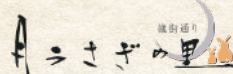


# 加賀月うさぎの里 加賀兎郷

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの  
観光名所にて評判の人気店。  
和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。



○-27 969370

販売予定数 100個 監修

和風・洋風おせち 二段重 計37品 **無料宅配**

■2~3人前  
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.5cm)

本体 **17,500円**  
(税込18,900円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、合鴨スモーク、田作り、直火焼親鳥ボン酢味、若桃甘露、金時芋旨煮、紅白なます、真鯛さずし、くるみ甘露煮、いくら(手まり陶器入り)、数の子、月うさぎ(練さり)、帆立、海老旨煮、鯛照焼、子持昆布、黒豆金箔(計17品)

【二の重】紅鮭味噌焼、塩レモンチキン、牛しぐれ笹包み、伊達巻、カシューナッツ餡炊き、栗きんとん、かに爪、一口昆布巻、小鯛俵焼、たけのこ綾煮、椎茸煮、たたき牛蒡、なごみ巻ほうれん草、赤花こんにやく、白花こんにやく、ポークパストラミ、ビーフシチューハイ、海老雲丹クリーム焼、蒸し鶏バジル和え、スモークサーモントラウトスライス(計20品)

# 懐石料理 徳

大阪住之江に開業して五十余年の老舗料亭「懐石料亭徳」。  
なにわ料理の伝統を味と彩りに表現した祝いの料理。  
風雅柳風を大切にしている名店の美味しさを新春に。  
平成16年大阪府知事より「なにわの名工」受賞。



**無料宅配** 厳選した産地から選びぬいた多彩な献立を  
ひとつひとつ丁寧に詰め合わせた手作りおせちです。

○-28 969290 販売予定数 100個

和風おせち一段重 計41品

■3~4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ31.5cm×ヨコ31.5cm×高さ5.5cm)

本体 **22,000円**  
(税込23,760円)

重箱は、木製です。★消費期限:1月1日23時

さつまいも蜜煮、小芋煮揚、松葉蛸福良煮、伊達巻、蓮根唐揚、蒟蒻旨煮、粟麩、道明寺麩、よもぎ麩、南瓜麩、鶏そぼろと南瓜いど煮、鶏松風、大判焼、烏賊団子、海老団子、酢トマト、鶏ロール、絹さや、和風ビーフシチュー、丹波黒豆金箔、丹波栗金団、海老艶煮、ローストビーフ、ラタウイユ、金柑蜜煮、菊大根、田作り煮アーモンドのせ、鯖柚庵焼、姫慈姑、鶏治部煮、さごし酢漬、梅人参、梅大根、数の子松前漬、カリフラワー酢漬、他(計41品)

**無料宅配** 伝統の祝肴を彩り良くおひとりサイズの  
個食のおせちに仕上げました。

○-29 969303 販売予定数 200個

和風おせち四客組 計22品

■4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ9.5cm×ヨコ26.5cm×高さ4.5cm)

本体 **18,000円**  
(税込19,440円)

重箱は、プラスチック製です。

★消費期限:1月1日23時

チキンロール、鯖柚庵焼、姫慈姑、さごし生寿司、たたき牛蒡、紅白なます、酢茗荷、丹波栗金団、海老艶煮、松葉蛸福良煮、数の子、丸十蜜煮、大判焼、梅大根、丹波黒豆金箔、厚焼玉子、胡桃餡煮、鶏松風、ローストビーフ、梅麩、長芋唐揚、田作り(計22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。

# 日本料理 一乃松



海の幸山の幸豊かな福井の地に  
店を構える日本料理一乃松。  
地元を中心とした旬の食材を使い、  
その美しさを引き出し、  
想いを込めておもてなし致します。



技を磨いた料理人が丁寧に心を込めて  
作り上げた品々。素材時の味を生かした  
華やかで贅沢な一乃松のおせちです。

○-30 969354 販売予定数 170個 **無料宅配**

和風おせち 一段重 計27品

■1~2人前 ■祝い箸1膳付き  
■外寸(タテ20.2cm×ヨコ20.2cm×高さ4.2cm)

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

伊達巻、棒だら、合鴨コース、金柑甘露煮、鶏梅ごぼう巻、八幡こんにやく煮、若桃甘露煮、ぶり照焼き、丸十レモン煮、紅白かまぼこ、一口昆布巻、たたきごぼう、茶巾煮、梅麩煮、あわび柔らか煮、牛蒡巻、海老艶煮、椎茸旨煮、黒豆煮、芋きんとん、栗甘露煮、鯛皮巻、れんこん柚子マリネ、いくら醤油漬、紅白なます、味付数の子、かつおくるみ(計27品)

日本料理「なだ万」が  
監修のおせち料理。  
ご家庭で日本料理の粋を  
お楽しみいただけます。



店頭  
お渡しのみ

○-31 969281 販売予定数 120個

なだ万おせち重詰(幸) 計16品 監修

■2人前  
■外寸(タテ16.6cm×ヨコ31.8cm×高さ6.5cm)

本体 **9,500円**  
(税込10,260円)

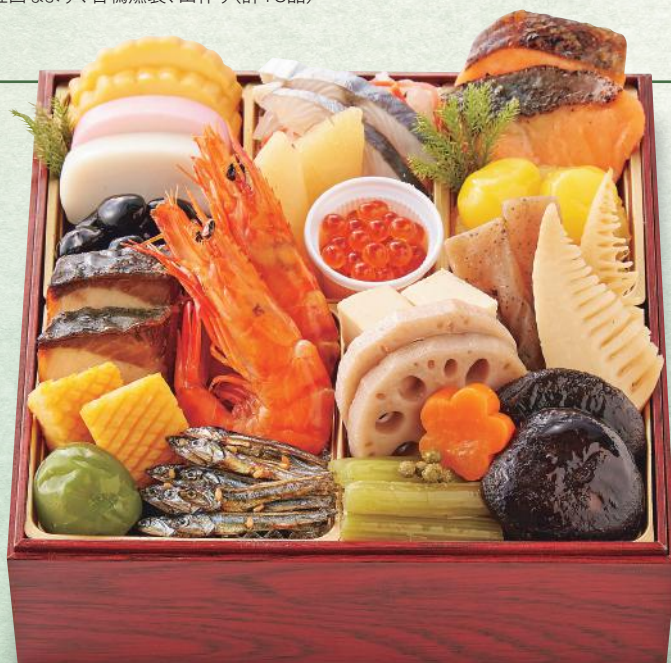
重箱は、プラスチック製です。★消費期限:1月1日

伊達巻、小蛸、紅白小袖蒲鉾、数の子龍甲漬、鯖西京焼、松笠烏賊白焼、海老高野豆腐煮、帆立生姜煮、干椎茸甘露煮、海老芝煮、鶏八幡巻、黒豆、栗金団、紅白なます、合鴨燻製、田作り(計16品)

# 阪急デリカ



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。



○-32 969583 販売予定数 250個

六齋 和風おせち 計22品 **店頭お渡しのみ**

■2人前  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

本体 **7,800円**  
(税込8,424円)

重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

伊達巻、小坂蒲鉾(紅)、小坂蒲鉾(白)、丹波篠山産黒豆、紅白なます、さごしきずし、味付数の子、味付いくら、銀鮭西京焼、りんごきんとん栗のせ、鯛照焼、海老の旨煮、烏賊雲丹焼、田作り、青梅甘露煮、高野豆腐煮、蓮根煮しめ、落山椒煮、ひねりこんにやく、菊含め煮、椎茸煮、梅花人参(計22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。



# 琵琶湖ホテル

滋賀県大津にある全室レイクビューの琵琶湖ホテル。広大な琵琶湖と比叡山に囲まれた自然豊かなロケーション。開業90年を迎えました。



BIWAKO HOTEL



**O-33** 969605  
販売予定数30個 監修  
**和洋一段重** 計32品 **無料宅配**  
■2人前 ■祝い箸2膳付き  
■外寸(タテ21.6cm×ヨコ21.6cm×高さ5.4cm)

（本体）**12,500円**  
（税込13,500円）  
重箱は、紙製です。  
★消費期限：1月1日23時

合鴨のバテアプリコット、帆立燻製グリル、スタッフドオリーブ、もちろ南蛮漬、ドライマトのオイル漬け、きのこパブリカのマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、鳴門金時芋レモン煮、梅型ねじり人参煮、ロマネスコグリル、若桃甘露煮、金柑甘露煮、近江牛しぐれ煮、近江鶏炙り焼、スモークサーモンラウト、彩り野菜のバーニャカウダソースマリネ、あわび煮、筑前煮、味付いくら、他(計32品)

お正月ならではの定番商品、縁起物、ワインにも合うフレンチ、イタリアンテイストのメニューなど様々な献立をご用意しました。ボリュームもしっかりとお得な二段重をお楽しみください。



**O-34** 969613  
販売予定数30個 監修  
**和洋二段重** 計46品 **無料宅配**  
■3~4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ25.0cm×ヨコ25.0cm×高さ5.9cm)

（本体）**26,000円**  
（税込28,080円）  
重箱は、木製です。  
★消費期限：1月1日23時

【一の重】きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、えび豆、子持鮎甘露煮、梅型ねじり人参煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、味付数の子、近江牛しぐれ煮、鮭西京焼、てまり餅、穴子八幡巻、味付いくら、なます、伊達巻、カニ爪真丈、花餅飾り、海老旨煮、切干大根煮(計21品)  
【二の重】ラトウイク、鶏ワイン焼、赤シュークルート、ケッパーベリー、ロマネスコグリル、スモークローストポーク、オマール海老のバイ包み、アプリコット、若桃甘露煮、合鴨のバテアプリコット、ドライマトのオイル漬け、つぶ貝燻製オイル漬け、黒毛和牛の赤ワイン煮込み、帆立燻製グリル、きのこマリネ、もちろ南蛮漬、パブリカマリネ、スタッフドオリーブ、他(計25品)

滋賀を代表する老舗「琵琶湖ホテル」。開業90周年を迎える伝統と格式のホテルが監修したおせち料理です。90周年を記念した贅沢な品々が並ぶ和洋三段重をご家族でご堪能ください。



**O-35** 969621  
販売予定数10個 監修  
**和洋三段重** 計71品 **無料宅配**  
■4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ25.0cm×ヨコ25.0cm×高さ5.9cm)

（本体）**37,500円**  
（税込40,500円）  
重箱は、木製です。  
★消費期限：1月1日23時

【一の重】きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、えび豆、子持鮎甘露煮、梅型ねじり人参煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、味付数の子、近江牛しぐれ煮、鮭西京焼、てまり餅、穴子八幡巻、味付いくら、なます、伊達巻、カニ爪真丈、花餅飾り、海老旨煮、切干大根煮(計21品)  
【二の重】ラトウイク、鶏ワイン焼、赤シュークルート、ケッパーベリー、ロマネスコグリル、スモークローストポーク、オマール海老のバイ包み、アプリコット、若桃甘露煮、合鴨のバテアプリコット、ドライマトのオイル漬け、つぶ貝燻製オイル漬け、黒毛和牛の赤ワイン煮込み、他(計25品)  
【三の重】サワラ西京焼、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、てまり餅、金柑甘露煮、ピワマス南蛮漬、鶏三色巻、若桃甘露煮、近江鶏炙り焼、さぬきや煮、赤こんにやく、あわび煮、きんぴらごぼう、菜の花のおひたし、ニシン酢漬け、柚子かぶら、サーモン錦糸巻、他(計25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。

## 北陸温泉旅館

# 渡月庵 月香 宝生亭

コラボおせち



山代温泉 宝生亭

和倉温泉 能登半島和倉温泉に門を構える渡月庵は、百有余年前の建物を使用した味のある旅館です。  
あわら温泉 関西の奥座敷と呼ばれるあわら温泉。  
月香 あわらの風情と情緒が感じられる本格旅館です。  
山代温泉 お子様連れや地元の方の常連客でにぎわう宝生亭 加賀山代温泉にある温泉旅館です。

## 大正浪漫の宿 渡月庵

【一の重】寿玉子、鮭味噌焼、友禅紅白串、栗さんどん寄せ、抹茶栗さんどん寄せ、紅芋栗さんどん寄せ、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、他(計17品)  
【二の重】紅白かまぼこ、あん入り団子、みたらし入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、たたき牛蒡、金時芋旨煮、ぶり照焼、数の子、田作り、他(計21品)  
【三の重】くるみ、豚角煮、りんごパイ焼、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、近江黒鶏 リヨナーソーセージ、オリーブ、ローストビーフ、ドライマトワイン煮、他(計16品)



栄寿庵

## 京都

# 瑞鳳閣 花ごころ 栄寿庵

コラボおせち

京湯元として知られているホテル「瑞鳳閣」、京都の和食処「花ごころ」、和洋のお料理が人気の「栄寿庵」。



京湯元 ハトヤ 瑞鳳閣

京湯元と京料理の名店がおりなすおせち料理をご堪能下さい。



京料理 花ごころ

**O-37** 969656  
販売予定数50個 監修

**和風・洋風おせち**  
**三段重** 計44品 **無料宅配**

■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)  
（本体）**21,000円**  
（税込22,680円）  
重箱は、紙製です。  
★消費期限：1月1日

【一の重】牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、一口焼湯葉巻、てまり餅、寿玉子、栗さんどん寄せ、抹茶栗さんどん寄せ、紅芋栗さんどん寄せ、黒豆金箔、海老艶煮、田作り、金箔あわび旨煮、若桃甘露煮、金目鯛西京焼、いくらなます、ばい貝旨煮、矢羽根餅(計17品)  
【二の重】赤かまぼこ、白かまぼこ、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、数の子、鶏三色巻、真砂すんだサラダ、宇治抹茶金箔ようかん、ぶり照焼、さんかん煮、おさつ甘露煮、椎茸煮、味付いんげん、信田巻含め煮、たら煮(計15品)  
【三の重】抹茶あずきムース、焼豚スライス、鶏香草焼、白身魚のエスカベッシュ、京人参なます ごま風味、チーズスパイスミート、地どりのテリーヌ、花咲サラダ、笹巻みたらし餅、伊達巻、くるみ、子持鮎甘露煮(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。

各お重の色合いも変えて監修ブランドの特徴を出した企画のおせち料理です。かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、金箔あわび旨煮、ローストビーフなど、自慢の食材を盛り込んでボリューム満点に。



**O-36** 969400  
販売予定数90個 監修

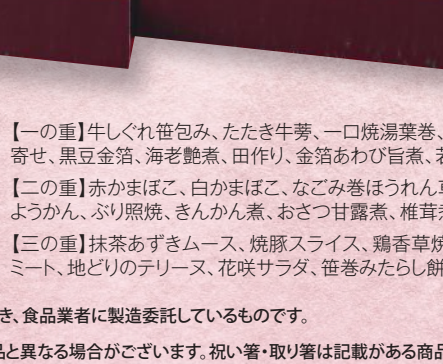
**和風・洋風おせち**  
**三段重** 計54品 **無料宅配**

■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)  
（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



月香

【一の重】寿玉子、鮭味噌焼、友禅紅白串、栗さんどん寄せ、抹茶栗さんどん寄せ、紅芋栗さんどん寄せ、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、他(計17品)  
【二の重】紅白かまぼこ、あん入り団子、みたらし入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、たたき牛蒡、金時芋旨煮、ぶり照焼、数の子、田作り、他(計21品)  
【三の重】くるみ、豚角煮、りんごパイ焼、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、近江黒鶏 リヨナーソーセージ、オリーブ、ローストビーフ、ドライマトワイン煮、他(計16品)





# 個室和食 新宿本店 東山

創業90年の老舗日本料理店「個室会席 北大路」が手掛ける、すき焼き・出汁しゃぶに特化した全席個室の和食店。厳選した黒毛和牛のみを使用した二人ひと鍋会席が売り。高級感のある金縁の格子側面を使用した一人ひと鍋会席が売りと和洋のいろいろを考えた食材を色彩豊かに盛り込みました。



**O-38** 969672  
販売予定数50個 監修  
**和風おせち 二段重** 計32品 **無料宅配**  
■2~3人前  
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ5.0cm)  
本体 **13,800円**  
(税込14,904円)  
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】黒豆金箔、真砂ずんだサラダ、蛸酢、きんかん煮、牛しぐれ笹包み、はい貝旨煮、いか松笠、かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、数の子、てり焼ほたて、友禅紅白串、他(計12品)  
【二の重】鶏香草焼、海鮮サラダ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、栗きんとん寄せ、若桃甘露、焼豚スライス、伊達巻、田作り、金目鯛西京焼、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、椎茸煮、花ごんにやく、たたき牛蒡、味付いんげん、海老艶煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、いか黄金(計20品)

**O-39** 969680 販売予定数50個 監修 **無料宅配**  
**和風・洋風おせち 三段重** 計48品  
■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)  
本体 **20,000円**  
(税込21,600円)  
重箱は、紙製です。★消費期限:1月1日

【一の重】伊達巻、友禅紅白串、牛しぐれ煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、黒豆金箔、海老艶煮、鮭味噌焼、花ごんにやく、おさつ甘露煮、いか黄金、蛸酢、数の子、他(計16品)  
【二の重】鮎笹巾着、抹茶栗きんとん寄せ、栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、きんかん煮、紅白なます、いくら、こはだ栗漬、いか黄金、蛸酢、数の子、他(計18品)  
【三の重】豚角煮、白身魚のエスカベッシュ、若桃甘露、焼えびスモーク風味、焼豚スライス、スモークトラウトサーモンローズ、他(計14品)



# 京都祇園 ぷらむ

「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。



和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。  
**O-40** 969630 販売予定数100個 監修 **無料宅配**  
**和風洋風おせち 「輝宝」 三段重** 計36品  
■2~3人前  
■外寸(上段:タテ15.9cm×ヨコ15.9cm×高さ5.2cm) (下段:タテ15.9cm×ヨコ31.8cm×高さ5.2cm)  
本体 **15,000円**  
(税込16,200円)  
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日

【一の重・二の重共通】黒豆艶煮金箔、いくら醤油漬、紅白なます、栗甘露、さつまいも金団、鮭粥炒焼き、菜の花湯葉巻き、海老芝煮、紅蒲鉾、他(計20品×2)  
【三の重】柚子と檸檬のクリームチーズ、伊達巻き、ムール貝燻製オイル漬け、若鶏ディアブル風、紅芋月冠、スモークサーモンオイル漬け、他(計16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。

# 玉清

創業57年、愛知県でお弁当屋及び仕出しを作り続けている老舗の食品メーカーです。年末に製造する、こだわりのおせちは全国北海道から沖縄まで幅広いお客様に愛されるようになりました。



和洋中の食材を厳選し 彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。  
**O-41** 969648 販売予定数50個 監修 **無料宅配**  
**新春 オードブル** 計28品  
■3~5人前  
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ38.0cm×高さ6.2cm)  
本体 **10,000円**  
(税込10,800円)  
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日

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、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、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(計28品)

# ホテル プラザ オオサカ

淀川を臨む街、十三にそびえる総客室数653室のスケールを誇るシティホテルです。  
ホテル プラザ オオサカ HOTEL PLAZA OSAKA

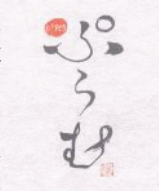


例年大人気のオードブル。迎春料理としても重宝する、ご家族向けの品揃えが自慢。お値段据え置きに寄り添い価格でのご提供です。  
価格据え置きでのご提供。着色料の「ペニコウジ」は一切使用していません。  
**O-42** 969524 販売予定数200個 監修 **無料宅配**  
**洋風オードブル「集(つどい)」一段重** 計31品  
■4人前 ■祝い箸4膳付き ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ37.5cm×高さ5.5cm)  
本体 **15,500円**  
(税込16,740円)  
重箱は、木製です。★消費期限:1月1日 23時

あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、紅鮭のスモークとケツパー、豚肉のリエット、ポロニアソーセージ、帆立のスモーク、イタリアン風チキンサラダ、スモークロースハム、パストラミビーフ、野菜のグレービー、数の子とカラフトシヤモ卵のサラダ、紅スワイ蟹肉のボイル、合鴨のオレンジソース煮、ツナ角煮、胡麻和え、鯛のエスカベッシュ、貝のムーストルネード、椎茸のテリーヌ、蛸と野菜のマリネ、豆のマスカルポーネ、らっきょうのワイン漬、きゅうりのマリネ、わかめの胡麻油和え、ブロッコリーのコンソメ煮、ペビーコーンの柚子マリネ、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス、他(計31品)

# 京都祇園 ぷらむ

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、祇園「ぷらむ」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たっぷり盛り込みました。  
**O-43** 969397 販売予定数150個 監修 **無料宅配**  
**洋風おせち「翔鳳」一段重** 計30品  
■2~3人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ29.0cm×高さ5.2cm)  
早割 本体 **12,350円** (税込13,338円) 本体 **13,000円** (税込14,040円)  
重箱は、紙製です。★消費期限:1月2日

黒豆艶煮金箔、青梅のコンポート、赤魚からすみ焼き、紅芋月冠、帆立香草オイル漬け、クリームチーズ(いちご&クランベリー)、合鴨スモーク、トラウトサーモン燻製、オニオンマリネ、蟹柚子酢仕立て、彩り野菜オリーブオイル漬け、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、ライプオリーブ、瀬戸内レモンのさつまいも新文、ムール貝燻製オイル漬け、ローストビーフ、からすみ、帆立の燻製、いくら醤油漬、開き海老炊炒焼き、くるみの鮎煮、蟹爪旨煮、他(計30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。



# 5等級の黒毛和牛



肉質脂質ともにバランスがよく、  
適度な霜降りの甘みと肉本来の  
旨みを愉しめます。



**店頭お渡しのみ**  
G-01  
480g  
4~5人前

5等級 黒毛和牛  
すき焼き用(かたロース) **国産**

本体 **5,000円**  
(税込5,400円)  
100g当り(本体)1,042円

★消費期限:2025年1月2日(木)

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:天六店・同心病・淡路店・新町店・  
草津店・西院店・かどの店・西ノ京店・  
カナート・ポートタウン店・鶴山台店・新築店・住之江店

きめ細かな肉質で口の中であろけるような  
食感のロースと適度な霜降りがあり  
旨味あふれる赤身肉の食べ比べが  
愉しめます。



**店頭お渡しのみ**  
G-03  
500g  
4~5人前

5等級 黒毛和牛  
しゃぶしゃぶ用(ロース・もも) **国産**

本体 **5,000円**  
(税込5,400円)  
100g当り(本体)1,000円

★消費期限:2025年1月2日(木)

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:天六店・同心病・淡路店・新町店・  
草津店・西院店・かどの店・西ノ京店・  
カナート・ポートタウン店・鶴山台店・新築店・住之江店

黒毛和牛ならではの風味と牛肉本来の  
濃厚な旨みがたっぷり詰まった赤身肉。



**店頭お渡しのみ**  
G-02  
550g  
4~5人前

5等級 黒毛和牛  
すき焼き用(かた) **国産**

本体 **5,000円**  
(税込5,400円)  
100g当り(本体)909円

★消費期限:2025年1月2日(木)

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:天六店・同心病・淡路店・新町店・  
草津店・西院店・かどの店・西ノ京店・  
カナート・ポートタウン店・鶴山台店・新築店・住之江店

焼肉で人気の部位を集めました。  
大人も子供も愉しめる霜降り肉と赤身肉、  
希少部位を食べ比べてください。



**店頭お渡しのみ**  
G-04  
計500g  
4~5人前

5等級 黒毛和牛焼肉用盛り合わせ **国産**

本体 **5,000円**  
(税込5,400円)  
100g当り(本体)1,000円

★消費期限:2025年1月2日(木)

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:天六店・同心病・淡路店・新町店・草津店・  
西院店・かどの店・西ノ京店・  
カナート・ポートタウン店・鶴山台店・新築店・住之江店

# 信州和牛

特性シーズニングで手仕込みし、  
和牛の旨みとあまみが楽しめる  
ローストビーフです。



**店頭お渡しのみ**  
G-05  
長野県産  
黒毛和牛  
使用  
計300g  
4~5人前

信州和牛のローストビーフ

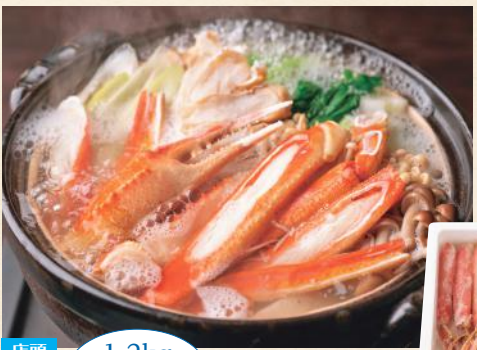
本体 **3,600円**  
(税込3,888円)  
100g当り(本体)1,200円

★賞味期限:2025年1月6日(月)~10日(金)

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:草津店・西院店・  
かどの店・西ノ京店・  
カナート・ポートタウン店・鶴山台店・  
新築店・住之江店

# 海鮮

かに本来の旨味が  
味わえる肩脚を  
たっぷり取り揃え  
ました。



**店頭お渡しのみ**  
G-07  
1.2kg  
3~4人前

こちらの商品は  
冷凍状態でお渡し  
となります。

原料原産地:ロシア  
生ずわいかに鍋用セット(太脚)

本体 **7,990円**  
(税込8,630円)

かに脚上すき身約10~12本、肩、爪肉が入ったお鍋にぴったりなセット  
★賞味期限:冷凍2025年8月 解凍後はお早目にお召し上がりください。★保管方法:冷凍

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:御影店・草津店・かどの店  
イズミヤ:天下茶屋店・洛北阪急スクエア店



透明感のある白身は、  
熱を通しても  
硬くなりくいいため、  
お鍋にすると絶品  
です。



**店頭お渡しのみ**  
長崎県産他  
G-06 販売予定数 50個

400g  
2~3人前

天然本くえ鍋セット(解凍)

本体 **7,800円**  
(税込8,424円)

天然本くえ鍋用切身(アラ・身)400g、ほん酢150ml、  
もみじおろし3g×5個、乾燥ねぎ0.2g×5個  
★消費期限:2025年1月1日(水) ★保管方法:冷蔵

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:御影店・草津店・かどの店  
イズミヤ:天下茶屋店・洛北阪急スクエア店

北海道で水揚げされた秋鮭の  
筋子を鮮度の良いうちに丁寧に  
ほぐし、独自のタレに  
じっくり漬け込み  
仕上げました。



**店頭お渡しのみ**  
G-09  
500g

こちらの商品は  
冷凍状態でお渡し  
となります。

原料原産地:北海道  
いくら醤油漬(化粧箱入り)

本体 **5,500円**  
(税込5,940円)

250g/パック×2個  
★賞味期限:冷凍2026年10月10日  
解凍後はお早目にお召し上がりください。★保管方法:冷凍

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:御影店・草津店・かどの店  
イズミヤ:天下茶屋店・洛北阪急スクエア店

慶応3年の創業以来こだわり  
続ける、関西地焼き炭火焼き鰻。



**店頭お渡しのみ**  
G-10 販売予定数 50個

原料原産地:鹿児島他  
魚伊 炭火焼うなぎ蒲焼セット

本体 **5,900円**  
(税込6,372円)

うなぎ蒲焼1尾十八幅巻1本+肝吸2食  
★消費期限:2025年1月5日(日) ★保管方法:10℃以下

取扱いのない店舗  
阪急オアシス:御影店・草津店・かどの店  
イズミヤ:天下茶屋店・洛北阪急スクエア店

# 寿司

創業160余年老舗平宗、  
伝統の柿の葉ずし5種30個の詰合せ。  
シャリは奈良県産ヒノヒカリ100%使用。



**店頭お渡しのみ**  
G-12  
30個入

平宗 柿の葉ずし5種30個

本体 **5,769円**  
(税込6,231円)

鮭、鮭の葉寿司  
★消費期限:2025年1月1日(水)  
★保管方法:17℃以下

鮭、鮭、金目鯛、穴子、海老の柿の葉寿司  
★消費期限:2025年1月1日(水)20時  
★保管方法:高温多湿、直射日光を避けて保存

厳選した海の幸と、こだわりの  
すし飯をあわせ、一粒一粒、丁寧に  
柿の葉で包んで  
います。



**店頭お渡しのみ**  
G-11  
20個入

紀の川寿司本舗 柿の葉ずし 鯖・鮭

本体 **2,885円**  
(税込3,116円)

鮭、鮭の葉寿司  
★消費期限:2025年1月1日(水)  
★保管方法:17℃以下



## おせち料理・ごちそうメニューご予約承り(P1~19)

ご予約はサービスカウンター又は特設カウンターで承ります。

**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

**12月22日(日)**  
午後6時まで

### Sマーク付ポイントカード会員様限定お持ち帰り特典

※このマークの付いた商品をお申し込みいただいた店舗での  
お持ち帰りにしていただきますと、通常ポイントに加えSポイントを  
**100~500ポイント進呈!**  
詳しくは係員までお尋ねください。※マークは一例です

※ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

## 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  
お渡し日時

**12月31日(火)**  
正午から午後6時まで

宅配  
お届け日

**12月31日(火)**

ご予約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。

無料  
宅配

◀このマークの商品はお届け区域に限り  
12月31日(火)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

このマークの商品は近畿圏内限定で無料宅配承ります。  
大阪府下、京都府下、兵庫県下、奈良県下、和歌山県下、滋賀県下  
※一部地域は除きます。詳しくは、係員にお問い合わせください。

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り致しておりません。

■12月31日は、混雑が予想される為、お届け時間が**21時**以降のお届けとなる場合がございますのでご了承くださいませ。

■12月31日当日の配達状況に関するお問い合わせは、購入店舗でお客様お問い合わせ番号を  
確認の上、ヤマト運輸お客様サービスセンター**0120-01-9625**までお願いいたします。

※山間部などで積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所から連絡させていただきますので係員とご相談ください。

### おことわり

■キャンセル、交換、返品はご容赦ください。

■商品はいずれも数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

■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ので、あらかじめご了承ください。

■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ので、あらかじめご了承ください。

■ご来店ご予約時に代金を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。(お支払いは現金・クレジットカードなど各種ご利用いただけます。)

■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。

■カタログに記載されている「〇人前」は目安です。

●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。

こちらの店舗では 取扱いがございません。	阪急オアシス カナート	神戸三宮店 富木店、堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店	イズミヤ	くずはモール店・まるとく市場店舗
-------------------------	----------------	-----------------------------	------	------------------

次のページからクリスマスケーキ

## お子様と一緒に

## 紀文

紀文オリジナルのデザインが  
施されたお重箱です。



O-44 969451

販売予定数 80個

おせち詰合せ/  
ディズニー 二段 計25品 **無料  
宅配**

■2~3人前  
■外寸(タテ16.0cm×ヨコ16.0cm×高さ4.0cm)

(本体) **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】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん、伊達巻、祝海老・栗甘露煮・田作り・味付数の子・黒豆・煮しめごぼう・煮しめ梅型人参、他(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・海老とプロッコリーのテリーヌ・鶏のトマト煮・玉子焼、他(計12品)



©Disney

ミッキーが幸せと喜びを願うデザイン。  
謂れの詰まった一の重、  
ミッキー・ミニーの詰まった二の重。

O-45 969460

販売予定数 75個

サンリオキャラクターズ  
おせち詰合せ 二段 計22品 **無料  
宅配**

■2~3人前  
■外寸(タテ16.0cm×ヨコ16.0cm×高さ4.5cm)

(本体) **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】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん、伊達巻、昆布巻、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、海老の旨煮、黒豆、他(計11品)

【二の重】大学芋、厚焼玉子、鶏ももトマト煮込み、三元豚ロースバスタミ、豚角煮、オリーブ、デミグラスハンバーグ、シナモロール蒲鉾、若桃甘露煮、りんごのグランチ、クロミちゃん 練り切り(計11品)

© 2024 SANRIO CO., LTD.  
APPROVAL NO. L651232



サンリオキャラクターが集まったデザイン。  
一の重は和風おせち、  
二の重は洋風おせちの二段重。

## 愛犬用おせち

## ルポインタ

大切な愛犬にも  
安心して提供できる  
おやつを食べさせたい  
との思いで西宮  
香櫨園にお店を構えて  
17年になります。

店頭  
お渡し  
のみ

O-46 969478

販売予定数 70個

監修

わんちゃんのおせち 計6品

■1~2匹分  
■外寸(タテ12.0cm×ヨコ12.0cm×高さ4.0cm)

(本体) **1,500円**  
(税込1,650円)

重箱は、プラスチック製です。★賞味期限:約90日

たい焼き1個、ラスクかぼちゃ10g、  
玄米ポン3枚、おからクッキー紫芋5  
枚、さつまいも馬肉巻き3個、鶏肉入  
りヘルシースティック5本(計6品)

※この商品は消費税10%となります。  
※お皿は商品に含まれません。



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。