修
宝華 冷蔵
和風一段重×2折（2人前）
計28品 重箱サイズ（外寸）：
21.5×16.3×4.6（cm）×2段

ご予約価格 12,800円 本体
税込 13,824円

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●			●		●	●	

株式会社 千賀屋

口福に包まれる繊細な懐石の世界

十二升に分けられた折箱に、食材を可憐に盛り付けた、
一人一折の銘々おせち料理です。

18
千賀屋
千賀屋謹製 舞千 冷凍
和風二折（2人前）計26品
重箱サイズ（外寸）：
16.6×21.9×
5.0（cm）×2折

ご予約締切日 12/8(日)まで
お届け日 12/30(月)

ご予約価格 10,800円 本体
税込 11,664円

全店合計 50コ 限定

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
	●		●	●		●	●	

・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 ・数の子鼈甲漬
・酢牛蒡 ・海老紅白奉書 ・紅白錦糸巻 ・梅かんざし

※発送のみの承りとなります。※写真はイメージです。※商品によって予約締切日が異なります。お申し込みの際にはご確認をお願いいたします。
※すべての商品に数に限りがございます。ご予約はお早めにお申し込みください。
※お届けできない地域がございます。（北海道・沖縄・離島・諸島含む、ヤマト運輸配達不可の地域）
※お届け先の住所確認をお願いいたします。発送後のお届け先住所変更（転送）の際の送料はお届け先様のご負担となります。（着払い）

表示価格は**全て送料込み**となります
北海道、沖縄、その他離島への発送はできません。

冷蔵マーク 冷蔵にてお届けします
冷凍マーク 冷凍にてお届けします

アレルゲン表示	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生

本品に使用している
アレルゲン物質（特定原材料8品目）を記載しています。