

二〇二三年
三越の

おせち



MITSUKOSHI

京都
京料理
竹屋町
神座



一の重

- ◎車海老艶煮 ◎いくら醤油漬 ◎金時人参
- ◎田作り ◎生麩巾着 ◎鮎(ゴリ)甘露煮
- ◎伊達巻 ◎子持昆布 ◎金柑甘露煮
- ◎紅白蒲鉾 ◎数の子べっ甲漬 ◎牛肉八幡巻
- ◎鯖西京焼 ◎熨斗烏賊 ◎鮎甘露煮
- ◎カラスミ ◎棒鱈旨煮
- ◎サーモン西京焼 ◎はじかみ
- ◎酢蓮根 ◎鰻八幡巻

二の重

- ◎合鴨ローズ ◎金時人参 ◎鯛錦糸巻
- ◎蒸し鮑 ◎結び蒲鉾 ◎求肥巻
- ◎柚子柿 ◎慈姑旨煮 ◎小川巻
- ◎黒豆旨煮 ◎裏白椎茸 ◎鯖さずし
- ◎栗甘露煮 ◎梅花麩 ◎熨斗烏賊
- ◎亀甲筍土佐煮 ◎落旨煮

「京都丹後の海の幸」と「京野菜を使った山の幸」を盛り込んだ、こだわり京懐石のおせち料理。
吟味した食材の持ち味をいかして、一品一品丁寧に仕上げたお料理を贅沢に詰め合わせました。

おすすめのお料理

- ◎鯖西京焼/京都・若狭湾の脂ののった寒鰯を自家製の西京味噌に漬けてこんで香ばしく焼きあげました。
- ◎カラスミ/寒風でじっくり仕上げた(神座)自慢の自家製カラスミ。
- ◎鮎甘露煮/滋賀県・琵琶湖産の子持ち鮎を骨まで柔らかく煮込んで甘煮。
- ◎数の子べっ甲漬/京都・伏見の酒造「斎藤酒造」のやさしい酒粕でじっくりと漬けた数の子。
- ◎金時人参/京都のお正月には欠かせない金時人参をお煮しめしてお召し上がりください。
- ◎鮎(ゴリ)甘露煮/店主自ら京都・京北町で漁をした天然の「鮎(ゴリ)」を甘露煮に仕上げました。
- ◎牛肉八幡巻/京都産の赤身で柔らかい牛肉で香ばしく焼きあげました。
- ◎蒸し鮑/活鮑を鰹と昆布の出汁で時間をかけて柔らかく蒸しあげました。
- ◎黒豆旨煮/丹波産黒大豆をふっくら艶良く、丁寧に炊きあげました。
- ◎求肥巻/日本海で獲れた天然の「鮭」、「スモークサーモン」、「北海道産南産真昆布」を使った求肥巻。
- ◎鯖さずし/日本海の脂ののった鯖を独自の製法で旨みを引き出した鯖さずし。



※美大出身の奥さまが手描きするお品書きが同封されます。
実物とイラストを見比べてお料理をお楽しみください。



神座 外観

神座 店内

1 京料理 竹屋町 神座 和風二段 名古屋三越限定 WEB

48,600円 763-013 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18.2×18.2×5.8cm×2 2人前 箸1膳 [50点限り]



京料理 竹屋町 神座 店主 今竹 浩志氏
京都・上賀茂で生まれ育った生粋の京都人。
京都という土地を愛し、食材を愛し、「うまいもの」にこだわり続ける料理人。
たしかな目利きと技で、旬の食材を存分にいかしたその料理は足しげく通うファンをうならせるものばかり。

名古屋
日本料理
匠



一の重

- ◎車海老レモン風味 ◎西京焼
- ◎数の子 ◎福良あわび
- ◎丹波黒豆 ◎田作り
- ◎いくら醤油漬 ◎こんにゃく煮
- ◎いくらとなまこ ◎寒鰹早筍
- ◎厚焼玉子と玉子カステラ ◎どんこ椎茸
- ◎牛ローズ香草焼 ◎人参梅煮
- ◎ほたて貝久焼 ◎かまぼこ
- ◎フォアグラ赤ワインゼリー包み ◎子持ち鮎甘露煮
- ◎栗 ◎くるみ甘露煮
- ◎葉付きかん

1979年創業。
「納得できる素材だけをお客さまに提供したい」との想いから、開業以来オーナー・木間 光司氏が自ら包丁を握り、日々料理を続けています。
「本当に美味しいものを食べたとき、私たちは幸せを感じると思っています、その「幸せ感」をお客さまにお届けしたいと思っています。」と語る木間氏。一つひとつの素材を吟味して選び、丁寧な仕事を心がける、職人としての原点がその思いにあらわれています。



匠 外観

匠 店内



※盛り付け例。

3 日本料理 匠 寒鰯の棒寿司 名古屋三越限定 WEB

10,800円 763-033 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
1本 2~3人前

すべてのこだわりは、お客さまの幸せのために。
料理人の心意気を感じる厳選素材の一段重。
新しい年の始まりだからこそ、
素材を活かした本物の美味しいものを、
大切な人と召しあがっていただきたい。
そんな気持ちを込めた、(日本料理 匠)からの宝箱です。

2 日本料理 匠 和食一段 名古屋三越限定 WEB

54,000円 763-023 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 28×28×11cm×1 3人前 祝箸は付きません。
[40点限り]

京都
京都御幸町
レストラン
キャメロン



肉好きにはたまらない、肉づくしおせち料理を名古屋三越限定でご用意しました。
イチボ・ランプ・ミスジ・ヒウチなどこだわりの部位の美味しさをそれぞれの特徴をいかした調理法で引き出しています。
その他にもこだわりの黒毛和牛のローストビーフ、京丹波高原ポークのローストポークやパテ・ド・カンパーニュ、
パテ・ド・コシヨウなど大人の味わいも楽しめます。

4 京都御幸町 レストラン キャメロン 肉づくしおせち一段 **名古屋三越限定 WEB**
24,840円 763-043 消費期限:2023年1月1日(日・祝) 重箱:紙製 20.6×30.7×5.3cm×1 2~3人前 箸1膳 [100点限り]



カウントダウンから新年のお祝いまで、
大人から子供まで楽しめる家族団楽の時間に
ぴったりの内容を盛り込んだ洋風二段重です。

5 京都御幸町 レストラン キャメロン
洋風二段 **名古屋三越限定 WEB**
34,560円 763-053 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.6×30.7×5.3cm×2 4~5人前 箸1膳
[70点限り]



京都御幸町 レストラン キャメロン
総料理長 田淵 秀治氏
京町家を斬新な感性で再構築した居心地の
良い空間と心を込めた料理でゲストをもてなす
〈京都御幸町 レストラン キャメロン〉。
総料理長 田淵氏。形式やジャンルにとらわれず、
常に探究心旺盛に。ひたすら「おいしい料理」を
追求し続けています。

大阪・北新地
すし ちらし
鯛 廣見

大阪・北新地でこだわりの鯛を提供する〈鯛 廣見〉。
鯖小袖寿司・穴子の小袖寿司・焼雲丹ちらし寿司など、
こだわりの食材を使用した寿司屋の逸品を彩り豊かに盛り込みました。

おすすめのお料理

- ◎鯛の漬けステーキ/高知県産の本まぐろを漬けにして
醤油の香り豊かに焼きあげました。
大根おろしソースでさっぱりとお召しあがりください。
- ◎丹波地鶏の柚庵焼き/ほど良い食感とコクと旨みの詰まった
丹波地鶏を柚庵焼きに仕上げました。
- ◎カラスミ/手間暇かけて仕上げた〈鯛 廣見〉自家製のカラスミは
濃厚な旨みが味わえます。
- ◎鯛の小煮/瀬戸内海の鯛と北海道産の小豆を柔らかく
煮込んでいます。

6 鯛 廣見 オードブルおせち二段 **名古屋三越限定 WEB**
31,320円 763-063 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 24×24×5.1cm×2 2~3人前 箸1膳 [50点限り]



大阪
えど さん やま と や
江戸三・大和屋

1871年(明治4年)の創業。伝統ある製法を受け継ぎ、
学校食育授業、講演活動にも尽力。なにわの工名、
マイスターとして食文化にも大きく貢献しています。

POINT

自慢の大和煮は、産地と厳選素材に
こだわり、手間を惜みず、
長時間かけて炊きあげています。

7 江戸三・大和屋 おせち料理二段
三越伊勢丹限定 WEB
32,400円 763-073 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×4.8cm×2 2人前 祝箸2膳 [20点限り]



三重
まつ さか にく し にせ かき やす
松阪肉老舗 柿安

明治4年(1871年)創業。
伝統の味と素材を生かした
特別なおせちをご用意しました。

POINT

松阪牛ローストビーフや松阪牛
霜降り肉しぐれ煮、桑名はまぐり時雨煮。
伝統と産地に
こだわった食材を加えました。

8 松阪肉老舗 柿安
料亭おせち二段重 **三越伊勢丹限定 WEB**
54,000円 763-083 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20×20×6cm×2 3~4人前 箸1膳 [20点限り]



三越伊勢丹オリジナル

添加物に配慮

添加物に配慮し、
国産素材(主原料)に
こだわったおせち

POINT うま味調味料や保存料、着色料は不使用。
吟味した国産素材(主原料)の味を引き出した、
自然の味わいを感じられる多彩なメニューを
盛り込みました。

9 **「七福」和食三段 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

35,640円 763-093 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.5×20.5×5.6cm×3 3~4人前
祝箸は付きません。 [20点限り]

POINT うま味調味料や保存料、
着色料は使用せず、吟味した国産
素材(主原料)の味を引き出しています。



10 **「羽衣」和洋中二段 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

23,760円 763-103 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×5.5cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。 [15点限り]

添加物に配慮

11 **「布袋」姫ミニ和食二段 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

14,040円 763-113 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 12.2×17.5×4.8cm×2 1人前 祝箸は付きません。 [15点限り]

添加物に配慮

女子栄養大学 栄養クリニック監修

糖質に配慮

からだ思いのお祝い膳

POINT
女子栄養大学 栄養クリニック教授の
蒲池 桂子先生が監修。
糖質に配慮した和風おせちです。



女子栄養大学
栄養クリニック教授
蒲池 桂子(かまち けいこ)先生

12 **女子栄養大学 栄養クリニック監修 和食三段おせち 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

27,000円 763-123 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×5.7cm×3 3~4人前
祝箸は付きません。 [25点限り]

糖質に配慮



京都・大徳寺 泉仙

大徳寺の中に店を構える〈泉仙〉は、精進鉄鉢料理の老舗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。

POINT 精進料理の基本となる料理法で
食材本来の味を引き出しました。
薄味でありながらしっかり芯までしみ込んだ
深い味わいをお楽しみください。



13 **泉仙 精進二段 WEB**

34,560円 763-133 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×21.2×6.6cm×2 4人前 箸1膳 [10点限り]

14 **泉仙 精進一段 WEB**

19,440円 763-143 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×21.2×6.6cm×1 2人前 箸1膳 [20点限り]

美食良菜 健康のメソッドと、シェフの味の融合

POINT 美味しさと健康を追求した〈美食良菜〉。それぞれ食材の旨みの中に、
酸味・辛味・甘味・しょっぱさ(自然の)・苦味の五味をいかした調理法で味に
メリハリをつけ、糖質に配慮した美味しい薄味仕立てのおせちに仕上げました。
※ 15 16のみ



16 **美食良菜 和洋中ミニ三段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

15,660円 763-163 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 12.5×12.5×5cm×3 1人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

15 **美食良菜 6寸和洋中三段重 WEB 監修**

27,000円 763-153 消費期限:2023年1月1日(日・祝) 重箱:木製
18×18×5cm×3 3人前 祝箸は付きません。 [20点限り]



17 **美食良菜 精進料理おせち WEB 監修**

16,200円 763-173 消費期限:2023年1月1日(日・祝) 重箱:木製
21.5×21.5×6cm×1 2~3人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

三越伊勢丹オリジナル

POINT
食材の特性を活かした、やわらかおせち。



18 **やわらかおせち和風一段 三越伊勢丹限定 WEB 監修**

10,800円 763-183 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18.5×18.5×4.5cm×1 1人前 祝箸は付きません。 [15点限り]

やわらか

日本ロングライフ

POINT
素材本来の美味しさを残しながら
独特の柔らかさに仕上げました。



19 **日本ロングライフ やわらかおせち WEB 監修**

8,964円 763-193 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 14.6×21.1×4.6cm×1 1~2人前 祝箸3膳 [15点限り]

やわらか

三越伊勢丹オリジナル

美味なる多彩なバリエーションをご用意しました。

和・洋・中の美味を盛り込んだ、
目にも華やかな三段重です。

20 「華」和洋中三段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

35,640円 763-203 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.5×20.5×5.6cm×3 3~4人前
祝箸は付きません。 [25点限り]



迫力あるお重と豊富な品目数でテーブルを賑やかに演出。

21 「賑」和洋一段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

23,760円 763-213 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 31×42.5×6cm×1 3人前 祝箸は付きません。 [20点限り]



幅広い年代にお楽しみいただける、
家族の団らんにぴったりな二段重です。

22 「団楽」和洋二段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

29,700円 763-223 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×27.2×5.6cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。
[15点限り]

和洋の美味を少しずつ堪能できる、
一人前おせちです。

23 「小優葵(こゆき)」和洋二段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

12,960円 763-233 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15×15×4.3cm×2 1人前 祝箸は付きません。 [20点限り]



京風だしの旨みを味わう、多彩な品目の一段重もご用意。

25 「京風」おせち一段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修

18,900円 763-253 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×32.4×6cm×1 2~3人前 祝箸3膳 [70点限り]

京風だしと味付けにこだわった、盛り付けも美しい京風おせち。

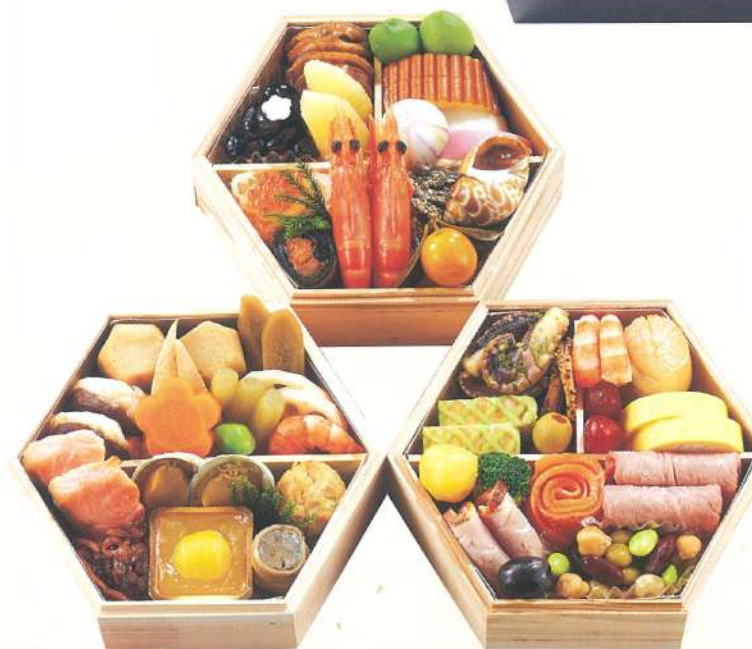
24 「京風」おせち二段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修

35,316円 763-243 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×32.4×6cm×2 3~4人前 祝箸4膳
[70点限り]

和洋のお料理を華やかに盛り付けた
上品な味わいのおせちです。

26 「和洋」二段重
三越伊勢丹限定 WEB 監修

25,920円 763-263 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.3cm×2
3~4人前 祝箸4膳 [50点限り]



おめでたい亀甲型の重箱に、和洋の美味を詰めました。

27 「結」和洋ミニ三段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

23,760円 763-273 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.2×17.5×4.8cm×3 2人前 祝箸は付きません。 [15点限り]



小さなお重に和洋中の美味を詰め込んだ、一人前の少量おせち。

28 「姫」和洋中ミニ三段 三越伊勢丹限定 WEB 監修

11,880円 763-283 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 11.8×11.8×4.4cm×3 1人前 祝箸は付きません。 [20点限り]

選べるおせち

お好みの組み合わせで
お選びいただけます。

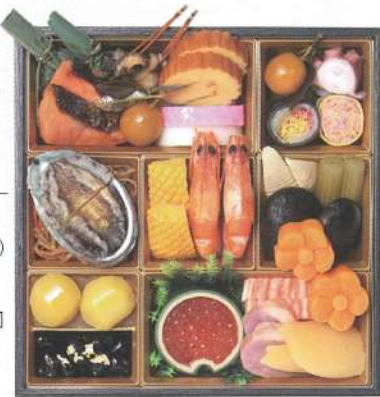
■ 29 ~ 36 のおせちはすべて組重ねできる重箱にお詰めしています。

■ お届け、お持ち帰りはそれぞれ各1点ずつの包装となります。

29 選べるおせち 和風
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-293

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [130点限り]



31 選べるおせち 中華
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-313

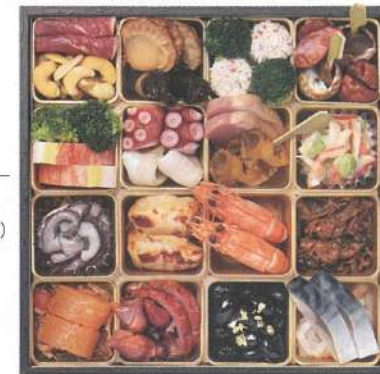
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [60点限り]



33 選べるおせち 酒肴
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-333

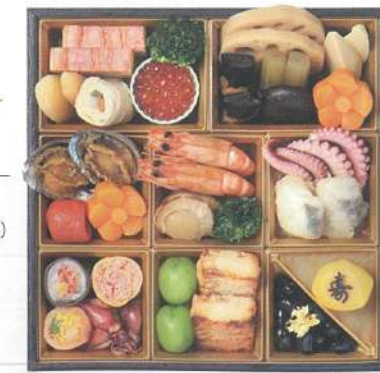
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [60点限り]



35 選べるおせち ヘルシー
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-353

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [35点限り]



30 選べるおせち 洋風
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-303

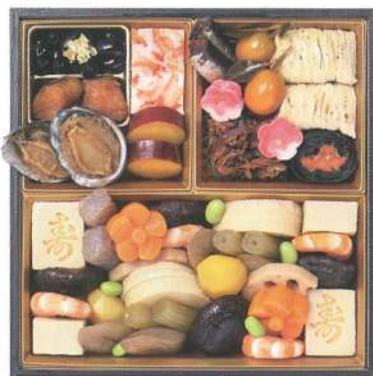
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [110点限り]



32 選べるおせち 煮物
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-323

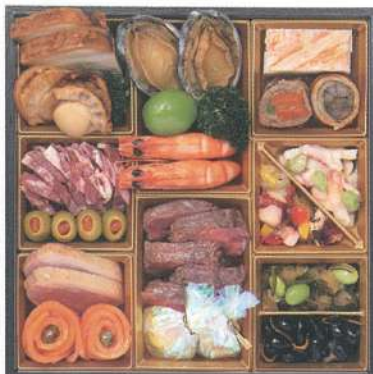
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [35点限り]



34 選べるおせち オードブル
三越伊勢丹限定
WEB 監修

11,800円 763-343

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [40点限り]



36 選べるおせち お子様膳
三越伊勢丹限定
WEB 監修

9,180円 763-363

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21.5×21.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [20点限り]



有名シェフが一段ずつ監修した 和洋中のおせち

和食、洋食、中華の料理界の三人の有名シェフが
一段ずつ監修。一段一段に料理人としての感性が光る、
お正月にふさわしい、贅を極めたコラボレーションおせちです。



和 一の重

〈日本料理 鈴なり〉
店主 村田 明彦氏

祖父がふぐ屋を営んでいたことから料理人を目指し、老舗日本料理店で13年修業を積んだのち2005年に独立。新宿区荒木町に〈日本料理 鈴なり〉を開店。お客さまの笑顔に至上の喜びとし、移り行く季節に対する侘び寂びを感じていただけるようなお料理を提供し続けています。



洋 二の重

〈ソンプルイユ〉
総料理長 若月 稔章氏

歴史と文化の息づく千代田 富士見の地でフランス風の気品ある館を構え、伝統や技術をもとに現代における最先端の調理技術も取り入れたフランス料理を提供する〈ソンプルイユ〉。一切の妥協をせず、幅広い年代の方にも楽しんでいただける確かな美味しさを追求している総料理長監修のおせちをご堪能ください。



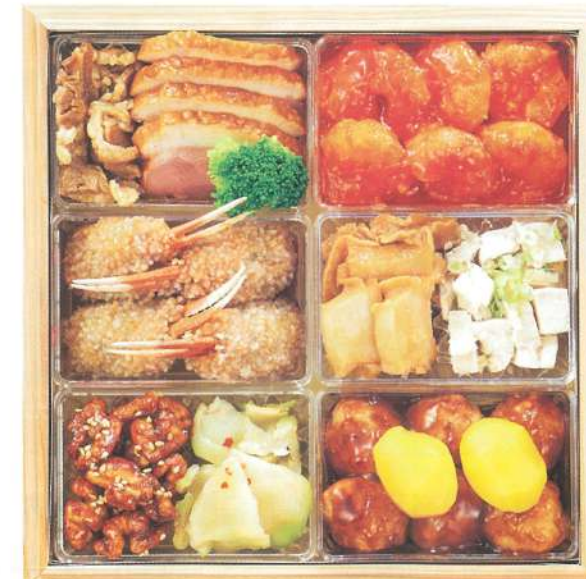
中 三の重

〈飄香〉
店主 井桁 良樹氏

伝統料理から家庭料理まで、現地で学んだ「本場四川の味の伝承」をモットーに独自のエッセンスを加えた料理を提供する〈飄香〉。四川料理は「百菜百味、一菜一格」と謳われるように、バラエティ豊かで品格のある味わいに仕上げました。四川のスパイスが上品に香るおせちをご堪能ください。

37 有名シェフのコラボレーションおせち
「響(HIBIKI)」和洋中三段
三越伊勢丹限定 WEB 監修

44,820円 763-373 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.7×20.7×5.8cm×3 3~4人前
祝箸は付きません。 [30点限り]





日本橋の街に生まれ、代々続く暖簾を守る 「日本橋三四四会」

昭和34年4月、日本橋料理飲食業組合の青年部として発足し、その日時にちなんで名付けられた「日本橋三四四(みよし)会」。三越とも縁の深い日本橋の地で、日本橋の伝統を引き継ぐべく活動を重ね、日本橋の味を守りながら、街の活性化にも取り組んできました。伝統ある老舗から、創業したばかりのお店まで、日本橋という街で繋がり、現在の会員数は約60店。その中から〈四季料理 いけ増〉、〈日本橋せいとう〉、〈日本橋ゆかり & たいめいけん〉のおせちに加え、〈三四四会〉監修のおせちも三越限定でご用意いたしました。



三越 × 三四四会 三四四会の各店が吟味を重ねて監修した特別なおせち

和の定番おせちに加えて〈伊勢重〉のすき焼き、〈BISTRO SABLIER〉のビーフシチュー、〈レストラン桂〉のデミグラスソースのハンバーグや、海老のチリソース、鶏八幡巻き、鮑旨煮なども盛り込み、和洋中が揃ったバラエティ豊かな三四四会らしいおせちに仕上げました。三越と三四四会のコラボレーションによる特別なおせちを、今年も三越限定にてご用意しました。



38 三越 × 三四四会 和洋中二段重 三越限定 WEB 監修

37,800円 763-383 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×28.5×5.2cm×2 3人前 祝箸は付きません。 [50点限り]

京都

京料理 たん熊北店

“一期一会の心ばせで、真のもてなしを”の心を大切にする京の名店。昭和3年、高瀬川のほとりに開業以来、多くの名士に愛されてきた、心尽くしの味をお楽しみください。



主人 栗栖 正博氏



たん熊北店 外観

POINT

伝統的な和風おせちを一品一品吟味し、銀鱈西京焼などを盛り込みながら、紅白、五色を意識して華やかに盛り付けました。

39 京料理 たん熊北店 和風三段重 三越限定 WEB 監修

35,640円 763-393 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.5×18.5×5.4cm×3 3~4人前 祝箸5膳 [160点限り]



金沢

金沢迎賓館 金茶寮

「一客一亭」のおもてなしの心を受け継ぐ金沢屈指の料亭が手がけるおせち。彩り豊かなおせち料理の数々が、お正月に華やぎをもたらします。



金茶寮本店 外観

POINT

金沢の冬の名物「かぶら寿し」を盛り込みました。青蕪と鯛の切り身を糍で漬け込むことで、得も言われぬ美味しさを醸し出しています。

40 金沢迎賓館 金茶寮「雅」三段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修

21,600円 763-403 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15.5×18.7×5cm×3 2人前 祝箸2膳 [70点限り]



京都・粟田口

京料理 美濃吉

創業300余年、老舗こだわりの祝い膳。川魚料理屋として十代続く〈京料理 美濃吉〉が心をこめて作りあげるおせち。素材の味わいを活かした、煮物、焼き物、酢の物を盛り込みました。



美濃吉本店 竹茂楼 外観

POINT

骨まで柔らかく仕上げた子持ち鮎やじっくり煮込んだ鯉の揚げ煮など、長年培った川魚料理を堪能できます。

41 京料理 美濃吉 和風おせち三段 三越伊勢丹限定 WEB

32,400円 763-413 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×5.3cm×3 3~4人前 祝箸は付きません。 [80点限り]



京都・祇園二軒茶屋

中村楼



中村楼 外観

京都・八坂神社の門前茶屋として創業480余年。明治時代には宮家や政財界、海外の要人、文人らが集う歴史の舞台にもなった伝統ある料亭〈中村楼〉の繊細で品格のある祝い重です。



42 中村楼 和風渾身一段

37,800円 763-423

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.7×19.7×5.8cm×1 2人前 箸1膳 [5点限り]

京都・堀川姉小路

二傳



二傳 外観

宝暦七年(1757年)より京の町方の料理御用を務めて250年余。吟味した水と昆布と鰹節の出汁を味の基礎に、華美に走らず、出来ることを着実に積み重ねる。何より基本を大切にされたこの姿勢で、〈二傳〉は長く京の町方のご支持をいただけてきました。



43 二傳 和風一段吉祥

46,440円 763-433

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×6cm×1 2人前 祝箸2膳 [5点限り]

京都・三条大橋東

懐石 辻留



辻留 外観

京都・東山三条に看板を掲げる出張専門の茶懐石料理店。裏千家の出入方として茶事の料理を任されるその技は、日本料理界に多大な影響を与え多くの人を魅了しています。懐石料理の極意、素材の持ち味とてなしの心で、晴れの日の祝い重をお届けします。



46 懐石 辻留 寿重

54,000円 763-463

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.2×23.7×7.5cm×1 2人前 箸1膳 [5点限り]

京都・宇治

平等院表参道 竹林

京都宇治、宇治川を背に、平等院鳳凰堂のほりに店を構える茶懐料理で人気の〈京料理 竹林〉。伝統ある京料理の文化や料理法を踏まえつつも常に新しい料理法を使い進化し続ける料理を目指す料理長 下口氏の手がけるおせちは、山海の幸を用いた風味豊かな京おせちです。



47 平等院表参道 竹林 酒肴一段

43,200円 763-473

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 12.1×28.5×3cm×1 2人前 祝箸2膳 [5点限り]

京都・嵐山

嵐山 熊彦



熊彦 外観

たん熊北店の系列店として嵐山・渡月橋畔に店を構え、四季折々の京料理で人々を魅了する〈嵐山 熊彦〉。「一期一会の心ばせで、真のもてなしを」と言う、たん熊の理念が息づいた繊細な味わいで、伝統ある京料理が堪能できるおせちです。



44 嵐山 熊彦 和風一段 WEB

39,960円 763-443

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.6×29.6×5.9cm×1 2人前 箸1膳 [15点限り]

京都

京都治兵衛良治

京都の伝統ある「仕出し」を新しい和食の形にして全国へお届けする〈京都治兵衛良治〉。京都の料亭で腕を磨いた料理人が仕立てた繊細な味をお召しあがりください。



45 京都治兵衛良治 和風一段 WEB

32,400円 763-453

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.4×28.4×6.2cm×1 2人前 箸1膳 [15点限り]

京都・宇治

辰巳屋



辰巳屋 外観

宇治川の流れを目の前に、四季折々の景勝を展望できる場所にたたずむ京料理の〈辰巳屋〉は1840年頃茶問屋として発祥し、大正時代に料理屋として暖簾を掲げました。京都御所からの方角を由来として屋号を掲げています。茶どころ宇治にふさわしい抹茶を使った料理を始めて80年余、お茶を「飲む」から「食べる」という発想転換から生み出す料理は抹茶料理という新しい和食のスタイルで日々もてなし、料理作りに研鑽を重ねています。



48 辰巳屋 和風一段 WEB

49,680円 763-483

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 17×32.5×8cm×1 4人前 箸1膳 [20点限り]

京都

京料理 うえの

高台寺から八坂神社へと続く下河原通に面した〈京料理 うえの〉。祇園花見小路から令和に入り店を移転。主人の上野 勝也氏がお客さまの目の前で旬の食材をアレンジした料理や素材を活かした料理でもてなします。京都の伝統を重んじた懐石料理と季節感溢れる京創作懐石をお楽しみいただけます。



49 京料理 うえの 和風一段 WEB

25,380円 763-493

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20×20×5.8cm×1 2人前 箸1膳 [20点限り]

茶人が菓子器として使うこともある
“やんぼ”に、彩りも美しく盛り込みました。

四季折々の素材を洗練された茶懐石の技で磨き、
日本料理の持つ至福の魅力を追い求めた、
おもてなしの逸品です。



50 大阪 高麗橋 吉兆
和食三段

302,400円 763-503
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:金属製 直径19×4.5cm×3
6人前 祝箸6膳 [5点限り]

吉兆

大阪 高麗橋

吉兆料理の魅力を再現した名著「吉兆料理花伝」でも知られる、
日本料理・懐石料理の最高峰(吉兆)。
伝統を踏まえながらも新しい趣向と味の追求に心血を注ぎ、
日本料理の流れを一変させた創設者湯木貞一氏の精神を
今も受け継いでいます。

51 大阪 高麗橋 吉兆 和食二段

194,400円 763-513 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:金属製 直径19×4.5cm×2 4人前 祝箸4膳 [5点限り]



52 大阪 高麗橋 吉兆 和食一段

64,800円 763-523 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 24×24×5cm×1 3人前 祝箸3膳 [15点限り]

53 大阪 高麗橋 吉兆 和食二段

129,600円 763-533 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:金属製 直径16×5cm×2 3人前 祝箸3膳 [10点限り]

日本料理 なた万

初代 灘屋 萬助が創りあげた伝統を守りながらも、
時代の流れに合わせた味を追求し続ける、
老舗料亭(なた万)。

天保元年(1830年)の創業以来、
歴代の政財界の要人をはじめ文化人など、
多くの名士たちの舌を唸らせてきた、
至福の味わいをおせちで
お召しあがりください。



なた万本店 山茶花荘 外観

54 日本料理 なた万
和風三段

77,760円 763-543
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.6×22.6×6.5cm×3
4人前 祝箸5膳 [5点限り]



55 日本料理 なた万 和風二段 WEB

42,120円 763-553 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 22.7×22.7×5.5cm×2 3人前 祝箸3膳
[15点限り]



56 日本料理 なた万 和風一段 WEB

23,760円 763-563 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 17.7×23.3×6.2cm×1 2人前 祝箸2膳
[20点限り]

人形町今半

〈人形町今半〉自慢の国産黒毛和牛を使用した
ローストビーフをたっぷりと。
厳選された素材を使用し、丁寧に仕上げられた
味わいは、お子さまから大人まで、お楽しみいただけます。



人形町今半 本店外観



57 人形町今半 おせち重詰三段 WEB

43,200円 763-573 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.4×20.4×6.2cm×3 4人前 祝箸6膳 [30点限り]



58 人形町今半 おせち重詰二段 WEB

32,400円 763-583 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.4×20.4×6.2cm×2 3人前 祝箸5膳
[50点限り]



59 人形町今半 おせち重詰一段 WEB

19,440円 763-593 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.5×28×5.8cm×1 2人前 祝箸3膳 [50点限り]



60 京料理 たん熊北店 和風三段 ※栄店のみ承ります。
105,840円 763-603 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.5×21.5×6.5cm×3 4~6人前 箸1膳 [3点限り]



たん熊北店 外観

京料理 たん熊 北店

昭和三年、京都・高瀬川のほとりに開業。以来、お茶の両千家をはじめ、
文豪・谷崎潤一郎や歌人・吉井勇など多くの文人墨客に愛された名店。
「一期一会の心ほせて、真のもてなしを」の心を大切に守り、
四季の風趣を凝らした京料理を届けています。

61 京料理 たん熊北店 和風二段
68,040円 763-613
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.5×21.5×6.5cm×2
3~4人前 箸1膳 [29点限り]



62 京料理 たん熊北店 和風二段 WEB
35,640円 763-623 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20×20×6cm×2 4人前 祝箸4膳 [150点限り]



63 京料理 たん熊北店 和風二段 WEB
21,600円 763-633 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×6cm×2 2人前 祝箸2膳 [180点限り]

京都 京料理 熊魚菴 たん熊北店

一期一会の心を込めた、四季折々の風趣をこらし、
京料理の味と技を尽くしたおせち料理をお届けします。

64 京料理 熊魚菴 たん熊北店
慶(よろこび)二段 WEB
21,600円 763-643 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×6cm×2 2人前 祝箸2膳 [60点限り]



京都・南禅寺 瓢亭

約400年前の江戸初期に京都南禅寺の参道に
茶店として庵を結び、天保8年(1837年)に
料亭の暖簾をかかげて、懐石料理の高級店として
次第に名声を得、近世の文人・頼山陽や明治の
元勳 山県 有朋らの深く愛するところとなりました。
以来、「和歌静寂」を心とし、常に京料理界の
リーダーとして、
京都のみならず
全国にその名が
知られています。



瓢亭 外観

65 瓢亭 和風二段 ※栄店のみ承ります。
140,400円 763-653 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×6cm×2 5人前 箸1膳 [1点限り]



京都・西陣 有職料理 萬亀楼

2011年ミシュランの星も獲得した
創業1722年の有職料理の老舗おせち。
創業以来の伝統にこだわり、素材の旨みを
活かして丹念に仕上げた、
一品一品を存分に
お楽しみいただける
二段重です。



有職料理 萬亀楼 外観

66 有職料理 萬亀楼 和風重詰おせち二段
65,880円 763-663 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.8×20.8×6.6cm×2 5人前 祝箸5膳 [15点限り]



京都・宮川町 わた亀

明治創業以来、五代にわたって祇園町
のお茶屋の仕出しを勤める京懐石の老舗。
味の肥えた客も唸らせるその技に魅了されて、
多くの客が暖簾をくぐります。
一つ一つ素材の味を活かし丁寧な仕事ぶりと、
彩り鮮やかに盛り付けられたおせちは
目を楽しませ味も堪能いただけます。



わた亀 外観

67 わた亀 和風丸重三段 WEB
86,400円 763-673 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 直径18.3×5.8cm×3 3~4人前 箸1膳 [5点限り]



京都・花脊
美山荘



美山荘 外観

豊かな山菜の採れる京都花脊で、卓越した技で客をもてなす(美山荘)。都会の喧騒から逃れ、「澄んだ空気」と清涼な水や野鳥の囀りに心洗われると全国から多くの客が訪れます。近隣の山や川でとれる山菜や野菜、丹波・琵琶湖などで獲れる豊かな恵みを食材に用いた滋味あふれるおせちです。



68 美山荘 干支絵馬重三段 ※栄店のみ承ります。

108,000円 763-683
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 17×21.2×7cm×3
5人前 箸1膳 [1点限り]



69 美山荘 干支絵馬重二段 ※栄店のみ承ります。

64,800円 763-693 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 17×21.2×7cm×2 3人前 箸1膳 [1点限り]

京都・伏見
魚三樓



魚三樓 外観

明和元年(1764年)、京都・伏見の地で高級魚専門の料理屋として創業の老舗料亭。鮮魚と京野菜、銘水「伏水」を使い、大名屋敷の料理方を務めてきました。京料理の伝統と技を今に受け継ぎ、素材の持ち味を大切に一品一品丁寧に作ったおせちです。



70 魚三樓 和風三段 WEB

108,000円 763-703
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.9×20.9×6.2cm×3
5人前 祝箸5膳 [5点限り]



71 魚三樓 和風二段 WEB

59,400円 763-713 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.4×21.4×6.2cm×2 4人前 祝箸4膳 [5点限り]

京都・山端
山ばな 平八茶屋



平八茶屋 外観

安土・桃山時代に若狭街道、通称「鯖街道」の街道茶屋として創業。400年以上の歴史を持つ(山ばな 平八茶屋)の料理は、古くは旅人の心と体を満たし、山海の恵みをあますところなく使い、目にも彩り鮮やかな料理で伝統の味をお届けします。

72 山ばな 平八茶屋 和風三段

91,800円 763-723
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×3
6~8人前 箸1膳 [3点限り]



73 山ばな 平八茶屋 和風二段 WEB

51,840円 763-733
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×2
4~6人前 箸1膳 [7点限り]

京都・西陣
西陣魚新



西陣魚新 外観

安政2年創業の有職京料理の老舗。伝統的な包丁式を流儀として受け継ぎ、その技をあますことなく注いだ伝統と品位を感じるおせちです。



74 西陣魚新 和風二段 WEB

64,800円 763-743
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×2 5人前 祝箸5膳 [5点限り]



75 西陣魚新 和風二段 WEB

43,200円 763-753
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×2 3人前 祝箸3膳 [10点限り]

京都・貴船
右源太



右源太 外観

京都 貴船(右源太)は、鴨川の水源の地に祀られた貴船神社の社家職を起源とする料理旅館です。店名の(右源太)は、神職としての屋号であり、明治維新後の廃仏毀釈・神仏分離令を機に転身しました。山海の幸を吟味して取り合わせ、素材の持ち味を活かすよう心がけています。

76 右源太 気生根二段

39,960円 763-763
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.4×19.4×5.5cm×2
4~5人前 祝箸5膳 [10点限り]



77 右源太 気生根三段

86,400円 763-773 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.4×19.4×5.5cm×3 5~6人前 祝箸6膳 [5点限り]

京都・東山五条坂

京料理 はり清



はり清 外観

京都東山、焼物や扇子の町として古くから知られる清水・五条坂で360年余りの歴史をもつ(はり清)。確かな素材に丁寧な仕事を加え、地元のご鼠屋敷に愛されながら、伝統の京料理を守り続けています。



78 京料理 はり清 吉祥来福三段 WEB

88,560円 763-783 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:ABS樹脂 20.9×20.9×6cm×3 6人前 祝箸6膳 [5点限り]



79 京料理 はり清 吉祥来福二段 WEB

57,780円 763-793
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.5×26.7×5cm×2 3人前 祝箸3膳 [5点限り]

京都・三条大橋東
懐石 辻留



辻留 外観

京都・東山三条に看板を掲げる出張専門の茶懐石料理店。裏千家の出入方として茶事の料理を任されるその技は、日本料理界に多大な影響を与え多くの人を魅了しています。懐石料理の極意、素材の持ち味もてなしの心で、晴れの日の祝い重をお届けします。



80 懐石 辻留 福重
162,000円 763-803
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 23.6×23.6×6cm×2
別添え三品付き 4~6人前 箸1膳 [2点限り]



81 懐石 辻留 亀甲重
86,400円 763-813 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18.4×21×6.4cm×2 3~4人前 箸1膳 [5点限り]

京都・祇園二軒茶屋
中村楼



中村楼 外観

京都・八坂神社の門前茶屋として480余年の歴史があります。明治時代には官家や政財界、海外の要人、文人らが集う歴史の舞台にもなった伝統ある料亭。繊細で品格のある祝い重です。



82 中村楼 和風二段 WEB
64,800円 763-823 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.7×19.7×5.8cm×2 4人前 箸1膳 [5点限り]



83 中村楼 和風一段 WEB
23,760円 763-833 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.7×19.7×5.8cm×1
2人前 箸1膳 [10点限り]

京都・大徳寺
泉仙



泉仙 外観

大徳寺の中に店を構える〈泉仙〉は精進鉄鉢料理の老舗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。



84 泉仙 和風二段 WEB
45,360円 763-843 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×21.2×6.6cm×2 4人前 箸1膳 [10点限り]



85 泉仙 和風一段 WEB
22,680円 763-853 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×21.2×6.6cm×1 3人前 箸1膳 [20点限り]

京都・祇園花見小路
祇園たに本



たに本 外観

京都・祇園甲部歌舞練場の近くに位置する京料理の店。店主が身上とする「シンプルさ」によって表現されている料理が特徴です。



86 祇園たに本 和風二段 WEB
54,000円 763-863 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 20.6×20.6×6.1cm×2 4人前 箸1膳 [20点限り]



87 祇園たに本 和風一段 三越伊勢丹限定 WEB
35,640円 763-873 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 22.5×22.5×6cm×1 2~3人前 箸1膳 [30点限り]

京都・宇治
辰巳屋



辰巳屋 外観

宇治川の流れを目の前に、四季折々の景勝を展望できる場所にたつむ京料理の〈辰巳屋〉は1840年頃茶問屋として発祥し、大正時代に料理屋として暖簾を掲げました。京都御所からの方角を由来として屋号を掲げています。茶どころ宇治にふさわしい抹茶を使った料理を始めて80年余、お茶を「飲む」から「食べる」という発想転換から生み出す料理は抹茶料理という新しい和食のスタイルで日々もてなし、料理作りに研鑽を重ねています。



88 辰巳屋 和風一段 WEB
38,880円 763-883 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.5×30×8cm×1
3人前 箸1膳 [5点限り]



89 辰巳屋 和風二段 (自家製抹茶チーズケーキ付) WEB
37,800円 763-893 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 17×17×5cm×2 2人前 箸1膳 [10点限り]

京都・木屋町三条
京料理 藤や



藤や 外観

天保年間創業。木屋町三条に店を構え、代々受け継がれてきたおもてなしの心。京の水へのこだわりと厳選された素材を使った京懐石料理が評判を呼ぶ割烹料理店。



90 京料理 藤や 和風二段 WEB
48,600円 763-903 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 19.5×19.5×5.8cm×2 4人前 箸1膳 [5点限り]



91 京料理 藤や 和風一段 WEB
24,840円 763-913 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 19.5×19.5×5.8cm×1
2人前 箸1膳 [10点限り]

京都・宇治

平等院表参道 竹林

平等院のほとりに店を構え、伝統ある京料理の文化や料理法で山海の幸を詰め込んだおせちです。



92 平等院表参道 竹林 和風一段 WEB

37,800円 763-923 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.5×16.5×6.5cm×1 2人前 箸2膳 [7点限り]

京都・嵐山

嵐山 熊彦

たん熊北店の系列店として嵐山・渡月橋畔に店を構え、四季折々の京料理で人々を魅了する〈嵐山 熊彦〉。「一期一会の心ばせで、真のもてなしを」と言う、たん熊の理念が息づいた繊細な味わいで、伝統ある京料理が堪能できるおせちです。



94 嵐山 熊彦 和風二段 WEB

62,640円 763-943 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7.5cm×2 3人前 箸1膳 [10点限り]

京都・乙訓

京料理 矢尾卯

京都から大阪へ向かう西国街道沿いで江戸中期頃、旅籠として創業。京都・乙訓で創業以来、四代にわたる老舗。手作りの味を大切に、盛り付けの美しさにもこだわりました。



96 京料理 矢尾卯 和風二段 WEB

37,800円 763-963 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.3×19.3×5cm×2 3~4人前 箸1膳 [10点限り]



97 京料理 矢尾卯 和一段 めおと重 WEB

16,200円 763-973 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×6cm×1 2人前 箸2膳 [20点限り]

京都・祇園二軒茶屋

割烹 崑

創業480余年の歴史を持つ二軒茶屋中村楼の敷地内に新たに八席のカウンターのみ〈割烹 崑(よし)〉を構えました。主人 辻 雅光氏が代々創業期より受け継がれてきた老舗の味に割烹で表現する自由で新しいスタイルを融合した料理をお届けします。



93 割烹 崑 和風二段

56,700円 763-933 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18.4×18.4×5.7cm×2 3人前 箸1膳 [3点限り]

京都

京料理 うえの

主人の上野 勝也氏がお客さまの目の前で旬の食材をアレンジした料理や素材を活かした料理でもてなします。京都の伝統を重んじた懐石料理と季節感溢れる京創作懐石をお楽しみいただけます。



95 京料理 うえの 和風二段 WEB

49,680円 763-953 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20×20×5.8cm×2 3~4人前 箸1膳 [10点限り]

京都・銀閣寺道

三友居

銀閣寺のお膝元にある出張料理専門店として、全国各地の茶事に仕出し、腕をふるっています。素材からにじみ出る自然の味を大切に仕上げました。



98 三友居 和風二段

48,600円 763-983 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19×19×6cm×2 4人前 祝箸は付きません。 [5点限り]

京都・堀川姉小路

二傳

宝暦七年より京の町方の料理御用を務めて250年余。吟味を重ねた食材と料理の基本を忠実に味を守ります。



100 二傳 和風三段

51,840円 767-013 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.6×19.6×5.8cm×3 4人前 祝箸4膳 [3点限り]

京都・岡崎

六盛

重要無形文化財の保持者(人間国宝)、中川 清司氏の手桶に美しく盛られた「手をけ弁当」で全国に知られた店。明治32年創業以来、四季折々の京料理をもてなしの心とともに届けています。自然の恵みを活かしたおせちです。



99 六盛 和風二段

43,200円 763-993 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.3×19.3×5.5cm×2 4人前 取箸1膳・祝箸4膳 [5点限り]

京都・祇園町南側

ぎをん や満文 青木庵

祇園・花見小路の筋を入っての佇まいは隠れ家的な雰囲気。素材の味を活かしながら、うす味・濃い味を巧みに使い分けた、味わい深いおせちです。



101 ぎをん や満文 青木庵 和風二段

39,960円 767-023 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15.5×15.5×5cm×2 3人前 箸1膳 [3点限り]

京都

祇をん 豆寅

豆皿懐石の趣向を表現した華やぎ膳。多彩な料理を少しずついただく「豆皿懐石」に定評のある〈祇をん 豆寅〉ならではのおせちです。



102 祇をん 豆寅 おせち個食二段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修

19,440円 767-033 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 14.6×23.3×4.7cm×2 2人前 祝箸2膳 [20点限り]

103 祇をん 豆寅 おせち一段重 三越伊勢丹限定 WEB 監修

16,200円 767-043 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 23.3×23.3×3.6cm×1 1人前 祝箸1膳 [20点限り]

京料理 美濃吉が作り出す
四季折々の味と技をご家庭で。

「香味あわび」「小判からすみ」
「子持ち鮎甘露煮」など
新春を祝うにふさわしい料理を、
贅沢にお届けしました。

104 京料理 美濃吉 和風三段

118,800円 767-053
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.3×21.3×6.2cm×3
3~4人前 祝箸は付きません。
[5点限り]



美濃吉本店 竹茂楼 外観

創業享保年間
京料理 **美濃吉**
京・栗田口

江戸時代・享保年間に、三条大橋のたもとの一角に腰掛茶屋を開いたことに始まる(美濃吉)。江戸時代後期には京都所司代から許可を受けた川魚を主体とする料理屋を営むようになりました。約三百年の伝統の中で培われた洗練の京料理をご提案します。

伝統の技と味がひと際映える、
縁起物尽くしのお祝い膳。

鮑旨煮、海老の旨煮、鮭柚庵焼など、
厳選された素材を華やかに盛りつけた、
重厚で洗練された重詰めおせちです。

109 京料理 下鴨茶寮 和三段

79,920円 767-103
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.5×22.5×7cm×3
4人前 箸2膳
[5点限り]



下鴨茶寮本店 外観

茶懐石
京料理 **下鴨茶寮**

安政三年の創業以来、京料理の心と
繊細な味わいを受け継ぎ、大切に守り続ける老舗。
四季を盛り込み、庖丁人の知識と経験、
感性、創造力を傾注した茶懐石、
京料理を通して「やすらぎ、癒し」を
提供する料亭です。



105 京料理 美濃吉本店 竹茂楼 和風二段 三越伊勢丹限定

83,160円 767-063 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 21×21×5.5cm×2 3~4人前 祝箸は付きません。 [5点限り]



106 京料理 美濃吉 和風二段

59,400円 767-073 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.2×21.2×6.4cm×2 3~4人前 祝箸は付きません。
[10点限り]

107 京料理 美濃吉
和風三段 三越伊勢丹限定 WEB

42,120円 767-083
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.9×21.9×5.7cm×3
3~4人前
祝箸は付きません。
[50点限り]



108 京料理 美濃吉 和風二段 WEB

21,600円 767-093 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×5.7cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。
[80点限り]



110 京料理 下鴨茶寮 和三段 WEB 監修

55,080円 767-113 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 22.1×22.1×5.8cm×3 4~5人前 箸1膳 [10点限り]



111 京料理 下鴨茶寮 和三段 WEB 監修

43,200円 767-123 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 21×21×5.2cm×3 4~5人前 箸1膳 [90点限り]



112 京料理 下鴨茶寮 和二段 WEB 監修

29,700円 767-133 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 21×21×5.2cm×2 2~3人前 箸1膳 [65点限り]

113 京料理 下鴨茶寮
和おせち三客セット WEB 監修

21,600円 767-143
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂
16.5×16.5×5.3cm×3
3人前 祝箸3膳 [15点限り]



京都・洛東

京・料亭 わらびの里

京都洛東・音羽川畔に静かなたたずまいを見せる料亭(わらびの里)。「旬の素材と味覚」を重んじる京料理のなかでも、繊細な味わいと美しい色彩に定評のある料亭です。



114 ● 京・料亭 わらびの里 和洋風料亭おせち四段重 WEB

39,960円 767-153
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.8×18.8×5.5cm×4
5人前 祝箸5膳 [25点限り]



116 ● 京・料亭 わらびの里 和風料亭おせち三段重 WEB

21,600円 767-173
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.8×18.8×5cm×3
3~4人前 祝箸4膳 [120点限り]



115 ● 京・料亭 わらびの里 和洋風料亭おせち三段重 WEB

34,560円 767-163 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.3×20.3×5.4cm×3 4~5人前 祝箸5膳 [50点限り]



117 ● 京・料亭 わらびの里 和洋風料亭おせち二段重 WEB

18,360円 767-183 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.3×20.3×5.4cm×2 3人前 祝箸3膳 [50点限り]



118 ● 京・料亭 わらびの里 料亭オードブルおせち一段重 WEB

17,280円 767-193
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 28.5×28.5×6cm×1
3人前 祝箸3膳 [40点限り]

京都

妙心寺御用達 京料理 花ごころ

京都・妙心寺御用達の京料理店が贈る、自慢の美味揃いです。

119 ● 妙心寺御用達 京料理 花ごころ 和風三段 WEB [監修]

32,400円 767-203
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 19.5×19.5×5cm×3
3~4人前 箸1膳 [50点限り]



120 ● 妙心寺御用達 京料理 花ごころ 和風二段 WEB [監修]

21,600円 767-213 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 19.5×19.5×5cm×2 2~3人前 箸1膳 [50点限り]

京都

丹波四季菜料理 宮本屋

丹波地方の豊かな産物にこだわった「丹波四季菜料理」が名物です。



121 ● 丹波四季菜料理 宮本屋 和風一段 WEB

21,600円 767-223 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 24×24×6.8cm×1 2~3人前 箸1膳 [50点限り]



122 ● 丹波四季菜料理 宮本屋 和風二段 WEB

36,720円 767-233 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.8×22.8×6.7cm×2 4~5人前 箸1膳 [10点限り]

京都

京都 野村

京料理の美意識息づくおせち。素材本来の味を引き立てるために、絶妙なさじ加減で味のバランスを整えた料理が揃います。風味豊かに炊きあげた煮物が自慢のおせちです。



123 ● 京都 野村「宇治」三段重 三越伊勢丹限定 WEB

17,280円 767-243 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 14.8×14.8×4.3cm×3 2人前 祝箸は付きません。 [25点限り]



124 ● 京都 野村「嵐山」三段重 三越伊勢丹限定 WEB

24,840円 767-253 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×4.6cm×3 3~4人前 祝箸は付きません。 [35点限り]

京都

京のむら

京のおばんざいの名店(京のむら)。素材が持つ風味を損なわぬよう、時間をかけて微妙な手加減・さじ加減で味のバランスを整えた、上品な京都の味を盛り込みました。

125 ● 京のむら 和風三段「大原」 WEB

34,560円 767-263
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 24×24×4.6cm×3
4~5人前 祝箸は付きません。 [20点限り]



126 ● 京のむら 和風三段「金閣」 WEB

22,680円 767-273
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×4.6cm×3
3~4人前 祝箸は付きません。 [35点限り]



127 ● 京のむら 和風二段「方丈」 WEB

12,960円 767-283
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19×19×4.6cm×2
2~3人前 祝箸は付きません。 [30点限り]



大阪 一富士

明治34年の創業以来、「大阪の味」を伝える老舗が 吟味し尽くした正統の味わいを彩りも豊かにお届けします。



129 一富士 和洋三段「燦(さん)」 WEB
17,280円 767-303
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.8×19.8×4.6cm×3
3人前 祝箸3膳 [60点限り]



130 一富士 和風二段「富士」 WEB
11,880円 767-313
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 22×22×5cm×2
2人前 箸3膳 [90点限り]

128 一富士 和風三段「鶴亀」 WEB
22,680円 767-293 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 22×22×5cm×3+鯛重 4人前 祝箸5膳 [60点限り]

京都・醍醐寺 雨月茶屋

世界文化遺産登録・総本山醍醐寺の境内にある、翻山料理(雨月茶屋)。伝承の翻山料理を落ち着いた色合いと美しい盛り付けでまとめたおせち料理です。



131 雨月茶屋 和風四段重 WEB [監修]
29,700円 767-323 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.6×18.6×5.4cm×4 4~5人前 祝箸5膳 [30点限り]



132 雨月茶屋 和風三段重 WEB [監修]
21,600円 767-333
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.6×18.6×5.4cm×3
3~4人前 祝箸5膳 [50点限り]



133 雨月茶屋 和風二段重 WEB [監修]
16,740円 767-343
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.2×20.2×5.4cm×2
2~3人前 祝箸3膳 [50点限り]

京都・醍醐寺 京都 雨月茶屋 & レストラン七番館

それぞれの個性を活かしてコラボレートした、京都ならではの和洋おせち。



134 雨月茶屋 & レストラン七番館 和洋風二段重 WEB [監修]
21,600円 767-353 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.7×26.8×5.9cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [30点限り]

京都・南禅寺畔 八千代

臨済宗南禅寺派大本山の寺院である南禅寺の参道にある京料理と宿をとりまく庭園が人気のお宿です。海老やあわび、たこ照焼などの食材を贅沢に使い、絢爛豪華なお重に仕上げました。



135 八千代 三段重 WEB [監修]
38,880円 767-363 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5.3cm×3 3~4人前 箸1膳 [30点限り]

京都 祇園さゝ木

古都の風情漂う八坂通りの一角にある、京都 祇園でひと際輝きを放つ人気店。主人 佐々木 浩氏の自由な発想で仕立てた新世代の京料理をお楽しみください。



136 祇園さゝ木 和風おせち二段重 WEB [監修]
32,400円 767-373 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.4×21.4×5.4cm×2 4人前 祝箸4膳 [30点限り]

京都・嵐山 料亭旅館 渡月亭

創業百弐拾余年、風光明媚な京都嵐山渡月橋の南詰に位置し、春は桜、川辺の涼風の夏、紅葉の秋、雪景色の冬と四季折々の風情がある評判の老舗。



138 料亭旅館 渡月亭 和風三段重 WEB [監修]
34,560円 767-393 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.2×19.2×4.9cm×3 3~4人前 箸1膳 [50点限り]

石川 大正浪漫の宿 渡月庵

能登和倉温泉にある〈大正浪漫の宿 渡月庵〉監修の見た目にも華やかな和洋おせち。



140 大正浪漫の宿 渡月庵 和洋おせち三段 WEB [監修]
31,320円 767-413 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5cm×3 4~5人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

鳥取 鳥取境港 さかな工房

境港産の紅ずわいがにを盛り込んだ〈さかな工房〉ならではのおせち料理です。一の重、二の重を海鮮で仕上げました。



142 鳥取境港 さかな工房 海鮮おせち三段 WEB [監修]
27,864円 767-433 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5cm×3 4人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

京都・福知山 日本料理 一ゑん

戦国武将 明智光秀が築いた城下町、京都・福知山。大阪、京都の料亭などで料理長を務めた店主が、四季折々の旬の食材を活かし、季節感あふれる料理の数々を演出する日本料理の銘店。



137 日本料理 一ゑん 三段重 WEB [監修]
19,440円 767-383 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×4.6cm×3 3人前 箸1膳 [30点限り]

京都 京湯元 ハトヤ瑞鳳閣

京都駅前でおもてなし一筋70余年。京都温泉を備えた和のホテルから、こだわりのおせち料理を皆さまにお届けいたします。



139 京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 和風おせち三段 WEB [監修]
22,680円 767-403 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×5.5cm×3 3~4人前 箸1膳 [50点限り]

大阪 日本料理 翠徳亭

卓越した技術を活かし、伝統的なおせち料理に仕上げました。海鮮の食材を中心に豪快に盛り付けた三段重。新年の宴にふさわしいお重です。



141 日本料理 翠徳亭 三段重 WEB [監修]
23,220円 767-423 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.6×19.6×5.5cm×3 4人前 箸1膳 [50点限り]

金沢・近江町市場 旬彩和食 口福

加賀百万石の台所、金沢・近江町市場内にある人気店。海鮮を中心にした食材を盛り込んだ贅沢なお重です。



143 旬彩和食 口福 三段重 WEB [監修]
24,840円 767-443 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.6×19.6×5.5cm×3 3人前 箸1膳 [50点限り]

名古屋

か 茂 免
料亭 か茂免

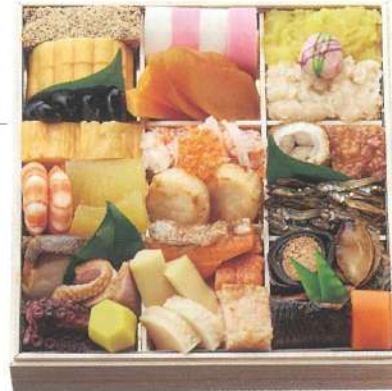
昭和三年創業、名古屋の老舗料亭として90余年、「味のか茂免」と親しまれ伝統の味を今に伝えます。こだわりの素材を活かす、上品な味付けは幅広い世代にお楽しみいただけます。



145 料亭 か茂免 和風二段 WEB
54,000円 767-463
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18×24×6.7cm×2
4人前 箸1膳 [20点限り]



146 料亭 か茂免 和風一段 WEB
28,080円 767-473
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5cm×1
2人前 箸1膳 [30点限り]



144 料亭 か茂免 和風三段
108,000円 767-453 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×6.7cm×3 6人前 箸1膳 [3点限り]

名古屋・八事
ヤゴト千歳

手間を惜しまない調理、見えない部分にこそこだわった板前の技をご堪能ください。



147 ヤゴト千歳 吟上おせち三段重 WEB
35,100円 767-483 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.5×21.5×5cm×3 5~6人前 祝箸5膳 [60点限り]



148 ヤゴト千歳 特選おせち二段重 WEB
24,840円 767-493 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 25.2×25.2×5.7cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [250点限り]



149 ヤゴト千歳 和風おせち一段 WEB
14,580円 767-503 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 25×41×8.8cm×1 2~3人前 祝箸5膳 [100点限り]

名古屋

つ た も
料亭 つたも

大正二年創業。栄の街の中で百有余年の歴史をもつ老舗料亭です。料理人が吟味した食材を伝統に培われた技で味付けしたおせち料理をお届けします。



150 料亭 つたも 和風三段
59,400円 767-513
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 19.8×19.8×5.5cm×3
5人前 箸1膳 [5点限り]



151 料亭 つたも 和風二段 WEB
35,640円 767-523 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.8×22.8×5.7cm×2 4人前 祝箸4膳 [80点限り]



152 料亭 つたも 和風一段 WEB
23,760円 767-533
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 28.2×32.7×7.4cm×1
3人前 祝箸3膳 [150点限り]



153 料亭 つたも 和風一段 WEB
12,960円 767-543
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 24.6×24.6×4.2cm×1
2人前 祝箸2膳 [90点限り]



名古屋

か ぶ ち
河文



400年の歴史をもつ料亭(河文)。創業より作り続けてきた伝統の一品はもちろん、時代にあわせた新しいお料理をご提案いたします。風情や風習だけにとらわれず新しい年を迎えるすべての方に「本当においしい」と感じていただけるおせちをご用意いたします。

154 河文 和 二段重 WEB
54,000円 767-553 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×6cm×2 4~5人前 祝箸5膳 [20点限り]



名古屋

日本料理 鯛めし楼



鯛めし楼 外観

創業140余年。伊勢湾で獲れた真鯛をいかした料理で名高い名店がお届けする華やかな盛り付けが特徴のおせち料理をどうぞ。



155 日本料理 鯛めし楼 和風二段 WEB

56,160円 767-563
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×2 3~4人前
箸1膳 [20点限り]

156 日本料理 鯛めし楼 和風一段 WEB

34,560円 767-573 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×7cm×1 2~3人前 箸1膳 [20点限り]

飛騨高山

料亭 洲さき



洲さき 外観

寛政六年に創業された岐阜で最古の歴史を誇る〈料亭 洲さき〉。茶道宗和流の始祖である金森 宗和公好みの容と味を今日に伝える本膳料理をおせち料理にして表現いたしました。



157 料亭 洲さき 和三段 WEB

70,200円 767-583 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 26.5×31×6cm×3 4人前 祝箸4膳 [20点限り]

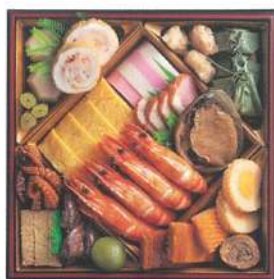
158 料亭 洲さき 和三段 WEB

37,800円 767-593 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15×15×4.5cm×3
2人前 祝箸2膳 [30点限り]

名古屋

YUKIKO KITCHEN by ゆきこおばさんの台所

昭和29年創業。
総菜一筋で、地元名古屋の皆さまに親しみやすい味付けを心がけてつくり続けています。古くから伝わる食文化を大切にしたおせち料理です。



159 YUKIKO KITCHEN by ゆきこおばさんの台所 和風三段重 WEB

26,460円 767-603
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.3cm×3 3~4人前
祝箸1膳 [50点限り]

160 YUKIKO KITCHEN by ゆきこおばさんの台所 和風一段重 WEB

13,770円 767-613 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 24.7×24.7×5.4cm×1
2人前 祝箸1膳 [50点限り]

名古屋

八百彦本店

江戸・享保年間、名古屋城下に創業した仕出し料理の老舗。



161 八百彦本店 和風三段重 WEB

32,400円 767-623 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.5×21.5×6cm×3 4人前 祝箸5膳 [100点限り]



162 八百彦本店 和風二段重 WEB

21,600円 767-633 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.1×20.1×6cm×2 3人前 祝箸3膳 [100点限り]

名古屋

まつおか

お正月に欠かせない品、〈まつおか〉自慢の煮物だけでなく、お肉、洋風の甘味など女性やお子さまにも人気の品を組み合わせ、彩り豊かに詰め合わせました。



163 まつおか 和三段重 WEB [監修]

32,400円 767-643 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21.6×21.6×6.1cm×3
4人前 祝箸5膳 [15点限り]



164 まつおか 和二段重 WEB [監修]

21,600円 767-653 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×19.7×5.6cm×3
3人前 祝箸5膳 [70点限り]



165 まつおか 和二段重 WEB [監修]

14,580円 767-663 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×19.7×5.6cm×2
2人前 祝箸2膳 [100点限り]

名古屋・名駅

ディアボロバンビーナ

伝統的な調理法で低カロリー、低脂質、低糖質ながら高たんぱくに仕上げました。



166 食生活研究家 八幡 善姿子監修 バンビーナの低カロリーおせち WEB [監修]

16,200円 767-673 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 12.6×25.1×4.2cm×1 2~4人前 祝箸4膳 [30点限り]

名古屋・錦

和食 宙

名古屋・錦三で20年皆さまに愛され続けている〈和食 宙〉は、定番のおせち料理と創作料理をバランスよく、見栄えよく盛り付けています。



167 和食 宙 新春おせち料理 WEB

30,240円 767-683 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 18.6×18.6×6.3cm×2 2~3人前 祝箸2膳 [100点限り]

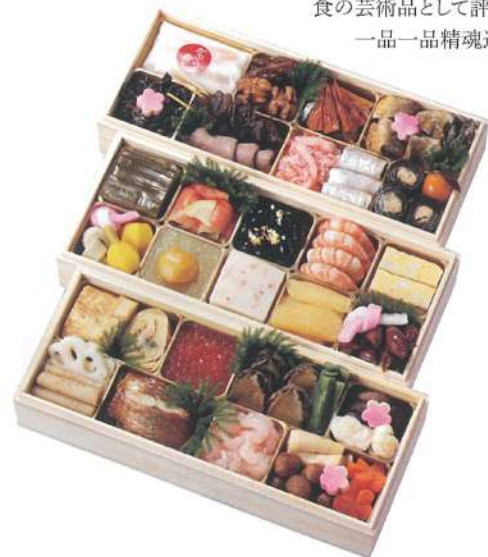
金沢

料亭 金城樓

130年の歴史をもつ金沢の名料亭。
茶懐石と北陸の郷土料理を巧みに取り込んだ懐石料理が特徴。
四季の移り変わりを味わえる料理の数々は、目にも鮮やかな
食の芸術品として評判です。料理長が厳選した、伝統に培われた味付けと技で
一品一品精魂込めて仕上げたおせちをお楽しみください。



金城樓 本店 外観



168 料亭 金城樓
和風おせち三段 WEB 監修

54,000円 767-693

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 13×31×5.5cm×3
4~5人前 箸1膳 [10点限り]

169 料亭 金城樓
料亭おせち三段 WEB 監修

32,400円 767-703

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19×22.5×5cm×3
3~4人前 箸1膳 [20点限り]



170 料亭 金城樓
おせち二段 WEB 監修

21,600円 767-713

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×5cm×2
2~3人前 箸1膳 [30点限り]



171 料亭 金城樓 和風二人前おせち WEB 監修

19,440円 767-723

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 16.5×16.5×4.5cm×2 2人前 祝箸2膳
[30点限り]

金沢

金沢迎賓館 金茶寮



金茶寮本店 外観

昭和8年、加賀百万石・前田家の
元家老の家系である横山男爵の別邸を譲り受けて創業。
以来、城下町・金沢を代表する料亭として
歴史を積み重ねてまいりました。
一客一亭のおもてなしの心と加賀料理に京の雅を取り入れた、
奥ゆかしい料理をご提供いたします。



173 金沢迎賓館 金茶寮
「華」和風三段 WEB 監修

27,000円 767-743

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 14.5×19.1×4.9cm×3
2~3人前 祝箸3膳 [20点限り]



172 金沢迎賓館 金茶寮 与段重 WEB 監修

54,000円 767-733 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.8×19.8×5cm×4 4~5人前 祝箸5膳 [10点限り]



174 金沢迎賓館 金茶寮 「宝尽くし」 WEB 監修

28,080円 767-753 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 11×22×6cm×1, 11×11×5cm×6 2~3人前 箸2膳
[40点限り]

加賀料理を継承する金沢の名店をはじめ、北陸の山海の幸をふんだんに詰め合わせたおせちです。

能登

和倉温泉 加賀屋

日本海きっての温泉郷・和倉温泉に佇む創業百余年を迎えた名旅館。
総料理長厳選の食材・珍味を豊富に使用した
旅情豊かな逸品です。



加賀屋 外観



宇小総料理長

175 加賀屋
和風三段重 きらめき WEB 監修

36,720円 767-763

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.6×19.6×5cm×3
4人前 祝箸5膳 [50点限り]



石川

加賀 月うさぎの里 加賀兎郷

家族で楽しめる海鮮と洋風おせち料理を盛り込んだ、
多品目の華やかなおせちです。

176 加賀 月うさぎの里 加賀兎郷
和洋風おせち料理三段 WEB 監修

27,540円 767-773

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製
21×21×5cm×3
3~4人前
祝箸は付きません。
[60点限り]



177 加賀 月うさぎの里 加賀兎郷
和洋風おせち料理二段 WEB 監修

18,360円 767-783

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。
[50点限り]

福井

日本料理 一乃松

北陸・福井の地に店舗を構える〈日本料理 一乃松〉。
彩りと品数にこだわった、楽しみながらお召しあがりいただけるおせちです。



178 日本料理 一乃松 和風おせち三段重 WEB

54,000円 767-793

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.8×20.8×6.5cm×3
4~5人前 祝箸5膳 [50点限り]



179 日本料理 一乃松
福おせち和風三段重 WEB

32,400円 767-803

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.4cm
×3 4~5人前 祝箸5膳
[50点限り]



180 日本料理 一乃松
福おせち和風二段重 WEB

21,600円 767-813

消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.4cm×2
2~3人前 祝箸3膳
[50点限り]



181 日本料理 一乃松 招福おせち和風一段重 WEB

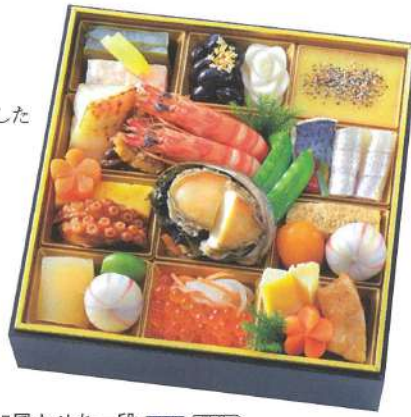
18,900円 767-823 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 13.8×26.2×5.8cm×1 2人前 祝箸2膳
[30点限り]

東京・恵比寿
さん びりょう ちん
賛否両論

「もっと和食を身近に楽しんでほしい」と2004年に静かな住宅地にひっそりと誕生した東京・恵比寿の日本料理店。笠原 将弘氏の信念と遊び心が詰まったお料理をお届けいたします。



店主 笠原 将弘氏



182 賛否両論 和風おせち一段 WEB 監修
10,800円 767-833 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.1×20.1×5.4cm×1 2人前 祝箸2膳 [100点限り]



183 賛否両論 和風おせち二段重 WEB 監修
27,000円 767-843 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.1×20.1×5.4cm×2 4人前 祝箸4膳 [100点限り]

東京・築地
すし いわ
築地 寿司岩

大正10年(1921年)創業の伝統ある寿司屋で、のれんを守り続けてきた職人たちが手掛ける、しっかりとした味わいのおせち料理です。



184 築地 寿司岩 和風三段「明石」 WEB 監修
43,200円 767-853 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 21×21×5.8cm×3 3人前 祝箸3膳 [20点限り]



185 築地 寿司岩 和風二段「佃」 WEB 監修
29,160円 767-863 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.3×30×5cm×2 2~3人前 祝箸3膳 [20点限り]

186 築地 寿司岩 和風一段「木挽」 WEB 監修
23,760円 767-873 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 29.4×39.4×5.8cm×1 2~3人前 祝箸3膳 [20点限り]

東京・築地
き ぶん
築地 紀文

吟味した山海の幸、だしにこだわった煮物など、素材の持ち味を活かしたおせちをご紹介します。



187 築地 紀文 陽月花 WEB 監修
18,360円 767-883 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×4.5cm×3 3~4人前 祝箸は付きません。 [20点限り]



188 築地 紀文 桜春 WEB
12,420円 767-893 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×4.5cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。 [35点限り]

東京・日本橋
に ほん ばし
日本橋ゆかり × たいめいけん

日本橋老舗3代目同土、日本料理(日本橋ゆかり)野永 喜三夫氏と西洋料理(たいめいけん)の茂出木 浩司氏による和洋コラボレーションのおせちです。



【和】日本橋ゆかり 野永 喜三夫氏



【洋】たいめいけん 茂出木 浩司氏



189 日本橋ゆかり × たいめいけん 和洋風二段重 WEB 監修
29,160円 767-903 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.9×27.1×4.6cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [50点限り]

東京・赤坂
あか ざか まつ ば や
赤坂松葉屋



190 赤坂松葉屋 おせち料理二段重 WEB 監修
32,400円 767-913 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.5×20.5×6cm×2 2~3人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

東京
つ き じ たい けん わか
築地竹若

築地で名を馳せた活魚料理の専門店。包丁技の冴えた江戸前おせちを少人数で楽しんでいただけるよう詰め合せました。



191 築地竹若 二段重 WEB 監修
17,280円 767-923 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×5.2cm×2 2人前 祝箸は付きません。 [50点限り]

東京・南麻布
わけ やま
分とく山



192 分とく山 和風おせち二段重 WEB 監修
32,400円 767-933 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.1×20.1×5.4cm×2 4人前 祝箸5膳 [30点限り]

東京・恵比寿
なす び 亭
なすび亭



193 なすび亭 和風おせち三段重 WEB 監修
27,000円 767-943 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17.4×17.4×4.9cm×3 4人前 祝箸4膳 [30点限り]

名古屋・金山

ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋 × 京料理 たん熊北店

〈ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋〉と〈京料理 たん熊北店〉との豪華コラボレーションおせちをお楽しみください。

194 名古屋クラウンプラザホテルグランコート名古屋 × 京料理 たん熊北店 和洋二段重 WEB

36,000円 767-953
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 25.5×19.5×6cm×2
3~4人前 祝箸は付きません。
[50点限り]



名古屋・金山

ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋

名古屋を代表するシティホテル〈ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋〉の料理長が自信を持ってお届けするおせち。

195 ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 洋食一段重 WEB

18,000円 767-963 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 25.5×19.5×6cm×1 1~2人前
祝箸は付きません。 [30点限り]



名古屋・中区

名古屋観光ホテル

名古屋随一の歴史と伝統を誇るホテルが監修したおせち。一年の幸を願って作られた彩り豊かな美味をぜひご堪能ください。

196 名古屋観光ホテル 和洋中三段重 WEB [監修]

39,960円 767-973
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.2×21.2×5.6cm×3
4人前 祝箸5膳
[90点限り]



197 名古屋観光ホテル 和洋二段重 WEB [監修]

29,970円 767-983
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20×26.4×5.6cm×2 3人前
祝箸3膳 [70点限り]

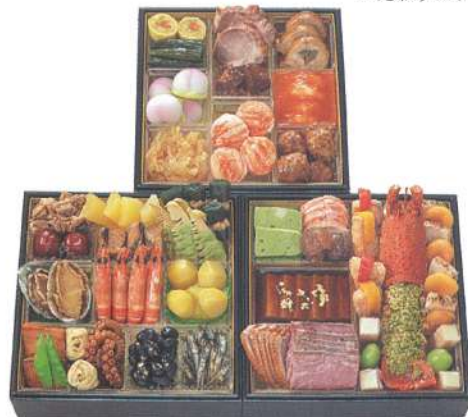
大阪

リーガロイヤルホテル

関西を代表するリーガロイヤルホテルが監修した、こだわりのおせちです。

198 リーガロイヤルホテル 和洋中三段重 WEB [監修]

46,440円 767-993 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.6×20.6×6.4cm×3 3~4人前 祝箸4膳 [7点限り]



200 リーガロイヤルホテル オードブル WEB [監修]

17,280円 768-023
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 27.4×27.4×4.4cm×1
2~3人前 祝箸は付きません。
[30点限り]

199 リーガロイヤルホテル 和洋二段重 WEB [監修]

38,880円 768-013
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.5×29.7×6.5cm×2
3~4人前 祝箸4膳
[10点限り]



名古屋・八事

レストラン シェ・コーベ

1978年八事に創業以来、多くの方々に愛されてきた〈レストラン シェ・コーベ〉。今や名古屋有数のフレンチレストランの一つに。上品な味わいはそのままに、より華やかに作り出されたおせちをお楽しみください。

201 レストラン シェ・コーベ 洋風三段重 WEB

57,240円 768-033
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:プラスチック製 20.2×20.2×5.6cm×3 3~4人前
祝箸は付きません。 [15点限り]



202 レストラン シェ・コーベ 洋風二段 WEB

41,040円 768-043
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:プラスチック製 20.2×20.2×5.6cm×2 2~3人前
祝箸は付きません。
[30点限り]



203 レストラン シェ・コーベ 洋風一段 WEB

19,440円 768-053
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:プラスチック製 20.2×20.2×5.6cm×1 1~2人前
祝箸は付きません。 [50点限り]

京都

マノワール

カウントダウンにも喜ばれる洋風オードブル。



204 マノワール 洋風二段重 WEB [監修]

19,980円 768-063 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.2×26.4×5.4cm×2 3~4人前 祝箸5膳
[50点限り]



205 マノワール 洋風一段 WEB [監修]

12,960円 768-073 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.2×29.6×5.4cm×1 2人前 祝箸2膳
[50点限り]

滋賀・大津

レストラン 明治亭

50年の歴史を持つ、琵琶湖の湖畔に佇む〈レストラン 明治亭〉。人気の肉料理をたっぷり詰め込んだ洋風食材のボリュームが魅力のおせちです。

206 レストラン 明治亭 和洋三段おせち WEB

34,560円 768-083
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.5×22.5×5cm×3
4~5人前 祝箸5膳
[35点限り]



207 レストラン 明治亭 和洋二段おせち WEB

23,760円 768-093
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.5×22.5×5cm×2
3~4人前 祝箸4膳 [50点限り]



208 レストラン 明治亭 洋風オードブル一段 WEB

16,200円 768-103
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17.5×29×4.5cm×1
2~3人前 祝箸3膳 [35点限り]



神奈川県

ローストビーフの店鎌倉山

素材と伝統にこだわったローストビーフの名店。創業以来、おいしさを追求し続けた、ローストビーフを中心にした洋風おせちです。



209 ④ ローストビーフの店鎌倉山 洋風二段重 WEB (監修)

35,640円 768-113 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 27.2×27.2×5.8cm×2 3~4人前 祝箸は付きません。[30点限り]

210 ④ ローストビーフの店鎌倉山 肉おせち WEB (監修)

21,600円 768-123 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.7×21.7×5.8cm×1 2~3人前 祝箸は付きません。[30点限り]

京都

キャピタル東洋亭本店

明治30年から百年以上続く京都の老舗レストラン。一品一品、味にこだわり、おしゃれで楽しいお重にしました。

212 ④ キャピタル東洋亭本店

「京乃百年洋食東洋亭」和洋二段 WEB

22,680円 768-143 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.3cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [15点限り]



211 ④ キャピタル東洋亭本店「京乃百年洋食東洋亭」和洋三段 WEB

35,100円 768-133 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.3cm×3 3~4人前 祝箸5膳 [5点限り]



213 ④ キャピタル東洋亭本店「京乃百年洋食東洋亭」洋風一段 WEB

13,500円 768-153 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.3cm×1 2人前 祝箸3膳 [5点限り]

四陸

北京・広東・上海・四川、中国四大料理を提供する中国惣菜専門店。ふかひれなどを盛り込んだ豪華な中華おせちです。



214 ④ 四陸 中華 二段重 WEB

29,160円 768-163 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5.5cm×2 3~4人前 祝箸4膳 [20点限り]



215 ④ 四陸 中華 一段重 WEB

17,280円 768-173 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 24.5×31×6cm×1 2~3人前 祝箸3膳 [30点限り]

東京都

ダロワイヨ

美食家を魅了する、フランスの名店の味と技。フランス王室の食膳係を発祥とし、フランス食文化の歴史にも名を記すガストロノミー(美食の館)。その伝統と技を受け継ぐ日本のシェフが作る、フレンチおせちをお召しあがりください。



216 ④ ダロワイヨ フレンチ二段重 WEB

41,040円 768-183 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 11×31×6cm×2 2人前 祝箸は付きません。[20点限り]



217 ④ ダロワイヨ フレンチ三段重 WEB

86,400円 768-193 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 24×24×6cm×3 4人前 祝箸は付きません。[5点限り]

東京都

東天紅

日本人好みの広東・福建料理をベースに、独自にアレンジ。お子さまからご年配の方まで、美味しくいただけます。



218 ④ 東天紅 中華三段おせち WEB (監修)

37,800円 768-203 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 22.5×22.5×5.5cm×3 4~5人前 祝箸5膳 [30点限り]

山形

アル・ケッチャーノ & 熱海 美虎本店

「食材本来のうま味をいかす」という思いを大切に、話題のシェフがコラボレーションした洋・中華風おせち。



219 ④ アル・ケッチャーノ & 熱海 美虎本店 洋中華風おせち二段重 WEB (監修)

27,000円 768-213 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.2×20.2×5.4cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [30点限り]

東京都

三千院の里 & マノワール

220 ④ 三千院の里 & マノワール 和風個食と洋風オードブル WEB (監修)

16,740円 768-223 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.9×15.9×5cm×2、15.9×31.8×5cm×1 2人前 祝箸2膳 [130点限り]



東京都

三千院の里 & 彩宴

221 ④ 三千院の里 & 彩宴 和風個食と洋中風オードブル WEB (監修)

16,740円 768-233 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15.9×15.9×4.8cm×2、15.9×31.9×5.4cm×1 2人前 祝箸2膳 [35点限り]



京都 **東京・赤坂**
京料理 たん熊北店 × トゥーランドット 臥龍居

京料理の名店〈たん熊北店〉3代目主人で現在「日本料理アカデミー」副理事長の栗栖 正博氏と中国料理の名店〈トゥーランドット 臥龍居〉などのオーナーシェフ脇屋 友詞氏が手掛ける和中のコラボレーションおせち。



【和】たん熊北店 栗栖 正博氏



【中】トゥーランドット 臥龍居 脇屋 友詞氏

京都らしい繊細な味付けを施した和の段と旬の素材から芳醇な香りと旨みを引き出した中国料理の段。料理界の巨匠ふたりが奏でる色色豊かな料理の共演をお楽しみください。



222 ㊦ たん熊北店 × トゥーランドット 臥龍居 和・中二段重 WEB 監修

29,700円 768-243 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.2×20.2×5.7cm×2 2~3人前 祝箸3膳 [40点限り]

東京・南麻布 **東京・南青山** **東京・平河町**
分とく山 × ラ・ロシェル × 赤坂四川飯店

日本料理〈分とく山〉野崎 洋光氏、フランス料理〈ラ・ロシェル〉坂井 宏行氏、中国料理〈赤坂四川飯店〉陳 建一氏の和洋中3巨匠が監修するコラボレーションおせちです。



【和】分とく山 野崎 洋光氏



【洋】ラ・ロシェル 坂井 宏行氏



【中】赤坂四川飯店 陳 建一氏



223 ㊦ 3巨匠 分とく山 × ラ・ロシェル × 赤坂四川飯店 和洋中三段重 WEB 監修

32,400円 768-253 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.1×20.1×5.4cm×3 4人前 祝箸4膳 [80点限り]

東京・荒木町 **東京・日比谷** **静岡**
御料理ほりうち × morceau × 熱海 美虎本店

女性ならではの感性をいかし、彩り鮮やかな繊細なおせちに仕上げました。



【和】御料理ほりうち 堀内 さやか氏



【洋】morceau 秋元 さくら氏



【中】熱海 美虎本店 五十嵐 美幸氏



224 ㊦ 女性3シェフ 和洋中三段重 WEB 監修

29,160円 768-263 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.1×20.1×5.4cm×3 4人前 祝箸4膳 [30点限り]

東京・恵比寿 **東京・東** **東京・平河町**
なすび亭 × オステリアルッカ 東4丁目 × 赤坂四川飯店

各メディアで話題の和洋中3シェフが思いを一つにして生み出したコラボレーションおせちです。



【和】なすび亭 吉岡 英寿氏



【洋】オステリアルッカ 東4丁目 榎谷 周一郎氏



【中】赤坂四川飯店 陳 建太郎氏



225 ㊦ なすび亭 × オステリアルッカ 東4丁目 × 赤坂四川飯店 和洋中三段重 WEB 監修

29,160円 768-273 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.5×18.5×5.4cm×3 4人前 祝箸4膳 [30点限り]

東京・東
オステリアルッカ 東4丁目

カウントダウンにもぴったりな、オードブルおせちです。



226 ㊦ オステリアルッカ 東4丁目 洋風二段重 WEB 監修

27,000円 768-283 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18.6×24.3×5.4cm×2 3~4人前 祝箸5膳 [30点限り]

東京・南青山
ラ・ロシェル

フレンチ懐石というスタイルを確立した坂井 宏行シェフの感性が光るおせち。



227 ㊦ ラ・ロシェル 洋風二段重 WEB 監修

29,160円 768-293 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 13.8×32.7×5.4cm×2 4人前 祝箸5膳 [30点限り]

東京・恵比寿
セルサルサーレ

恵比寿にある予約の取りにくいイタリア料理店。オーナーシェフ濱口 昌大氏が「塩」にこだわって監修したおせちは、ワインとともにどうぞ。



228 ㊦ セルサルサーレ 洋風一段重 WEB 監修

19,440円 768-303 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×37.5×5.5cm×1 3人前 箸1膳 [30点限り]

東京・千駄木
ダ・インザキ

シェフの感性を活かした渾身の2段オードブル。ワインやシャンパンとともに新年の宴だけでなく、年末のカウントダウンのお席でもお楽しみいただける品揃えです。



229 ㊦ ダ・インザキ 洋風二段重 WEB 監修

17,820円 768-313 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 16.8×25.7×5.3cm×2 3人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

京都
レストラン七番館

京都駅近くで洋食とワインが楽しめる〈レストラン七番館〉。フレンチベースの洋食屋が監修の洋風おせち。



230 ㊦ レストラン七番館 洋風一段 WEB 監修

12,960円 768-323 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.7×26.8×5.9cm×1 2人前 祝箸2膳 [16点限り]

京都・平安京中和院跡
ラ・ビオグラフィ

日本料理の多い京都において初めてフランス料理で星を獲得したシェフ滝本 将暉氏。多種多様な食材をシェフオリジナルの味付けで調理し色鮮やかに盛り付けました。



231 ㊦ ラ・ビオグラフィ 洋風オードブル WEB

41,040円 768-333 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18×26×5cm×1 2人前 箸1膳 [15点限り]

京都・粟田口
京料理 美濃吉



232 京料理 美濃吉 少人数おせち二段重
三越伊勢丹限定 WEB
32,400円 768-343
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.5×16.5×5.3cm×2
2人前 祝箸は付きません。 [12点限り]



233 京料理 美濃吉 ミニおせち三段 WEB
16,200円 768-353
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 13.6×13.6×5.5cm×3
1~2人前 祝箸は付きません。 [30点限り]



234 京料理 美濃吉
和風個食一客おせち WEB
10,800円 768-363
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.2×21.2×5cm×1
1人前 祝箸は付きません。 [100点限り]

235 京料理 美濃吉
和風個食二客おせち WEB
21,600円 768-373
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.2×21.2×5cm×2
2人前 祝箸は付きません。 [30点限り]

京都・三条大橋東
懐石 辻留



236 懐石 辻留 祝重
21,600円 768-383
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 16.2×23.7×7.5cm×1
1人前 箸1膳 [15点限り]

京都・東山五条坂
京料理 はり清



237 京料理 はり清 吉祥来福一段 WEB
19,656円 768-393
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.5×20.5×6.5cm×1
1~2人前 祝箸1膳 [8点限り]

京都・貴船
右源太



238 右源太 気生根一段
19,980円 768-403
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.4×19.4×5.5cm×1
2人前 祝箸2膳 [10点限り]

京都・宇治
辰巳屋



239 辰巳屋 和風一段 WEB
14,040円 768-413
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.5×15.5×7.5cm×1
1人前 箸1膳 [15点限り]

京都・祇園町南側
ぎをん や満文 青木庵



240 ぎをん や満文 青木庵 和風一段
15,660円 768-423
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15.5×15.5×5cm×1
1人前 箸1膳 [10点限り]

京都・乙訓
京料理 矢尾卯



241 京料理 矢尾卯 和風一段 WEB
11,880円 768-433
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 16.5×16.5×4.6cm×1
1人前 祝箸1膳 [10点限り]

京都
京料理 たん熊北店



242 京料理 たん熊北店
和風一段重 WEB
14,040円 768-443 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20×20×6cm×1 1人前 箸1膳 [100点限り]

大阪
江戸三・大和屋



243 江戸三・大和屋
一人一重おせち WEB
14,580円 768-453 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×6.8cm×1 1人前 箸1膳 [30点限り]

京都・洛東
京・料亭 わらびの里



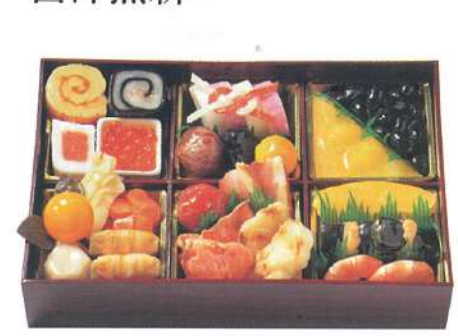
244 京・料亭 わらびの里
和風料亭おせち一段重 WEB
12,960円 768-463
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.3×20.3×5.4cm×1
2人前 祝箸2膳 [30点限り]

京都・大徳寺
泉仙



245 泉仙 迎春重詰一段 WEB
15,120円 768-473
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21×21×5.2cm×1
2人前 箸1膳/祝箸2膳 [30点限り]

京都・西新
西陣魚新



246 西陣魚新 和風一段 WEB
14,040円 768-483
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18×26.5×5.3cm×1
2人前 祝箸2膳 [30点限り]

京都
京のむら



247 京のむら 宴 WEB
12,960円 768-493
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 24×24×4.6cm×1
1~2人前 祝箸は付きません。 [15点限り]

京都・南禅寺畔
八千代



248 八千代 一段重 WEB [監修]
20,520円 768-503
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 25.4×25.4×5.3cm×1
2人前 箸1膳 [20点限り]

京都・湯の花温泉
溪山閣



249 溪山閣 一段重 WEB [監修]
11,880円 768-513
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 25.4×25.4×5.3cm×1
2人前 箸1膳 [50点限り]

金沢 料亭 金城樓

250 料亭 金城樓
和風ミニおせち WEB 監修
16,200円 768-523
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 19.5×19.5×5.8cm×1
1~2人前 箸1膳 [50点限り]



251 料亭 金城樓
和風一人前おせち WEB 監修
10,800円 768-533
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 17×17×4cm×1
1人前 箸1膳 [50点限り]

東京・築地 築地 寿司岩

252 築地 寿司岩
和風一段「勝開」 WEB 監修
15,660円 768-543
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 20.1×29.5×5.3cm×1
1~2人前 祝箸3膳 [30点限り]



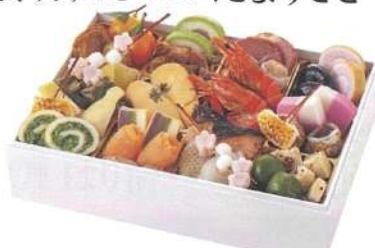
京都・嵐山 料亭旅館 渡月亭

253 料亭旅館 渡月亭 一段重 WEB 監修
17,280円 768-553
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 20.8×20.8×5cm×1
2人前 箸1膳 [30点限り]



石川 加賀 月うさぎの里 たまうさぎ

254 加賀 月うさぎの里 たまうさぎ WEB 監修
10,260円 768-563
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×25.5×5cm×1
2人前 祝箸は付きません。 [50点限り]



石川 加賀 月うさぎの里 加賀兎郷

255 加賀 月うさぎの里 加賀兎郷
洋風オードブル WEB 監修
11,448円 768-573
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×25.5×5cm×1
3人前 祝箸は付きません。 [50点限り]



金沢・近江町市場 旬彩和食 口福

256 旬彩和食 口福
一段重 WEB 監修
12,960円 768-583
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.7×26×5.5cm×1
2人前 箸1膳 [30点限り]



石川 加賀温泉郷 山代温泉 宝生亭

257 加賀温泉郷 山代温泉 宝生亭 和洋おせち WEB 監修
14,904円 768-593
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 18×23.5×4.5cm×2
2人前 祝箸は付きません。 [50点限り]



金沢 金沢迎賓館 金茶寮

258 金沢迎賓館 金茶寮 玉手箱 WEB 監修
16,200円 768-603
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:アクリル製 14.1×18.5×5.3cm×1、
14.1×18.5×5.5cm×1
2人前 祝箸は付きません。 [15点限り]



能登・和倉温泉 宝仙閣

259 宝仙閣
和風おせち WEB 監修
11,340円 768-613
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 16.5×16.5×5cm×2
2人前 祝箸は付きません。 [50点限り]



京都 妙心寺御用達 京料理 花ごころ

260 妙心寺御用達 京料理 花ごころ
和風おせち WEB 監修
11,880円 768-623
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 15×15×5cm×2
1~2人前 箸1膳 [50点限り]



京都・祇園 祇園かにかくに

261 祇園かにかくに
二段重 WEB 監修
18,900円 768-633
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 19.5×19.5×5.2cm×2
2人前 箸1膳 [30点限り]



福井 日本料理 一乃松

262 日本料理 一乃松
少人数ごちそう
おせち二段重 WEB
32,400円 768-643
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 13.8×26.2×5.8cm×2
2人前 祝箸2膳 [30点限り]



263 日本料理 一乃松
福おせち和風一段重 WEB
10,800円 768-653
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 21.5×21.5×5.4cm×1
2人前 祝箸2膳 [30点限り]

京都 三千院の里

264 三千院の里
和風ミニ三段重 WEB 監修
13,500円 768-663
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.7×15.7×5cm×3
2人前 祝箸2膳 [80点限り]



2023年 三越のおせち 銘々おせち

ご家族で一折ずつお楽しみいただける
同じ詰め合わせのミニお重です。

京都・大徳寺 泉仙

265 泉仙 迎春重詰来客二段 WEB
12,960円 768-673 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15×15×5cm×2 2人前 祝箸2膳 [20点限り]

266 泉仙 迎春重詰来客三段 WEB
19,440円 768-683 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15×15×5cm×3 3人前 祝箸3膳 [10点限り]



※画像は266の商品です。

京都・洛東 京・料亭 わらびの里

267 京・料亭 わらびの里 和風料亭おせち個食 2折 WEB
12,960円 768-693 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15×15×5.1cm×2 2人前 祝箸2膳 [50点限り]

268 京・料亭 わらびの里 和風料亭おせち個食 3折 WEB
19,440円 768-703 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 15×15×5.1cm×3 3人前 祝箸3膳 [10点限り]



※画像は267の商品です。

大阪 日本料理 翠徳亭

269 日本料理 翠徳亭
おもてなし重一段×2 WEB 監修
11,880円 768-713
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 13.2×19.7×5.2cm×2
2人前 祝箸は付きません。 [30点限り]



京都・福知山 日本料理 一ゑん

270 日本料理 一ゑん
個食おせち二段×2 WEB 監修
17,280円 768-723
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 14.5×14.5×4.5cm×2 [2客]
2人前 祝箸は付きません。 [30点限り]



京都・宇治 平等院表参道 竹林

271 平等院表参道 竹林
和風三段二客 WEB
32,400円 768-733
消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 10.5×10.5×4.8cm×3 [2客]
2人前 祝箸2膳 [10点限り]



京都 三千院の里



272 三千院の里 和風一人折二客組 WEB 監修

11,880円 768-743 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.7×20.7×4.8cm×2 2人前 祝箸2膳 [30点限り]

273 三千院の里 和風一人折三客組 WEB 監修

17,820円 768-753 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.7×20.7×4.8cm×3 3人前 祝箸3膳 [10点限り]

京都 マノワール



274 マノワール 洋風一人折二客組 WEB 監修

11,880円 768-763 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.7×20.7×4.8cm×2 2人前 祝箸2膳 [30点限り]

275 マノワール 洋風一人折三客組 WEB 監修

17,820円 768-773 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:木製 15.7×20.7×4.8cm×3 3人前 祝箸3膳 [10点限り]

京都 妙心寺御用達 京料理 花ごころ



276 妙心寺御用達 京料理 花ごころ 和風 個食重 WEB 監修

12,420円 768-783 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:合成樹脂 15×15×5cm×2 2人前 祝箸2膳 [50点限り]

石川 加賀温泉郷 山代温泉 宝生亭



277 加賀温泉郷 山代温泉 宝生亭 個食 + 洋風オードブル WEB 監修

15,660円 768-793 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
重箱:紙製 14.5×29×4.5cm×1, 14.5×14.5×4.5cm×2 2人前 祝箸は付きません。 [50点限り]

冷蔵おせちパック 日本料理 なた万



278 日本料理 なた万 なた万の単品おせち8品目セット 監修

11,880円 送料込 冷蔵 768-803 賞味期限:冷蔵で2023年1月3日(火)(未開封時)
重箱:紙製 24×28.4×6.6cm×1 2~3人前 祝箸は付きません。 [10点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

三越伊勢丹オリジナルおせち



282 三越伊勢丹推奨おせち「桃源」和洋中三段(冷凍) 三越伊勢丹限定 WEB 監修

29,700円 送料込 冷凍 793-043 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約35時間。重箱:紙製 19.5×19.5×5.2cm×3 3~4人前 祝箸は付きません。 [10点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

三越伊勢丹オリジナルおせち



283 三越伊勢丹推奨おせち「大黒」和洋二段(冷凍) 三越伊勢丹限定 WEB 監修

23,760円 送料込 冷凍 793-053 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約35時間。重箱:木製 19.8×26.2×4.8cm×2 3~4人前 祝箸は付きません。 [10点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

三越伊勢丹オリジナルおせち



284 三越伊勢丹推奨おせち「恵比寿」和洋三段(冷凍) 三越伊勢丹限定 WEB 監修

14,580円 送料込 冷凍 793-063 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約35時間。重箱:木製 13.6×13.6×4.7cm×3 2人前 祝箸は付きません。 [20点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

京都 京料理 熊魚庵 たん熊北店



285 京料理 熊魚庵 たん熊北店 和風一段 WEB

18,900円 送料込 冷凍 793-073 賞味期限:冷凍で2023年1月20日(金) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 20×29.5×6cm×1 2人前 祝箸2膳 [30点限り] ◎お届け日:12月30日(金)

神奈川 ローストビーフの店鎌倉山



286 ローストビーフの店鎌倉山 洋風オードブル WEB 監修

18,360円 送料込 冷凍 793-083 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:木製 19.5×31.5×5.1cm×1 2~3人前 祝箸は付きません。 [30点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

京都・栗田口 京料理 美濃吉



287 京料理 美濃吉 もてなし料理膳 WEB

10,800円 送料込 冷凍 793-093 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 19.5×25.7×5.3cm×1 2人前 祝箸は付きません。 [50点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

福岡 博多日本料理 たら岡



279 博多日本料理 たら岡「華」式段重 WEB 監修

12,000円 送料込 冷凍 793-013 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 19.7×19.7×5.3cm×2 2~3人前 祝箸1膳 [20点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

280 博多日本料理 たら岡「鶴」与段重 WEB 監修

24,000円 送料込 冷凍 793-023 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 19.7×19.7×5.3cm×4 4~5人前 祝箸1膳 [20点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。



281 博多日本料理 たら岡「寿」与段重 WEB 監修

33,000円 送料込 冷凍 793-033 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 21.2×21.2×5.3cm×4 5~6人前 祝箸1膳 [20点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

福井 日本料理 一乃松



288 日本料理 一乃松 少量一口おせち WEB

16,200円 送料込 冷凍 793-103 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:木製 26×26×4.3cm×1 2人前 祝箸2膳 [30点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

京都・洛東 京・料亭 わらびの里



289 京・料亭 わらびの里 料亭の冷凍おせち二段重 WEB

12,960円 送料込 冷凍 793-113 賞味期限:冷凍で2023年1月15日(日) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:紙製 15×15×5.1cm×2 2人前 祝箸2膳 [20点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

金沢 金沢迎賓館 金茶寮



290 金沢迎賓館 金茶寮 おせち料理三段重 WEB 監修

17,604円 送料込 冷凍 793-123 賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。重箱:木製 17.8×17.8×5cm×3 2~3人前 祝箸は付きません。 [15点限り] ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金)※お届け日の指定は承れません。

北九州 福岡 北九州 ぶく太郎本部



291 ぶく太郎本部 たらふく刺身セット WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-133
たらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)、たらふく皮40g、ひれ酒用ヒレ3枚、ポン酢35g×3、モミジオロシ16g、塩5g、カボス果汁2ml×4/3人前
賞味期間:冷凍で30日※解凍時間の目安:冷蔵にて約7時間。
◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。



292 ぶく太郎本部 たらふくちりセット WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-143
たらふくちり身・アラ460g、たらふくコラーゲンしゃぶ用皮40g、ひれ酒用ヒレ3枚、ポン酢35g×3、モミジオロシ16g/3人前
賞味期間:冷凍で30日※解凍時間の目安:冷蔵にて約20時間。
◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

北海道 北海道直送 かにしゃぶバラエティセット



293 北海道直送 かにしゃぶバラエティセット WEB
17,064円 送料込 冷蔵 793-153
たらばがに(生冷凍)300g、ずわいがに(生冷凍)300g、タレ28g×4、かにロシア産/2~3人前
賞味期間:冷凍で60日 ※解凍時間の目安:冷蔵にて約8時間。◎お届け日:12月30日(金)

北海道 北海道直送 ボイルカットがに



294 北海道直送 ボイルカットがに WEB
17,820円 送料込 冷蔵 793-163
ボイルたらばがににカット700g(ロシア産またはアラスカ産)/2~3人前 賞味期間:冷凍で60日※解凍時間の目安:冷蔵にて約8時間。
◎お届け日:12月30日(金)

北海道 札幌 かに家



295 冷凍スワイかにすぎセット WEB
19,500円 送料込 冷蔵 793-173
冷凍生スワイかに800g×2、かにすぎスープ300ml×2/4~5人前 賞味期間:冷凍で60日
◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

福井 日本料理 一乃松



296 日本料理 一乃松 かにしゃぶセット WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-183
スワイガニ脚8本×2、うどん200g、ポン酢180ml/2~3人前
賞味期間:冷凍で2023年1月31日(火) ※解凍時間の目安:冷蔵にて約8時間。◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

福井 日本料理 一乃松



297 日本料理 一乃松 ぶりしゃぶセット WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-193
ぶり(国産・養殖)18切、野菜セット(白菜、ぶなしめじ、水菜、ねぎ、椎茸)、薬味(もみじおろし、万能ねぎ)、ポン酢180ml、うどん125g×2/3人前
消費期限:冷蔵で2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土) ※こちらの商品は本州(青森県除く)のみのお届けとなります。

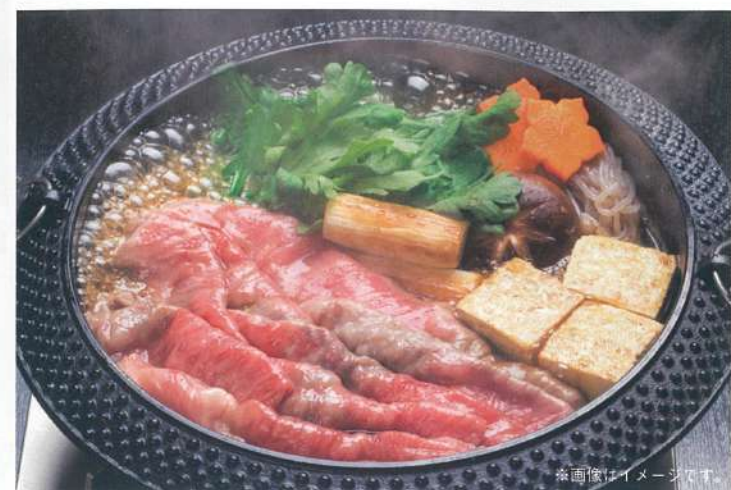
大阪 道頓堀 今井



298 道頓堀 今井 うどん寄せ鍋と晦日そば迎春セット
14,040円 送料込 冷蔵 793-203
お出し1,000ml×2、うどん玉170g×3、鶏つみれ、白菜ほうれん草巻、蒲鉾(蒲)、かぶら、ひろろす、鶏肉、えのき茸、チンゲン菜、人参、焼穴子、帆立貝柱、椎茸旨煮、網さや、栗、餅、海老老、湯葉、薬味ねぎ、紅葉おろし、すだち、生そば180g、鯉松煎煮、お出し(濃縮)200ml×2、葱、七味、柚子/2~3人前 消費期限:冷蔵で2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土) ※こちらの商品は北海道・東北6県・九州・沖縄県・離島を除くお届けとなります。

三重 柿安本店 明治4年(1871年)創業。「松阪肉老舗 柿安」。お肉のことを知り尽くした職人によって選ばれた、和牛の最高峰とされる松阪牛をお届けします。

- 299 柿安本店 松阪牛ロースすき焼き用(わりした付) WEB
21,600円 送料込 冷蔵 793-213
三重県産松阪牛ロースすき焼き600g、わりした200ml 消費期間:冷蔵で4日
 - 300 柿安本店 松阪牛肩ロースすき焼き用(わりした付) WEB
21,600円 送料込 冷蔵 793-223
三重県産松阪牛肩ロースすき焼き700g、わりした200ml 消費期間:冷蔵で4日
 - 301 柿安本店 松阪牛モモすき焼き用(わりした付) WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-233
三重県産松阪牛モモすき焼き450g、わりした200ml 消費期間:冷蔵で4日
 - 302 柿安本店 松阪牛サーロインステーキ用(ステーキソース付) WEB
43,200円 送料込 冷蔵 793-243
三重県産松阪牛サーロインステーキ300g×3、ステーキソース130g 消費期間:冷蔵で4日
- ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。



京都 京料理 たん熊北店



303 京料理 たん熊北店 京のすき焼きセット WEB [監修]
8,640円 送料込 冷蔵 793-253
黒毛和牛(国産)350g、焼き豆腐・蓬麩×各4、ごぼうのささがき120g、割下400g、牛脂/2人前
賞味期間:冷凍で60日※解凍時間の目安:冷蔵にて約12時間。◎お届け日:12月28日(水)

東京 赤坂松葉屋



304 赤坂松葉屋 松茸と黒毛和牛すき焼き WEB [監修]
13,500円 送料込 冷蔵 793-263
松茸(中国産)50g、黒毛和牛(肩ロース)400g、割下200ml/3~4人前 賞味期間:冷凍で14日※解凍時間の目安:冷蔵にて約12時間 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

神奈川 ローストビーフの店鎌倉山



305 ローストビーフの店鎌倉山 黒毛和牛サーロインローストビーフ WEB [監修]
21,600円 送料込 冷蔵 793-273
黒毛和牛サーロインローストビーフ480g、ローストビーフソース20g×5、西洋わさび4.5g×6

306 ローストビーフの店鎌倉山 黒毛和牛モモローストビーフ WEB [監修]
10,800円 送料込 冷蔵 793-283
黒毛和牛モモローストビーフ300g、ローストビーフソース20g×5、西洋わさび4.5g×6
賞味期間:冷凍で120日※解凍時間の目安:冷蔵にて約24時間。
◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

京都・百万遍 季節料理 門



307 季節料理 門 ちゃんこ鍋 WEB
8,640円 送料込 冷蔵 793-293
鶏肉、豚肉、肉団子、煮込みうどん、豆腐、野菜セット、生麩、だし汁/3人前
消費期限:冷蔵で2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土)

福岡 日本料理 たら岡



308 日本料理 たら岡 博多もつ鍋セット WEB [監修]
7,020円 送料込 冷蔵 793-303
鍋用スープ900g、牛シロモツ300g、ゆでチャンポン2玉、コラーゲンスープ150g、薬味(にんにくスライス×2、唐辛子×2)/2~3人前 賞味期間:冷凍で90日
◎お届け日:12月30日(金)

兵庫 神戸 串乃家



309 神戸 串乃家 迎春串揚げセット「亀」 WEB
10,800円 送料込 冷蔵 793-313
串揚げ21種(計44本)、タレ3種×2
賞味期間:冷凍で90日 ※解凍時間の目安:冷蔵にて約6時間。 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

京都 いづう



12/31(土)ご来店のみ
午前10時よりお渡し

- 310 いづう 鯖姿寿司 5,184円 793-323
1本/2人前 消費期限:2023年1月1日(日・祝)
- 311 いづう 小鯛の雀寿司 5,832円 793-333
1本/2人前 消費期限:2023年1月1日(日・祝)

富山 ますのすし本舗 源



- 312 ますのすし本舗 源 新春 すし・昆布巻セット WEB 5,980円 送料込 793-343
特選ますのすし480g、ぶりのすし6切入、ますの昆布巻1本/3~4人前
消費期限:2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土) ※こちらの商品
は北海道・青森県・沖縄県・離島を除くお届けとなります。

奈良 柿の葉すし本舗たなか



- 313 柿の葉すし本舗たなか 迎春すし 7,128円 793-353
柿の葉すし・鯖・鮭×各5個、押しすし・炙り金目鯛・海老×各5個 消費期限:2023年1月1日(日・祝)

鳥取 米吾 吾左衛門 鮓



- 314 米吾 吾左衛門 鮓 「鯖・蟹」詰合せ WEB 5,354円 送料込 793-363
鯖・蟹・鮓×各1本/各1~2人前 消費期限:2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土) ※こちらの商品
は北海道・東北・沖縄県・離島を除くお届けとなります。

福井 日本料理 一乃松



- 315 日本料理 一乃松 迎春寿司 WEB 6,000円 送料込 793-373
国産焼鯖寿司・国産鯖すし×各1本 消費期限:2023年1月1日(日・祝) ◎お届け日:12月31日(土)

大阪・船場 吉野 煮



- 316 吉野煮 迎春蒸し寿司詰合せ WEB 9,720円 送料込 冷蔵 793-383
海老穴子蒸し寿司×3個、穴子蒸し寿司×3個 賞味期間:冷凍で60日 ◎お届け日:12月30日(金)・31日(土) ※お届け日の指定は承れません。

京都・百万遍 季節料理 門



- 317 季節料理 門 年越しそば WEB 5,400円 送料込 冷蔵 793-393
エビ、鶏肉、湯葉、もち、九条ねぎ、そば、だし/4人前 賞味期間:冷凍で30日 ◎お届け日:12月30日(金)・31日(土) ※お届け日の指定は承れません。

長野 信州戸隠そば



- 318 信州戸隠そば 年越しそば WEB 5,400円 送料込 冷蔵 793-403
石臼挽きなまそば150g×4、そばつゆ230g×2、生手わさび1本、七味唐辛子8g、きざみ海苔7g、わさびおろし器1個、祝箸5膳/4~5人前 ※賞味期間:冷蔵で6日 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

名古屋 日本料理 匠



- 319 日本料理 匠 ささらカレー WEB 7,900円 送料込 冷蔵 793-413
匠特製さらさらカレー200g(約1人前)×6 消費期間:冷蔵で4日 ◎お届け日:12月30日(金)・31日(土) ※お届け日の指定は承れません。

京都・大徳寺 泉仙



- 320 泉仙 すまし仕立てお雑煮 WEB 6,480円 送料込 冷蔵 793-423
お雑煮すまし仕立て×5/5人前 賞味期限:冷凍で2023年2月28日(火) ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

京都 京料理 たん熊北店



- 321 京都 京料理 たん熊北店 海老・蟹しんじょうセット WEB 5,400円 送料込 冷蔵 793-433
海老しんじょう×2個、蟹しんじょう×2個/2人前 賞味期間:冷凍で90日 ※お召しあがり方:電子レンジ・湯煎 ◎お届け日:12月28日(水)

ピエール・エルメ・パリ

〈ピエール・エルメ・パリ〉の日本限定スイーツおせち。フラワーアーティスト、東 信氏によるアレンジメントを施した箱と風呂敷でお届けします。



- 322 ピエール・エルメ・パリ ドゥースール デュ ヌーベル アン WEB 36,300円 送料込 冷蔵 793-443
マカロン×24、パティスリーケーキ(大)×1、パティスリーケーキ(小)3種×各2、パウンドケーキ×1 賞味期間:冷凍で30日 ※解凍時間の目安:冷蔵にて約8時間。 ※重箱:紙製 22.8×22.8×20cm(3段) ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。



名古屋・中区 名古屋観光ホテル



- 323 名古屋観光ホテル 名古屋観光ホテルスイーツおせち WEB 5,001円 793-453
シュークリーム、チョコレートムース、カスタードプリン、ロールケーキ、ショートケーキ、モンブラン、ココナッツムース、抹茶のミモザ、フルーツタルト ※12月31日(土)ご来店のみ午前10時よりお渡し 消費期限:2023年1月1日(日・祝)午後11時

ハインリッヒ・ウド・ダニエル



- 324 ダニエルさんの「フィンガーフード(オードブル&スイーツ)」 WEB 監修 10,800円 送料込 冷蔵 793-463
オードブル8種×2、スイーツ8種×2 賞味期間:冷凍で90日 ※解凍時間の目安:冷蔵にて約6時間。 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

ハインリッヒ・ウド・ダニエル



- 325 ダニエルさんの「フィンガーフード(オードブル)」 WEB 監修 10,800円 送料込 冷蔵 793-473
オードブル8種×4 賞味期間:冷凍で90日 ※解凍時間の目安:冷蔵にて約6時間。 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

横浜 横浜中華街 上海料理 状元樓



- 326 上海料理 状元樓 団楽飲茶セット WEB 5,400円 送料込 冷蔵 793-483
翡翠蒸し餃子22g×5、肉焼売35g×5、海老焼売35g×5、紫もち米焼売30g×5、海鮮団子30g×5、海老ニラ焼売30g×5、上海焼き小籠包28g×5、大もち50g×5、焼き餃子23g×10、小肉饅頭40g×3、小桃饅頭40g×3 賞味期間:冷凍で90日 ※お召しあがり方:電子レンジ・蒸し器・焼(商品によって異なります)。 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

陳建一 四川名菜



- 327 陳建一 四川名菜 中華オードブル WEB 10,800円 送料込 冷蔵 793-493
海老のチリソース150g×2、陳麻婆豆腐150g×2、酢豚170g×2、黒酢酢豚150g、四川叉焼150g、ふかひれ入りスープ150g×2、海鮮翡翠焼売120g、貝柱入り焼売120g、えびの水晶包み100g、もち米焼売140g 賞味期間:冷凍で545日 ※お召しあがり方:湯煎・電子レンジ・自然解凍(商品によって異なります)。 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

日本料理 だだ万



- 328 日本料理 だだ万 和風ハンバーグ WEB 監修 5,400円 送料込 冷蔵 793-503
和風ハンバーグ125g×6、和風デミグラスソース50g×3、おろしばん酢ソース50g×3 賞味期間:冷凍で30日 ※お召しあがり方:電子レンジ・湯煎 ◎お届け日:12月29日(木)・30日(金) ※お届け日の指定は承れません。

おせちのご予約とお渡し・ご配送のご案内

◆ご予約について

店頭・電話・インターネットでお申し込みいただけます。 ※三越豊田は店頭でのみ承ります。

店頭ご予約承り期間 **栄店・星ヶ丘店・三越豊田** いずれも **9月30日(金)~12月24日(土)**

※ご予約は栄店・星ヶ丘店・三越豊田で承ります。 ※予定数に達した商品はその時点ですべての店舗で終了となります。

店頭ご予約承り 場所	栄店	9月30日(金)・10月1日(土) 7階 おせち特設会場 10月2日(日)~12月24日(土) 地下1階 ラシック連絡通路横 特設会場 [最終日午後6時終了]
	星ヶ丘店	9月30日(金)~11月8日(火) 4階 駐車場連絡口 特設会場 11月9日(水)~12月24日(土) 8階 催物会場 ※12月20日(火)のみ午後5時終了
	三越豊田	T-FACE A館 2階 三越豊田ギフトサロン

お電話でのお申し込み つながりにくい場合がございます。予めご了承ください。

栄店 0120-3254-75

9月30日(金)~12月24日(土) [各日午前10時~午後5時]

星ヶ丘店 0120-78-3254

9月30日(金)~12月24日(土) [各日午前11時~午後3時]

◇お電話でのお申し込みは「**EMアイカード**」でのお支払いに限らせていただきます。

※お支払い回数はクレジット1回払いのみとさせていただきます。 ※商品代金の着払いをご容赦願います。

※クレジットカードでのお支払いは、ご注文時の精算となります。商品のお届け・お渡しの前に代金引き落としとなる場合がございますので、ご了承ください。

インターネットでのお申し込み

名古屋三越栄店 |

検索

10月1日(土)午前10時~12月23日(金)午後6時

※一部承ることができない商品もございます。詳しくはホームページをご覧ください。



◆お渡しについて

お渡し日時 ◆ 12月31日(土)午前10時~午後5時 ※三越豊田は正午から。

お渡し場所 ◆ 栄店:3階 特設会場 / 星ヶ丘店:8階 特設会場 / 三越豊田:T-FACE A館 2階 THE SALON前

◇お渡しについてのお問合せ:栄店・星ヶ丘店は上記「お電話でのお申し込み」欄の専用ダイヤルまで。三越豊田はTEL/0565-34-5630(各日午前11時~午後5時)

◆ご配送について

生マークの商品は下記お届け可能区域に**12月31日(土)午前10時~午後7時頃まで**にお届けいたします。

※午後7時以降のお届けは承りかねます。ご了承ください。 ※特別配送便でお届けします。お届け時間のご指定はご容赦願います。

※ご注文物のお届けに関しては、お届け先さまへご在宅の確認をお願いいたします。 ※一部お届けできない商品がございます。

お届け可能区域 配送料 [税込770円(税抜700円)]

愛知県 県内全域 ※ただし離島は除く。

三重県 ※伊賀市・熊野市・南牟婁郡・北牟婁郡・離島は除く。

岐阜県 県内全域

◎インターネットでのお申し込みがお得です / 配送料 [税込330円(税抜300円)]

◆ご注意・お願い

※天候・交通などの事情により、入荷の遅延・不能の場合もございます。予めご了承ください。万が一お届け・お渡しができない場合はご返金させていただきます。

※商品の性質上、商品のお取替え・キャンセルはご容赦願います。 ※諸事情により献立の内容・重箱の材質やサイズが多少異なる場合がございます。

※掲載商品は数に限りがございます。売り切れの節はご容赦ください。 ※おせち料理に関してはお届け・お持ち帰りののち、速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召しあがりください。

※表紙の画像はイメージです。 ※撮影用の装飾品は商品に含まれておりません。 ※掲載商品はすべてEMアイポイント進呈対象商品です。 ※価格はすべて税込です。

名古屋三越 栄店・星ヶ丘店・三越豊田は、年内休まず営業。 ※諸般の事情により、営業時間が変更になる場合がございます。

栄店の営業時間 / ●午前10時~午後8時
※12月23日(金)・24日(土)は全館午前10時~午後8時30分
※12月31日(土)は地下1階 食品フロアのみ午前9時開店、
その他のフロアの閉店時刻は通常通り、閉店時刻は全館午後6時

星ヶ丘店の営業時間 / ●地下1階 食品フロア・1階 星ヶ丘フードガーデンは午前10時~午後8時
●1階~8階は午前10時~午後7時
※12月30日(金)は地下1階 食品フロア・1階 星ヶ丘フードガーデンのみ午前9時開店、閉店時刻は通常通り
※12月31日(土)は地下1階 食品フロア・1階 星ヶ丘フードガーデンのみ午前9時開店、
その他のフロアの閉店時刻は通常通り、閉店時刻は全館午後6時

三越豊田の営業時間 / ●午前10時~午後8時 ※12月31日(土)は午前10時~午後6時



MITSUKOSHI
名古屋

栄店:〒460-8589 名古屋市中区栄3-5-1
TEL/052-252-1111 www.mitsukoshi.co.jp/nagoya
星ヶ丘店:〒464-8651 名古屋市中区栄4-14-14
TEL/052-733-1111 www.mitsukoshi.co.jp/hoshigoka

店舗内で安心してお買い物いただくためにイベント開催時・ショップ混雑時等の「適切な距離の確保」にご協力願います。