

2020年 ライフのおせち



ライフのカード会員様 限定特典

◀このマークが目印です

300
ポイント

300・600
ポイント
プレゼント!

※ボーナスポイントは、他のポイント
倍付サービスの対象外となります。

600
ポイント

**宅配
無料**

関東全域
無料配達承ります。
おせち（一部商品を除く）
◀このマークの商品は、宅配無料となります。

ライフの
クリスマスケーキ・おせちは
LC JCBカード、LaCuCaがご得です！
ラ ッ カ



ライフのクレジットカード
ライフで一番ポイントが貯まる！
入会金・年会費ずっと¥0

電子マネー機能付き
ポイントカード
電子マネー支払いなら早くもお得！

※写真は必ずご確認ください。



ライフアプリ限定

おせち
(パンフレット掲載商品)
おせち15,000円以上ご購入で使える

300円引
アプリクーポンプレゼント!

※通信料はお客様ご負担となります。
※スマートフォン端末のみのご利用になります。ただし、一部のスマートフォン端末ではご利用いただけません。
※詳しくはライフアプリのクーポン画面をご確認ください。

ライフアプリのダウンロードはこちらから

ダウンロード
無料

ライフアプリ
検索

OR



首都圏版



祝い海老

厳選した海老を使用し、旨味を活かした味付けに仕上げました。



ぶり照焼

長崎産のぶりを使用し、特製のタレに漬けて焼きました。



黒豆

丹波産の黒大豆をふっくら艶やかに炊き上げました。はちみつを使用し、すっきりした甘さとコクのある味に仕上げられています。



味付けいくら

三陸産のいくらに昆布のエキスを加え、まろやかな味わいに仕上げました。



栗きんとん

すっきりとした甘さの栗きんとんです。黄金色の小判をイメージした栗きんとんは財産がたまるようにという願いがかけられています。

【巻の重】

金ごま田作り、紅白生酢、紅かまぼこ、白かまぼこ、にしん入り昆布巻、祝い海老、伊達巻、豚角煮、栗きんとん、黒豆

【式の重】

厚焼玉子、笹よぎ餅、ぶり照焼、酢だこ、紅ズワイカニ爪幽庵、ほたて煮、こんにゃく煮、寿高野煮、金柑甘露煮、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、味付いり

【参の重】

れんこん煮、しいたけ煮、たけのこ煮、花形人参、六角里芋煮、たたき牛蒡、さつまいも甘煮、サーモントラウトローズ、くるみ砂糖がけ、カナダホッキ貝の黄金和え、流星ぐらば、味付数の子、若桃甘露煮、花餅



和風三段重

ライフオリジナル

ライフとカネハツの共同開発による特別なおせち。ご家族が集い、祝う慶びの席にとことん品質にこだわった味わいをお楽しみください。

35品
3~4人分

600
ポイント

1 ライフオリジナル 和風三段重

ライフ・カネハツ共同開発
重箱サイズ:18.9cm×18.9cm
消費期限:2020年1月2日(木)

宅配
無料

本体価格 **15,800円**

小麦 卵 乳 えび かに

	店頭お渡し	宅配
承り期間	12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) 31日(火)	12月30日(月) 5071-3 31日(火) 5171-5



ご予約承り・お渡し日のご案内 おせちメニュー(P20~38)

ご予約締切日 **12/12(木)~27(金)まで** お渡し期間 **12/30(月)・31(火)、年始営業日より1/3(金)まで**

※商品により締切日が異なります。

掲載価格はすべて本体価格(税抜)表示となっております。別途消費税がかかりますので、予めご了承ください。

●ご予約はサービスカウンターにてお申し込みください。●お電話、ホームページ上でのご予約は承っておりません。
 ●お代金は、お申し込み時にお支払いください。●各種割引セールからは除外となります。●予約数に達し次第、受付を締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。
 ●容器や内容は、一部写真と異なる場合がございます。●お渡しにつきましては当日の開店よりのお渡しとなります。●12月31日(火)は午後5時迄にお受け取りください。
 ●おせちの宅配は、遅くとも18時にはお届けしますが、道路状況の遅延により遅れる場合がございます。●ご予約期間を過ぎるキャンセル及び、お申し込み内容の変更はできません。
 ※お客様から収集させていただいた個人情報、商品のお渡しやご連絡・確認に利用いたします。なお、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託先以外の第三者に開示及び提供することはありません。(法令等でお開示を求められた場合は除く)関連する法令等を遵守し、適切な管理体制のもとで保護をいたします。

カタログ内のマーク説明
 食物アレルギーの方のための7品目表示
 小麦 卵 乳 落花生
 そば えび かに
 ※25~38ページのみ特定原材料表示



和洋三段重

桃山

ライフオリジナル

定番のおせちに洋風メニューを加え彩り豊かに詰合せました。
お年寄りからお子様までご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。



【巻の重】

鯉ぐるみ、数の子、田作り、あわび旨煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、湯葉茶巾、お祝い海老、笹団子、金柑甘露煮、紅白松葉串

【式の重】

いかと野菜の彩り和え、豚角煮、伊達巻、合鴨のマスタード和え、栗きんとん、梅餅、すき入りキャロットラペ、たこ梅酢漬、ブラックオリーブ、ペッパービーフ、黒豆、若桃甘露煮

【参の重】

紅白蒲鉾、だし巻、椎茸旨煮、黒豆がんも含め煮、手綱こんにゃく、筍煮、姫ごうや含め煮、松麩、梅型人参、金時人参入り生酢、いくら、ピーズとトマトのバジルサラダ、鱈のレモンペッパー焼、梅羊羹松葉串



鱈のレモンペッパー焼き

鱈をレモンとペッパーの爽やかな風味のオイルソースで焼き上げました。



伊達巻

すり身と卵を使用し、甘くふわっとした食感になるように仕上げました。文化発展を願う縁起物です。



田作り

国産の片口いわしを香ばしく焼きました。



ペッパービーフ

牛もも肉を使用することで程よい食感を持たせました。胡椒の風味が食欲をそそります。

2

ライフオリジナル 和洋三段重桃山

ライフ・ノムラフーズ共同開発
重箱サイズ:20.2cm×20.2cm
消費期限:2020年1月2日(木)

冷蔵

37品
3~4人分

600
ポイント

宅配
無料

本体
価格

15,800円

小麦 卵 乳 えび

	宅配限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) 5172-6



慶

よろこび

5 慶 和風三段重 冷蔵

味遊心
重箱サイズ:19.4cm×19.4cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **20,000円**

39品 3~4人分 600ポイント

宅配無料

店頭お渡し	宅配
12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
12月30日(月) 31日(火)	12月30日(月) 31日(火)
	5074-5 5175-2

【春の重】 蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、丹波黒ふどう豆、ちよろぎ、安納芋の栗さんどん、伊達巻、たご煮、味付けの子、たら旨煮、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬

【武の重】 煮めごぼう、こんにやく煮、竹の子含め煮、ふき含め煮、一口にしん昆布巻、花麩煮、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、祝えび、味付け貝、杏シロップ漬、にしんごぼう射込、えんがわわさび、錦玉子、帆立明太

【参の重】 焼湯葉巻き、豚角煮、たらこ含め煮、花餅、カナダホッキ貝サラダ、にしん甘酢漬、錦糸巻、ぶり照焼、ロブスター



祝鼓

いわこぶし

45品 3~4人分 600ポイント

宅配無料

6 祝鼓 和風三段重 冷蔵

カネハツ
重箱サイズ:20.3cm×20.3cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **20,000円**

店頭お渡し	宅配
12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
12月30日(月) 31日(火)	12月30日(月) 31日(火)
	5075-5 5172-1

【一の重】 紅白かまぼこ、金ごま田作り、安納芋栗さんどん、大粒丹波産黒豆、花びら羊かん、流星くらげ、合鴨スモークスライス、三陸産味付けくら、くるみ砂糖かけ、錦糸巻かに風味、龍皮巻、たたき牛蒡、オーロラカスタード、有頭海老

【二の重】 長崎県産ぶりの照焼、さつまいも甘露煮、豚角煮、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、カナダホッキ貝の黄金和え、金柑甘露煮、にしん入り昆布巻、サーモンラウトローズ、名古屋コーチンの肉団子、梅麩の甘煮、寿高野煮、若桃甘露煮、味付けの子、花餅、紅白生酢、あわび酒蒸し

【三の重】 穴子八幡巻、花餅、真鍋西京焼、こんにやく煮、花形人参、国産里芋煮、伊達巻、北海道産紅ズワイ蟹爪歯庵、いか雲丹風味、たらこ煮、しいたけ煮、たけのこ煮、花れんこん煮、子持ちかさぎ、手まり餅、笹もぎ餅



雅

みやび

3 雅 和洋四段重 冷蔵

味遊心
重箱サイズ:19.4cm×19.4cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **22,800円**

48品 4~5人分 600ポイント

宅配無料

店頭お渡し	宅配
12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
12月30日(月) 31日(火)	12月30日(月) 31日(火)
	5072-4 5173-4

【春の重】 蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、丹波黒ふどう豆、ちよろぎ、安納芋の栗さんどん、伊達巻、たご煮、味付けの子、たら旨煮、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬

【武の重】 煮めごぼう、こんにやく煮、竹の子含め煮、ふき含め煮、一口にしん昆布巻、花麩煮、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、祝えび、味付け貝、杏シロップ漬、にしんごぼう射込、えんがわわさび、錦玉子、帆立明太

【参の重】 焼湯葉巻き、豚角煮、たらこ含め煮、花餅、カナダホッキ貝サラダ、にしん甘酢漬、錦糸巻、ぶり照焼、ロブスター

【与の重】 合鴨スモーク、バーナ貝燻製オイル漬、中華くらげ、にしん甘酢漬、酢豚、花餅(紅梅)、海老マヨソース、ロブスターテルミドール、浅漬ブロッコリー、鶏の塩麹焼、カナダホッキ貝サラダ、ドライトマトワイン煮



初梅

はつうめ

4 初梅 和風二段重 冷蔵

カネハツ
重箱サイズ:18.9cm×18.9cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **11,000円**

29品 2~3人分 300ポイント

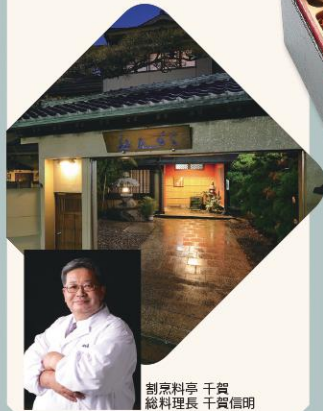
宅配無料

店頭お渡し	宅配
12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
12月30日(月) 31日(火)	12月30日(月) 31日(火)
	5075-0 5175-3

【一の重】 紅白かまぼこ、なると金時栗さんどん、丹波産黒豆、くるみ砂糖かけ、有頭海老、伊達巻、若桃甘露煮、紅白生酢、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、花餅、たらこ煮

【二の重】 酢だこ、長崎県産ぶりの照焼、笹もぎ餅、れんこん煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、こんにやく煮、三陸産味付けくら、寿高野煮、味付けの子、流星くらげ、北海道産紅ズワイ蟹爪歯庵、金ごま田作り、厚焼玉子

割烹 千賀



割烹料亭 千賀
総料理長 千賀信明



10
彩華千
和風三段重 **冷蔵**
割烹料亭 千賀
重箱サイズ:25.7cm×25.7cm
消費期限:2020年1月2日(木)

60品
4~5人分

宅配
無料

本体
価格 **20,300**円

小麦 卵 乳 えび かに

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) E17C-3

【杏の重】
鶏の三色巻、梅麩、紅白なます、ごままつま、栗金団、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白祝袋、ロブスター、白花生、田作り、新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、酢牛蒡、えび紅白華書、寿高野豆腐、蛸小倉煮、数の子鼈甲漬

【武の重】
鶏照焼、柚子鶏つくね、海老マリネ、若桃甘露煮、カジキのスイートチリソース、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、ままかり市松、手毬餅、カンシューナッツ飴炊き、海老マヨ、柚子オーロラ、豚角煮、北欧サラダ、ミートローフ、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、はかた地どりのテリーヌ、あわびのワイン煮、祝い海老

【参の重】
穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、味付け肉団子、焼き帆立、椎茸旨煮、はい貝串刺、松前漬、帆立明太、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、子持烏賊、いか松風、牛肉とごぼうしぐれ煮、鮎笹茶巾、湯葉旨煮、紅芋金団、柚子くらげ



11
吉寿千 和風三段重 **冷蔵**
割烹料亭 千賀
重箱サイズ:19.5cm×19.5cm
消費期限:2020年1月2日(木)

41品
3~4人分

宅配
無料

本体
価格 **13,980**円

小麦 卵 乳 えび

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) E17D-6

【杏の重】
金箔黒豆、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、祝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鼈甲漬、さごしの昆布ア

【武の重】
穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、田作り、白花生、海老マリネ、湯葉旨煮、鮎笹茶巾、紅鮭しんじょう、伊達巻、紅鮭昆布巻、梅かんざし

【参の重】
椎茸旨煮、焼き帆立、若桃甘露煮、手毬餅、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘藷、酢牛蒡、えび紅白華書、紅白祝袋、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼

12
舞千
一段重×二客 **冷蔵**
割烹料亭 千賀
重箱サイズ:16.1cm×21.4cm
消費期限:2020年1月2日(木)

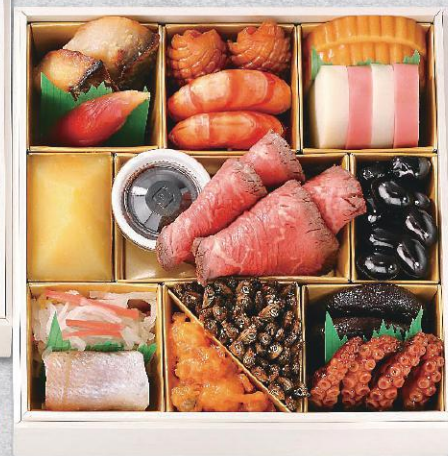
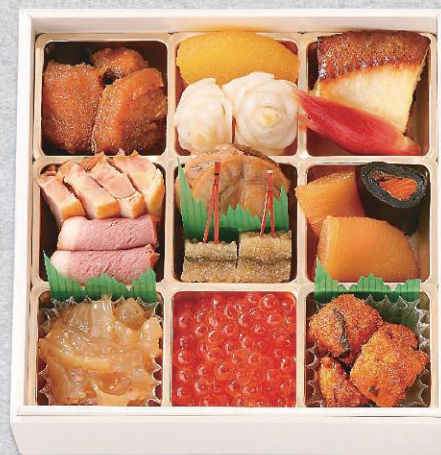
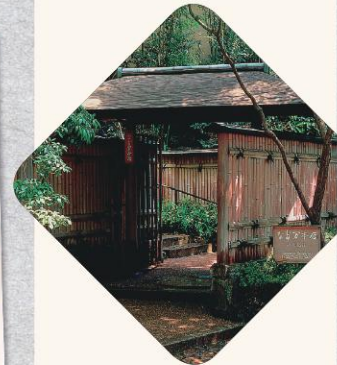
本体
価格 **9,980**円

小麦 卵 乳 えび

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) E18D-9

紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鮎くるみ、きんごんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢ア、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鼈甲漬、手毬餅、梅かんざし

なだ万



7
正月万菜 二段重 **冷蔵** 宅配
なだ万
重箱サイズ:17.9cm×17.9cm
賞味期限:冷凍状態で2020年1月7日(火)

28品
2人分

【杏の重】
伊達巻、紅白小袖蒲鉾、松笠烏賊、海老芝煮、鯖西京焼、黒豆、ローストビーフ(タレ付き)、栗金団、干椎茸甘露煮、小蛸、田作り、貝柱雲丹和え、紅白なます、小鯛笹漬

【武の重】
鯖西京焼、酢取茗荷、編笠柚子、花百合根、真體旨煮、紅鮭昆布巻、数の子鼈甲漬、帆立生薑煮、子持ち昆布、鶏燻製、合鴨燻製、鱧の子旨煮、いくら醤油漬、海月酢

本体
価格 **20,000**円

小麦 卵 えび

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) E07C-1

8
多口味
一段重 **冷蔵** 宅配
なだ万
重箱サイズ:19.7cm×19.7cm
賞味期限:冷凍状態で2020年1月7日(火)

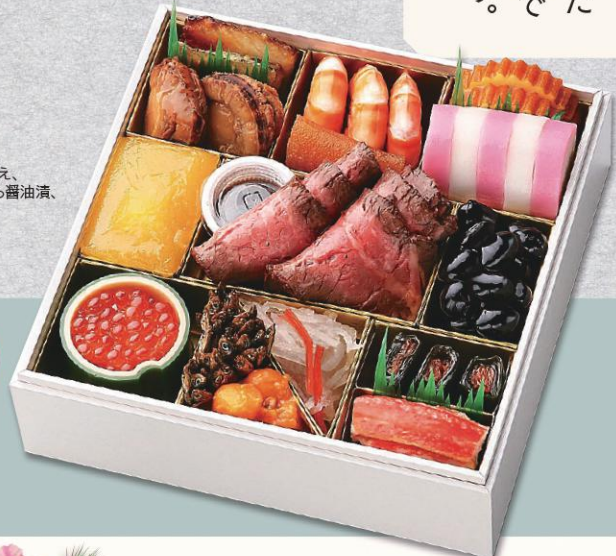
宅配
無料

紅白小袖蒲鉾、伊達巻、海老芝煮、数の子鼈甲漬、黒豆、田作り、貝柱雲丹和え、紅白なます、栗金団、いくら醤油漬、ローストビーフ(タレ付き)、蟹生薑煮、干椎茸甘露煮、紅鮭昆布巻、鯖西京焼、帆立生薑煮

本体
価格 **15,000**円

小麦 卵 えび かに

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) E07D-2



京・料亭
わらびの里®

9
和洋料亭おせち **冷蔵** 宅配
わらびの里
重箱サイズ:20.3cm×20.3cm
消費期限:2020年1月1日(水)

58品
5人分

【杏の重】
鮎旨煮、海老艶煮、タラハ蟹酢漬、スワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、寿厚焼き玉子、田作り照煮、海老とプロッコリーのテリーヌ、市松チーズ南島ムース包み、スパイシーチーズ、千代結び蒲鉾、かぼす羊羹

【武の重】
鮮味噌柚庵焼、鮭柚庵焼、いくら(金箔)、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、花蓮根、松笠烏賊、千代結び蒲鉾、穂付肴土佐煮、六方まつま芋、椎茸旨煮、蛸燻煮、海老沢煮、揚げ梅山時人參、絹さや

【参の重】
伊達巻、鯛広島巻、柚子かぶら、鯖柚庵焼、サラミ風ベーコン巻、豚角彩り流し、海老と雲丹のテリーヌ、焼蟹酢漬、くらげ酢、ミートローフ、合鴨ロース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮、千代結び蒲鉾

本体
価格 **37,000**円

小麦 卵 えび かに

宅配限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) E177-4

【与の重】
りんご豆腐のバイ包み、笹よもぎ餅、鶏そぼろ南島テリーヌ、ローストビーフ、ロースハム、チキンマリネ、サーモンマリネ、紅白錦糸巻、鮭小川巻、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、千代結び蒲鉾、ねりきり(鰻)、ねりきり(亀)、ねりきり(鯛)、ねりきり(松)



16
自在詰め 円卓の宴 冷蔵
 天外天 総料理長 中川優氏 監修
 石井食品
 外箱サイズ: 28.0cm x 24.5cm
 賞味期限: 2020年1月5日(日)

宅配 無料

9品 2~3人分
 本体価格 **8,000円**
 小麦 えび

	店頭お渡し	宅配
承り期間	12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火)	12月31日(火) 5184-4

千葉県産豚のチャーシュー、鹿児島産海老のチリソース、岩手県産若鶏と蓮根の辛味ソース、岩手県産若鶏の団子、黒酢ソース、国産野菜の甘酢漬、国産イカとパプリカの中華風、千葉県産豚の角煮、千葉県産牛肉とマッシュルームのオースターソース、山形県産若鶏の甘露煮



※お届けイメージ

※写真は盛り付け例です。



20品 2~3人分
17
横浜中華街 中華おせち二段重 冷凍
 東園
 重箱サイズ: 26.8cm x 25cm
 賞味期限: 冷凍状態で2020年1月31日(金)

宅配 無料

本体価格 **15,000円**
 小麦 卵 乳 えび かに

	宅配限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) 5081-6 31日(火) 5185-5

【一の重】
 ローストポーク黒糖風味、豚角煮風、肉団子、焼栗ブランデー煮、合鴨野菜巻、花餅桃、鶏中華テリーヌ、金柑紹興酒漬、有頭海老チリソース

【二の重】
 ごま団子、糖付鶏煮、ふかひれとろみ味付、中華いか下足、味付数の子紹興酒風味、中華くらげ、焼目入かに爪、いか魚卵詰め、鮑蒸煮、カシューナッツの鮑炊き、ピリ辛小胡瓜

Hotel Okura



18
和洋中おせち三段重 冷凍
 ホテルオークラ
 重箱サイズ: 17.1cm x 17.1cm
 賞味期限: 冷凍状態で2020年1月31日(金)

宅配 無料

本体価格 **20,000円**
 小麦 卵 乳 えび かに

	宅配限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月31日(火) 5186-5

【一の重】サーモントラウトの西京焼き、紅白かまぼこ、金柑甘露煮、練りきんとん、栗の甘露煮、黒豆煮、五色なます、味付いくら、伊達巻、田作り、お祝い海老煮、若桃甘露、一口昆布巻き

【二の重】豚肉のバルサミコ風味、スモークサーモントラウト、レモン添え、ホタテと香草のテリーヌ、野菜のマリネ、帆立の燻製グリル、ブロッコリーコンソメ煮、ローストビーフグレービーソース添え、エビのテリーヌ、鶏肉のトマトソース、カレー風味、オリブ添え、タコの照焼き、バルサミコ風味

【三の重】蒸し鶏の麻辣ソース、枝豆の中華あん、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓蒸煮ソース、クルミの鮑炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青サザイ、中華くらげ、花型人参添え



46品 4~5人分
13
鞍馬 京風四段重 冷蔵
 野村佃煮
 重箱サイズ: 19.0cm x 19.0cm
 消費期限: 2020年1月2日(木)

宅配 無料

本体価格 **27,800円**
 小麦 卵 乳 えび かに

	店頭お渡し	宅配
承り期間	12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) 5078-3 31日(火)	12月30日(月) 5078-3 31日(火) 5181-1

【一の重】
 味付一口数の子、丸たき牛蒡、梅花こんにやく、松前漬、祝海老、田作り、鰯のうま煮、黒豆ふくませ、いくら醤油漬、白梅餅、紅梅餅、青甘露梅

【二の重】
 柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、サーモン小川巻、昆布巻、錦糸巻、酢蛸、龍皮巻、小鯛の酢漬、菓子くるみ、笹巻団子、栗さんどん

【三の重】
 市松玉子、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼き、ぶりの照り焼き、いか白焼き、葉付金柑、鶏肉の西京焼き、たらこ昆布巻、海鮮市松、かに爪蒸焼き

【与の重】
 牛蒡にしめ、筍にしめ、魚卵の煮物、栗甘露煮、寿鶴人参味付け、藍にしめ、穴子八幡巻、大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、さごし昆布巻、豚の角煮

14
高雄 京風三段重 冷蔵
 野村佃煮
 重箱サイズ: 17.8cm x 17.8cm
 消費期限: 2020年1月2日(木)

宅配 無料

本体価格 **17,800円**
 小麦 卵 乳 えび かに

	店頭お渡し	宅配
承り期間	12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) 5079-4 31日(火)	12月30日(月) 5182-2 31日(火)

【一の重】
 味付数の子、祝海老、射こみ高野豆腐、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、若桃シロップ漬、こはた栗漬、甘露いもシモン煮、海鮮市松、豚の角煮

【二の重】
 紅白生酢、焼湯葉巻、松前漬、栗甘露煮、昆布巻、いくら醤油漬、酢蛸、わらび餅(バイナップル)、海鮮サーモンサラダ、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、とりのテリーヌ、うめ麩、さんどん

【三の重】
 丸たき牛蒡、筍にしめ、鰯のうま煮、市松玉子、生椎茸ふくませ煮、てり焼き帆立、鰯の西京焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、寿鶴人参味付け、紅鮭昆布巻、田舎金時豆、ごまめ



23品 2~3人分
15
祇園 京風一段重 冷蔵
 野村佃煮
 重箱サイズ: 24.0cm x 24.0cm
 消費期限: 2020年1月2日(木)

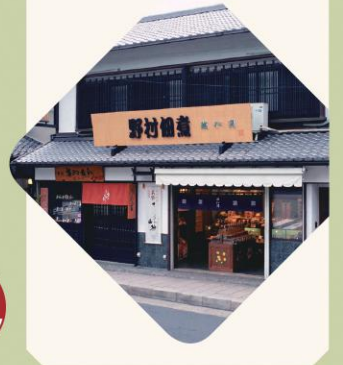
宅配 無料

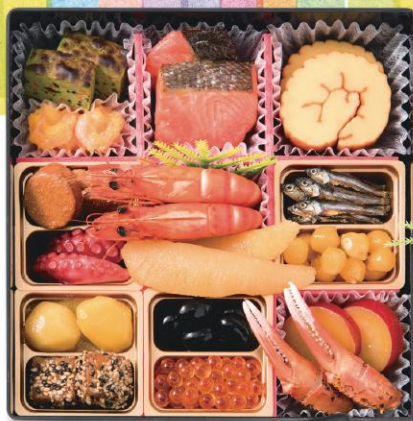
本体価格 **11,500円**
 小麦 卵 乳 えび

	店頭お渡し	宅配
承り期間	12月27日(金)まで	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月) 5080-5 31日(火)	12月30日(月) 5080-5 31日(火) 5183-3

味付数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、魚卵の煮物、田作り、鰯のうま煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、生椎茸ふくませ煮、いくら醤油漬、鰯の西京焼き、白梅餅、紅梅餅、ちりめん山椒、葉付金柑、寿鶴人参味付け、菓子くるみ、寿焼印栗甘露、若桃シロップ漬、さんどん

野村佃煮





23
ララピーの
わくわくおせち 冷蔵

一本富士
重箱サイズ:19.5cm×19.5cm
消費期限:2020年1月1日(水)

本体価格 **10,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

【吉の巻】
抹茶ふくさ餅、小海老の魚卵和え、鮭西京焼、伊達巻、魚卵の旨煮、真鍋梅風味、有頭海老煮、数の子、田作り、ひよこ豆、甘栗、きんぴらペースト、唐辛子まぐろ煮、黒豆、いくら醤油漬、鴨門金時手煮、かに爪

【武の巻】
鶏もも肉のトマト&バジル、豚角煮、北海道産鶏ハーフロール、7種の野菜のキャベツ、サーモンのテリーヌ、合鴨スモーク、ララピー 玉子焼き、黒糖ローストポーク、バスタミニス、栗付金柑、若桃の甘露煮、マーブルチーズ、レモン風味タンメン、豚もも肉照焼

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

ララピーのわくわくおせち
1点ご予約につきもれなく
ララピーの
オリジナル皿1つ
プレゼント

直径約16cm
※オリジナル皿は
商品と一緒に
お渡します。



32品
2人分

からだに
やさしい
おせち



25
食物アレルギー
配慮おせちのぞみ 冷蔵

石井食品
重箱サイズ:16.7cm×16.7cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **14,500**円
小麦 卵 乳 えび かに

26
食塩不使用の
おせち 千鶴 冷蔵

石井食品
外箱サイズ:28.0cm×24.5cm
賞味期限:2020年1月5日(日)

本体価格 **6,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

26品
2~3人分

12品
2~3人分



お届けイメージ ※写真は
盛り付け例です。

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

愛犬用おせち



鶏肉の海苔巻、ずんださんとう、
稲庭うどん、花ひらがまはこ、
ふり揚げ、ペビー軌立の甘露煮、
温野菜(人参、いんげん)、ローストビーフ、
温野菜(ブロッコリー、
かにのた巻、小つぶがんと

24
コミフデリ
招福おせち 冷蔵

ホットドッグ
重箱サイズ:13.1cm×15.0cm×4.7cm
賞味期限:冷凍状態で2020年1月15日(水)

本体価格 **3,400**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月12日(木)まで
お渡し日 12月30日(月)

こちらは愛犬といっしょに飼い主様も
お召し上がりいただけるおせちになります。

11品

19
洋風おせち三段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:25.1cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **30,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

【一の巻】
サーモンネルのクリーム煮、イクラ添え、豚角煮、
フォアグラムース、トリュフ添え、ロブスターのテルミドール、
豚肉のロースト、和風仕立て、洋風栗きんとん、
花豆のプランター煮、金粉飾り

【二の巻】
紅鮭のスマーク、オレンジ添え、伊達巻のホワイトソース煮、
若狭の白煮魚、ジャムソース入りフルーツゼリー、
和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、
ハーブ煮のローストポーク(ローストビーフソース付き)、
白身魚のエスカパヴェ(カレールー風味)、
どうもるこしのムース、コンソメジュレがけ、
カクテルソースシュリンプ

【三の巻】
あわび(グリーンリッパ)のコンフィ、彩り野菜の
ミックスピクルス、帆立貝柱と豆のマリネ、
サルサポモドロー、タンダーチキン、
カレー風味ヨーグルトソース添え、
有頭海老のスマーク、ハムとチーズのキッシュ、
二種のチーズテリーヌ、イペリコ豚ローストポーク、
フルーツカスタード

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

24品
5人分

24品
4人分

20
洋風おせち二段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:25.1cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **20,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

【一の巻】
紅鮭のスマーク、オレンジ添え、牛肉の煮込み、赤ワイン風味、
カクテルソースシュリンプ、ロブスターのテルミドール、
イペリコ豚ローストポーク、若狭の甘露煮、ジャムソース入り
フルーツゼリー、伊達巻のホワイトソース煮

【二の巻】
サーモンネルのクリーム煮、イクラ添え、
和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、
貝とエリンギのガーリック風味、緑色野菜のマリネ添え、豚角煮、
有頭海老のスマーク、花豆のプランター煮、金粉飾り、二種のチーズ
テリーヌ、砂糖と彩り野菜のアービジョ仕立て、洋風栗きんとん

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

22
美先・ポルトファーロ・花蝶
和洋中三段重 冷蔵

フードワークス
重箱サイズ:19.5cm×19.5cm
賞味期限:2020年1月31日(金)

本体価格 **16,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月20日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

こちらは愛犬といっしょに飼い主様も
お召し上がりいただけるおせちになります。

21
洋風おせち一段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:32.7cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **10,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

【一の巻】
紅鮭のスマーク、オレンジ添え、二種のチーズテリーヌ、牛肉の煮込み、赤ワイン風味、
豚角煮、
豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、カクテルソースシュリンプ、サーモンネルの
クリーム煮、イクラ添え、ローストポーク、洋風栗きんとん、若狭の甘露煮、ジャムソース入りフルーツ
ゼリー、有頭海老のスマーク、松葉梅飾り、花豆のプランター煮、金粉飾り

【二の巻】
サーモンネルのクリーム煮、イクラ添え、
和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、
貝とエリンギのガーリック風味、緑色野菜のマリネ添え、豚角煮、
有頭海老のスマーク、花豆のプランター煮、金粉飾り、二種のチーズ
テリーヌ、砂糖と彩り野菜のアービジョ仕立て、洋風栗きんとん

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

22品
3人分

21
洋風おせち一段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:32.7cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **10,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

21品
4人分

21
洋風おせち一段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:32.7cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **10,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)

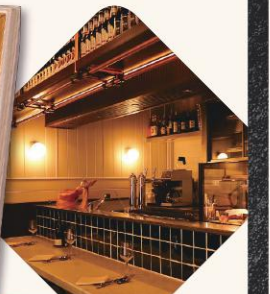
21品
4人分

21
洋風おせち一段重 冷蔵

銀座ローマイヤ
重箱サイズ:32.7cm×25.1cm
消費期限:2020年1月2日(木)

本体価格 **10,000**円
小麦 卵 乳 えび かに

店頭お渡し 12月27日(金)まで
お渡し日 12月31日(火)





魚体サイズにこだわったまぐろを使用

※容器、商品内容は写真と一部異なる場合がございます。
※写真は盛り付け例です。

43 約7~8人前 冷蔵
大漁舟刺身盛合せ
本まぐろ中とろ、真鯛、伊勢えび、うに(解凍)、あわび、かんぱち、めばちまぐろ赤身、いか、平目、甘えびなど

本体価格	13,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)



※写真はイメージです。天然物の本まぐろを品質・脂選別してお届けします。お刺身や寿司ネタにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。

37 アイルランド沖水揚げ 冷蔵
天然本まぐろサクセット
天然本まぐろ大とろサク170g、中とろサク170g、赤身サク170g
解凍後、翌日までにお召し上がりください

本体価格	7,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで



※写真は盛り付け例です。



北極圏の冷たい海でじっくり丁寧に育てた生サーモンをノルウェーから直輸入。脂がのった濃厚な旨味の本まぐろをお刺身・サラダにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。

44 ノルウェー産 冷蔵
北極圏生サーモン (刺身用・養殖) サクセット(真空)
3冊入り 計600g

本体価格	2,980円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

消費期限: 未開封5℃以下で2日間
開封後はお早めにお召し上がりください



※写真は盛り付け例です。

38 長崎産 冷蔵
玄海生本まぐろ(養殖) サクセット(真空)
長崎産生本まぐろ(養殖) 赤身約150g、中とろ約250g、大とろ約100g

本体価格	9,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

消費期限: 未開封5℃以下で2日間
開封後はお早めにお召し上がりください



与える餌・取り上げ・加工まで、メーカー一貫管理生産でこだわり抜きました。脂がのった濃厚な旨味の本まぐろをお刺身や寿司ネタにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。



魚体サイズにこだわったまぐろを使用

46 約5~6人前 冷蔵
ごちそう刺身盛合せ
本まぐろ中とろ、めばちまぐろ赤身、かんぱち、平目、真鯛、甘えび、いかなど

本体価格	6,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで



※写真は盛り付け例です。

45 約7~8人前 冷蔵
刺身用短冊セット (皮とり真空パック)
活かんぱち(養殖)380g、活真鯛(養殖)250g、活平目(養殖)200g、アトランティックサーモン(養殖)400g

本体価格	7,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

消費期限: 未開封4℃以下で3日間
開封後はお早めにお召し上がりください



中トロ、いくら、うになどの豪華なネタの盛合せです。※国産米使用。わさび抜きです。

41 約4人前
魚河岸にぎり寿司
1パック

本体価格	3,980円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

※写真はイメージです。



お子様に人気のいくら、まぐろたたき、サーモンなどを使用したパーティーメニューに最適な手巻寿司です。※国産米使用。わさび抜きです。

42 約3~4人前
花手巻パーティーセット
1パック

本体価格	1,400円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

※写真はイメージです。



海老チリ、唐揚げ、海老フライなど人気のメニューを盛合せたオードブルです。

39 約3~4人前
パーティーオードブル(大)
1パック

本体価格	1,980円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで

※写真はパーティーオードブル(大)になります。

40 約2~3人前
パーティーオードブル(小)
1パック

本体価格	1,380円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月25日(水)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、年始営業日より1月3日(金)まで



九州産
黒毛和牛肩ロース薄切り 冷蔵
(解凍)
肉質等級 3級以上
500g

本体価格	3,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)

九州産
黒毛和牛肩ロース薄切り 冷蔵
(解凍)
肉質等級 3級以上
800g

本体価格	5,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



長崎和牛肩ロースうす切り 冷蔵
肉質等級 4級以上
550g

本体価格	5,000円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



長崎和牛ロースしゃぶしゃぶ 冷蔵
肉質等級 4級以上
540g

本体価格	5,000円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



長崎和牛サーロインステーキ 冷蔵
肉質等級 4級以上
540g(180g×3枚)

本体価格	5,000円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



丸大食品
ローストビーフ入りギフト 冷蔵
ローストビーフ200g、トリュフ仕立てソース100ml、
あぶり焼焼豚180g、生ハム肩ロース36g
GL-30

本体価格	2,700円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



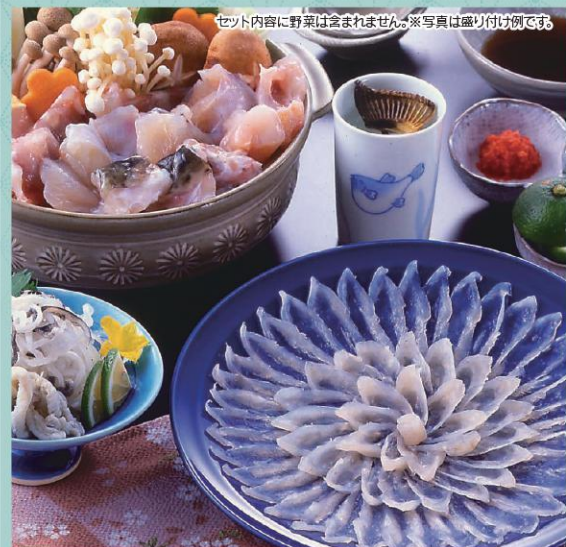
鎌倉ハム富岡商會
鎌倉ハムギフト 冷蔵
樽仕込ロースハム400g、
特選ももハム290g
KA-510

本体価格	4,000円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)~1月3日(金)



ふぐ料理セット・大 冷蔵
まふぐ刺身約100g(30cmプラ皿)、
まふぐちり300g、皮刺30g、
とらふぐ焼きひれ3g、ボン酢、
もみじおろし、ねぎ

本体価格	8,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、 年始営業日より1月3日(金)まで



とらふぐ料理セット 冷蔵
とらふぐ刺身約70g(25cmプラ皿)、
とらふぐちり200g、皮刺30g、
とらふぐ焼きひれ3g、ボン酢、
もみじおろし、ねぎ、出し昆布

本体価格	10,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、 年始営業日より1月3日(金)まで



ロシア産
ボイルたらばかに-half 冷蔵
ポーション
800g

本体価格	8,800円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)、 年始営業日より1月3日(金)まで

お正月の食卓を彩る

国産の天然真鯛を
丁寧に焼き上げました。
お祝いに最適です。

50 長崎産地 焼祝い鯛(天然) 冷蔵
300g 1尾

51 長崎産地 焼祝い鯛(天然) 冷蔵
600g 1尾

本体価格	1,980円
店頭お渡し限定	
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月30日(月)・12月31日(火)



※写真はイメージです。

税率10%
このマークの商品は、消費税率10%となります。



飲み飽きしないやわらかな味わいと爽やかな酔い心地。爛してよし、冷やして良しのうまさ。抜群の逸品です。

60 黒龍酒造
黒龍 九頭龍 逸品
1.8ℓ
数量限定
本体価格 **2,980円**

	店頭お渡し限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月28日(土)~12月31日(火)

税率10%
このマークの商品は、消費税率10%となります。



「久保田」の最高峰。華やかで重厚な香り、柔らかさの中に、旨味・甘味・酸味が調和した味わいです。

59 朝日酒造
久保田 萬寿
720ml
数量限定
本体価格 **5,680円**

	店頭お渡し限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月28日(土)~12月31日(火)



新年に
乾杯

新しい年を迎えるための祝い酒

税率10%
このマークの商品は、消費税率10%となります。



厳冬の限られた時期だけに仕込まれます。ゆつくりと熟成された、やわらかな口当たりとふくらみを持つ一品。

63 八海醸造
八海山 大吟醸
720ml
数量限定
本体価格 **6,800円**

	店頭お渡し限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月28日(土)~12月31日(火)

税率10%
このマークの商品は、消費税率10%となります。



酸味を抑えた幅と厚みのある味わいが特徴で、とろりと滑らかなさと香りも大きな魅力の純米大吟醸酒です。

62 石本酒造
越乃寒梅 純米大吟醸
無垢
720ml
数量限定
本体価格 **4,280円**

	店頭お渡し限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月28日(土)~12月31日(火)

税率10%
このマークの商品は、消費税率10%となります。



昔ながらの「かゆ霽仕込み」で、まろやかで旨みのある味わいと洗練された風味のある手焼酎です。

61 森伊蔵酒造
森伊蔵 いも25°
720ml
数量限定
本体価格 **18,800円**

	店頭お渡し限定
承り期間	12月20日(金)まで
お渡し日	12月28日(土)~12月31日(火)

※法律に基づき、20歳以上の年齢確認ができないとお酒の販売を致しません。

税率10% ※このマークの商品は、消費税率10%となります。