



近畿圏版



# おせち

二〇二二年 ライフの



**早割**  
5% OFF

12月13日(月)より7時まで  
**早期割引**  
このマークの商品は、12月13日(月)より7時までに  
ご予約いただくと、早期割引となります。

12月27日(月)より7時まで  
ライフのカード会員様限定 **商品限定ご予約特典**  
**100~500**  
ポイントプレゼント!

このマークの商品は、10月31日(日)までにご予約で、さらに300ポイントプレゼント

**超早期特典**  
さらに  
**300**ポイント  
プレゼント!

キャラクターおせち



※写真はイメージです。  
ララビーおせち  
1点ご予約につきもれなく  
**ララビーの「保存容器」  
1つプレゼント!**  
※「保存容器」は  
商品と一緒に  
お渡します。 約10.8cm×10.8cm×5.3cm

55 (一富士) **10,000円**  
ララビーおせち (税込10,800円)

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4155-4  
◆重箱サイズ:外寸19.5cm×19.5cm(合成樹脂製) お品書き 祝儀3膳 冷蔵  
◆2人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで  
《巻の重/全17品》小海老の魚卵和え、抹茶ふくさ焼、鮭西京焼、伊達巻、魚卵の旨煮、真蛸梅酢味、数の子、有頭海老煮、田作り、ひよこ豆、甘栗、きんとんペースト、唐芋ごま甘露煮、黒豆、いくら醤油漬、鳴門金時芋煮、焼き目入り蟹爪  
《武の重/全15品》鶏もも肉のトマト&バジル、豚角煮、北海道産鶏ハーブロール、7種の野菜のキッシュ、合鴨スモーク、サーモンのテリーヌ、レザンアルメット、バストラミビーフ、黒糖ローストポーク、マールチーズ、葉付金柑、若桃の甘露煮、レモン風味タンスモーク、豚ももベーコンスライス、鶏もも肉照焼



57 (紀文食品) **10,000円**  
おせち詰合せ/ディズニー (税込10,800円)

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4157-6  
◆重箱サイズ:外寸16.5cm×16.5cm(プラスチック製) お品書き 冷蔵  
◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで  
《巻の重/全16品》鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、祝海老、栗甘露煮、田作り、昆布巻、味付数の子、黒豆、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ梅型生麩、煮しめ里芋、三種野菜巻、煮しめ手まり麩、はたてスモーク  
《武の重/全10品》かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、海老とブロッコリーのテリーヌ、洋風なます、鶏のトマト煮、玉子焼、ローストポーク、合鴨スモーク、きんぴらごぼう肉巻、切り餅/ディズニー



56 (紀文食品) **10,000円**  
はろうきていのおせち詰合せ (税込10,800円)

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4156-5  
◆重箱サイズ:外寸16.5cm×16.5cm(プラスチック製) お品書き 冷蔵  
◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで  
《巻の重/全12品》伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、味付数の子、祝海老、栗きんとん、昆布巻、黒豆、田作り、若桃甘露煮、いくら醤油漬、ハロキティ練り切り  
《武の重/全10品》玉子焼、合鴨スモーク、豚角煮、大学芋、はたてスモーク、オリーブのピクルス、黒酢だれ肉団子、ハロキティ蒲鉾、  
© 2021 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L624456

おせち ご予約承り・お渡し日のご案内

	ご予約締切日	お届け・お渡し期間
宅配おせち	12月21日(火)より7時まで	12月31日(金) ※時間指定はできません ※43, 44, 46, 47, 48は12月30日(木)お届けとなります
店舗しおせち	12月27日(月)より7時まで	12月31日(金)※時間指定はできません
牛肉(店舗しのみ)	12月27日(月)より7時まで	12月30日(木)・31日(金)
海鮮(店舗しのみ)	12月24日(火)より7時まで ※52は12月21日(火)より7時まで	12月30日(木)・31日(金)

ライフのカード会員様限定 **100**ポイント  
**ご予約特典** 300ポイント  
左記マークの商品は **ボーナスポイント**  
おせち1点につき **プレゼント!** ※左記は  
マークの一例です。

**宅配無料** このマークの商品は無料宅配を承ります。  
おせち宅配は、大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限りです。  
※天候や交通の事情等により、配達が遅れる場合がございます。※お届け時間のご指定はご容赦ください。

※ボーナスポイントは、他のポイント付サービスの対象外となります。  
※お渡し時間は、あさ10時~より7時までとなりますが、12月31日(金)はより5時までにお受け取りください。  
※年始営業日は店舗により異なります。また、受付時間は店舗によって異なります。  
詳しくはサービスカウンターにおたずねください。  
※一部店舗では、おせちの取り扱いをしております。

お客様から頂いた個人情報は商品の発送・本件に関する諸連絡及び当社の営業に関するサービス情報や、各種ダイレクトメール等の送付に利用させていただく場合がございます。尚、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ございません。(法令等により開示を求められた場合を除く)お客様の個人情報は弊社にて責任をもって管理させていただきます。  
【反社会的勢力について】暴力団排除条例及び警察からの指導により、ご依頼主様、あるいはお届け先様に暴力団関係者が含まれている場合は、お申込みをお断りさせていただきます。またお申込みをお受けした後でもお取引をお断りすることがございますので、ご了承ください。

- 数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。
- お電話でのご予約は承っておりません。一部商品はライフネットスーパーにてご予約を承っております。
- お代金は、お申込み時にお支払いください。
- 容器や商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。
- LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。
- 商品は、お申込み店舗のサービスカウンターでお渡しいたします。
- 価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

受付終了商品及びご予約期間を過ぎたキャンセル、お申込み内容の変更はできません。



# 宝船

たからぶね

新年を祝う山海の幸を  
取り揃えました。  
家族みんなで食べられる  
ボリュームたっぷりの  
詰合せです。



**ライフオリジナル**  
1 (一富士) **和風三段重 宝船** たからぶね  
早期割引 本体価格 **15,960円** (税込17,236円) 本体価格 **16,800円** (税込18,144円)  
宅配受付 **12月21日(火)より7時まで** 宅配コード **5101-5**  
店頭し受付 **12月27日(月)より7時まで** 店頭しコード **4101-6**  
◆重箱サイズ: 外寸22.0cm×22.0cm(紙製)  
◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

**300**  
ポイント  
プレゼント

**超早期特典**  
さらに  
**300**ポイント  
プレゼント

**早割**  
5%OFF **宅配無料**

(巻の重/全8品) 伊達巻、笹団子、てまり餅、数の子、鯛照焼、かつおククリミ、魚卵の旨煮、蛸旨煮  
(武の重/全17品) 金時人参焼、網糸こんにゃく焼、れんこん焼、松笠くわい焚、ふき焚、紅白かまぼこ、ひよこ豆、紅白生酢、胡麻和えたたき牛蒡、焼き目入り出し巻き卵、若桃の甘露煮、しいたけ焚、筍焚、六角小芋焚、昆布巻、抹茶ふくさ焼、丹波黒豆  
(巻の重/全13品) 小海老の魚卵和え、ままかり青菜巻、鶏もも肉照焼、鱈の旨煮、黒糖ローストポーク、豚角煮、有頭海老煮、栗きんとん、田作り、ローストビーフ、ローストビーフソース、にしん昆布巻、いくら醤油漬

2 **早割** 5%OFF このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただくと、早期割引となります。

**超早期特典** さらに300ポイントプレゼント このマークの商品は、10月31日(日)より7時までにご予約いただくと、さらに300ポイントプレゼントいたします。

**宅配無料** このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

**冷蔵** 冷蔵でお届けいたします。  
**冷凍** 冷凍でお届けいたします。

**宅配受付 12月21日(火)より7時まで**

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。





# 絢爛

けんらん

伝統の和の味からお子様も嬉しい洋の味まで、  
家族で楽しめるバラエティに富んだおせちです。



ライフオリジナル

2 (浪花三幸) **和洋中三段重 絢爛**

**300**  
ポイント  
プレゼント

超早期特典

さらに  
**300**ポイント  
プレゼント

(巻の重/全19品) こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮だれんこん、煮だれごぼう、一口にしん昆布巻、くわい松笠、花魁煮、伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、安納芋の栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ、蓮根の芽の梅酢和え、子持ちか  
(武の重/全19品) 合鴨スモーク、豚角煮、フカヒレ風魚卵和え、市松チーズ、生ハム、カジキのハニーマスタードソース、彩り野菜とチーズのテリーヌ、かに爪袖庵焼、味付ばい貝、祝えび、味付数の子、えぞあわび姿煮、焼湯葉巻き、鶏肉三色巻、たこ桜煮、ぶり照焼、あんず白ワイン煮、若桃甘露煮、花餅(紅梅)  
(参の重/全14品) ミートローフ、鶏の塩麹焼、フランボワーズマカロン、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、そら豆のムース、スモークサーモン、グリーンオリーブ、カナダホッキ貝サラダ、ミニッツチーズサブ、パストラミビーフ、肉だんご、ローストビーフ、海老チリソース

早期割引  
本体価格 **15,960円**  
(税込17,236円)

本体価格 **16,800円**  
(税込18,144円)

宅配受付 **12月21日(火)より7時まで** 宅配コード **5102-6**  
店渡し受付 **12月27日(月)より7時まで** 店渡しコード **4102-0**

お品書き **冷蔵**

**早割**  
5%OFF **宅配無料**

◆重箱サイズ:  
外寸20.5cm×20.5cm(紙製)  
◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

**早割**  
5%OFF このマークの商品は  
12月13日(月)より7時までに  
ご予約いただくと、早期割引となります。

**超早期特典**  
300ポイント  
プレゼント このマークの商品は、  
10月31日(日)より7時までにご予約いただくと、  
さらに300ポイントプレゼントいたします。

**宅配無料** このマークの商品は無料宅配を承ります。  
時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、  
兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

**冷蔵** 冷蔵でお届けいたします。  
**冷凍** 冷凍でお届けいたします。

**宅配受付 12月21日(火)より7時まで**

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。  
※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、  
お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。





# 桃山

ももやま

杉柄の三段重に  
37品目おせちの定番食材を  
彩り豊かに詰め合わせました。  
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。



# 舞桜

まいざくら

創業明治36年。  
百有余年の駅弁稼業で培った  
技術を活かしました。  
素朴ながら温かみを感じる  
おせち料理です。



ライフオリジナル

4 (京菜味のむら) 和洋三段重 桃山

早期割引  
本体価格 **15,960円** 本体価格 **16,800円**  
(税込17,236円) (税込18,144円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5104-1  
店頭受付 12月27日(月)より7時まで 店頭コード 4104-2

◆重箱サイズ:外寸19.0cm×19.0cm(紙製)  
◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

**300**  
ポイント  
プレゼント

早割  
5%OFF

宅配  
無料

(巻の重/全11品) 鰹くるみ、椎茸旨煮、たたきごぼう、あわび姿煮、数の子醤油漬、  
湯葉茶巾、お祝い海老、笹団子、金柑甘露煮、若桃甘露煮、梅羊羹松葉串  
(武の重/全12品) 梅酢蓮根の芽、抹茶ロールケーキ、帆立の赤ワイン煮、  
合鴨のマスタード和え、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、甘鯛西京焼、一口昆布巻、  
ローストビーフ(ソース添え)、チーズ入りパテの肉巻、お祝い松葉串、ブラックオリーブ  
(参の重/全14品) 紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、伊達巻、田作り、栗きんとん、豚角煮、寿高野含め煮、  
ごぼう煮、黒豆がんも含め煮、味付こんにゃく、筍煮、松麩、梅型人参

ライフオリジナル

3 (淡路屋) 和風三段重 舞桜

早期割引  
本体価格 **17,860円** 本体価格 **18,800円**  
(税込19,288円) (税込20,304円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5103-0  
店頭受付 12月27日(月)より7時まで 店頭コード 4103-1

◆重箱サイズ:  
外寸18.3cm×23.7cm(紙製)  
◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

**300**  
ポイント  
プレゼント

早割  
5%OFF

宅配  
無料

(巻の重/全14品) 鯛照焼き、有頭海老旨煮、たこ旨煮、黒豆煮、牛肉煮、笹餅、赤魚西京焼き、  
ねじり蒟蒻煮、数の子、たら旨煮、ローストポーク、手毬餅、きんとん、栗甘煮  
(武の重/全15品) 香住蟹爪甘酢漬、玉ねぎと人参のマリネ、たたきごぼう、鳥賊松笠焼き、  
若桃甘煮、船入り干柿、いくら醤油漬、鱈蓮根昆布巻、伊達巻、くわい煮、紅白なます、  
金柑甘煮、五色豆煮、奉書小餅、帆立照焼き  
(参の重/全14品) 合鴨野菜巻、田作り、くるみ甘煮、薩摩芋甘煮、寿高野豆腐、鮭塩焼き、  
酢蓮根、ねじり人参、穂先たけのこ煮、里芋煮、椎茸煮、金柑甘煮、ふき煮、蓮根煮

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。  
※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、  
お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

宅配無料 このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。  
配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に  
限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。  
冷凍 冷凍でお届けいたします。





# 高砂

たかさご

慶びの場を華やかに祝う、  
全62品のオリジナル五段重。  
昔ながらの伝統的なおせち食材と  
お若い方にも人気の洋風食材や  
肉料理を素材の味を活かして  
丁寧に盛り込みました。



ライフオリジナル

5 (一富士) たかさご  
和洋五段重 高砂

500  
ポイント  
プレゼント

超早期特典  
さらに  
300ポイント  
プレゼント

早割  
5%OFF

宅配  
無料

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5105-2

店頭し受付 12月27日(月)より7時まで 店頭しコード 4105-3

◆重箱サイズ: 外寸22.0cm×22.0cm(紙製) **お品書き** **祝箸5膳** **冷蔵**

◆3~5人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

早期割引  
本体価格  
**23,750円** (税込25,650円)  
本体価格  
25,000円 (税込27,000円)

〈各の重/全7品〉いか松笠雲丹焼、笹団子、数の子、鯛照焼、有頭海老煮、魚卵の旨煮、蛸旨煮  
 〈武の重/全13品〉小海老の魚卵和え、酢さごし、鶏もも肉照焼、パストラミビーフ、黒糖ローストポーク、豚角煮、焼き目入り蟹爪、にしん昆布巻、ままかり青菜巻、  
 田作り、鱈の旨煮、かつおクルミ、いくら醤油漬  
 〈参の重/全10品〉抹茶ふくさ焼、鳴門金時芋煮、唐芋ごま甘露煮、伊達巻、さわら幽庵焼、焼き目入り出し巻き卵、豚ももベーコンスライス、  
 栗きんとん、こはだかぶら、なたまめの花  
 〈与の重/全15品〉海老とウコのテリーヌ、北海道産鶏ハーブロール、三角フォアグラバテ、サーモンのテリーヌ、ポークウインナー、アメリカンクリームチーズ、スモーク帆立、  
 ローストビーフ、ローストビーフソース、ピクルス、レザンアルメット、ミニオーロラカスタード、ローズサーモン、マープルチーズ、レモン風味タンズモーク  
 〈伍の重/全17品〉れんこん焚、六角小芋焚、網糸こんにゃく焚、ふき焚、金時人参焚、紅白かまぼこ、ひよこ豆、紅白生酢、胡麻和えたたき牛蒡、てまり餅、  
 若桃の甘露煮、筍焚、松笠くわい焚、昆布巻、しいたけ焚、丹波黒豆、葉付金柑

早割 5%OFF このマークの商品は 12月13日(月)より7時までにご予約いただくと、早期割引となります。

超早期特典 300ポイントプレゼント このマークの商品は、10月31日(日)より7時までにご予約いただくと、さらに300ポイントプレゼントいたします。

宅配無料 このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。冷凍 冷凍でお届けいたします。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。





はつゆめ  
**初夢**  
昔ながらの伝統的なおせち食材と山海の幸を取り入れた、素朴ながら温かみを感じるおせち料理です。

ライフオリジナル

8 (一富士)

和風二段重 初夢

早期割引  
本体価格 **10,260円** 本体価格 10,800円  
(税込11,080円) (税込11,664円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5108-5  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4108-6

◆重箱サイズ: 外寸17.8cm×23.7cm(紙製) ◆お品書き 祝箸5膳 冷蔵  
◆3~5人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

早割 5% OFF 宅配 無料

〈老の重/全14品〉 綱糸こんにゃく焚、胡麻和えたたき牛蒡、紅白生酢、桜花蓮根、鳴門金時芋煮、寿高野豆腐、筍焚、ふき焚、六角小芋焚、れんこん焚、かつおクルマミ、しいたけ焚、金時人参焚、松笠くわい焚  
〈武の重/全13品〉 笹団子、鮭西京焼、伊達巻、ミニオーロラカスタード、数の子、いか松笠雲丹焼、若桃の甘露煮、有頭海老煮、蛸旨煮、黒豆、甘栗、きんとんペースト、田作り



さち  
**幸**  
一富士の和の技術と伝統的なおせち食材を二段重に盛り込みました。お正月の食卓を彩る華やかなおせちです。



ライフオリジナル

9 (一富士)

和風二段重 幸

早期割引  
本体価格 **9,500円** 本体価格 10,000円  
(税込10,260円) (税込10,800円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5109-6  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4109-0

◆重箱サイズ: 外寸22.0cm×22.0cm(紙製) ◆お品書き 祝箸3膳 冷蔵  
◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈老の重/全14品〉 黒糖ローストポーク、鰹の旨煮、栗きんとん、田作り、てまり餅、鶏もも肉照焼、有頭海老煮、鮭西京焼、魚卵の旨煮、いくら醤油漬、伊達巻、笹団子、小海老の魚卵和え、酢さごし  
〈武の重/全19品〉 れんこん焚、綱糸こんにゃく焚、六角小芋焚、松笠くわい焚、にしん昆布巻、金時人参焚、紅白かまぼこ、ひよこ豆、丹波黒豆、紅白生酢、かつおクルマミ、抹茶ふくさ焼、鳴門金時芋煮、蛸旨煮、しいたけ焚、ふき焚、胡麻和えたたき牛蒡、筍焚、数の子



けいしゅん  
**慶春**  
伝統的なおせち料理からオーブルメニューやお子様嬉しいメニューを詰め合わせました。

ライフオリジナル

6 (誠和)

和洋四段重 慶春

早期割引  
本体価格 **19,760円** 本体価格 20,800円  
(税込21,340円) (税込22,464円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5106-3  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4106-4

◆重箱サイズ: 外寸19.5cm×19.5cm(紙製) ◆お品書き 祝箸5膳 冷蔵  
◆4~6人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

早割 5% OFF 宅配 無料

〈老の重/全12品〉 黒豆艶煮金箔、栗甘露、紅芋金団、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、クランベリーポーク、ロブスター旨煮、給雲丹焼き串、数の子美味漬、数の子松前漬、にしん昆布巻き、芝海老の蜜煮、紅白餅玉ちらし  
〈武の重/全12品〉 くるみの鮎煮、伊達巻き、ごまめ、鯖西京焼き、紅蒲鉾、白蒲鉾、鰹拓庵焼き、合鴨の燻製、帆立照焼き、豚肉香味焼き、若鶏チーズ焼き、金柑  
〈参の重/全13品〉 帆立鱧子雲丹和え、磯貝黄金和え、紅白なます、いくら醤油漬、たたき牛蒡、スモークサーモントラウト、ドライトマト赤ワイン煮、サーモン香草マリネ、姫蓮根梅酢漬、こはだ栗漬、酢れんこん、菊花だいこん、市松海老串  
〈与の重/全13品〉 蟹信田巻、焼き湯葉巻き、さつま芋甘煮、わじりこんにゃく、桜麩含め煮、栗麩含め煮、土佐にしん、たらこ花煮、椎茸含め煮、竹の子含め煮、海老芝煮、梅麩、網さや



いらい  
**祝**  
和の味わいを中心にハレの日に嬉しいメニューを詰め合わせました。少人数でも種類豊富に楽しめます。

ライフオリジナル

7 (浪花三幸)

和風二段重 祝

早期割引  
本体価格 **10,260円** 本体価格 10,800円  
(税込11,080円) (税込11,664円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5107-4  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4107-5

◆重箱サイズ: 外寸19.4cm×19.4cm(紙製) ◆お品書き 冷蔵  
◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

早割 5% OFF 宅配 無料

〈老の重/全15品〉 蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ、伊達巻、たご糍煮、味付数の子、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/全20品〉 こんにゃく煮、煮べれんこん、一口にしん昆布巻、くわい松笠、竹の子含め煮、煮ぶごぼう、ふき含め煮、寿高野豆腐、花麩煮、カナダホッキ貝サラダ、えぞあわび姿煮、祝えび、ぶり照焼、子持いか、鶏の塩麩焼、合鴨スモーク、ミートローフ、錦糸しゅうまい、ローストビーフ、手まり餅



宅配 無料

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。冷凍 冷凍でお届けいたします。

\*掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。\*価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

早割 5% OFF

このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただく、早期割引となります。





早割 5% OFF 宅配 無料

12 (カネハツ) 和風三段重 祝鼓

19,000円 (税込20,520円) 本体価格 20,000円 (税込21,600円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5112-2

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4112-3

重箱サイズ:外寸20.3cm×20.3cm(紙製) お品書き 冷蔵

〈巻の重/全13品〉 紅白かまぼこ、金ごま田作り、安納芋栗きんとん、合鴨スモークスライス、大粒丹波産黒豆、花びら羊かん、味付いくら、くるみ砂糖がけ、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

〈武の重/全15品〉 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、伊達巻、サーモントラウトローズ、味付数の子、にしん入り昆布巻、若桃甘露煮、子持わかさぎ、名古屋コーチンの肉団子、金柑甘露煮、たらこ煮、花餅、海老塩焼き

〈参の重/全17品〉 炭火焼ローストビーフ、笹よもぎ餅、流星くらげ、カナダホッキ貝の黄金和え、いか雲丹風味、たこ照焼き、梅麩の甘露煮、紅ズワイ蟹爪幽庵、国産里芋煮、寿高野煮、しいたけ煮、たけのこ煮、花れんこん煮、花形人参、こんにゃく煮、紅白生酢、あわび酒蒸し



14 (カネハツ) 和風二段重 初梅

10,450円 (税込11,286円) 本体価格 11,000円 (税込11,880円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5114-4

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4114-5

重箱サイズ:外寸18.5cm×18.5cm(紙製) お品書き 冷蔵

早割 5% OFF 宅配 無料

〈巻の重/全12品〉 安納芋栗きんとん、金ごま田作り、丹波産黒豆、にしん入り昆布巻、くるみ砂糖がけ、紅白生酢、たらこ煮、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、いか雲丹風味、若桃甘露煮

〈武の重/全17品〉 たたき牛蒡、寿高野煮、しいたけ煮、たけのこ煮、花形人参、六角里芋煮、厚焼玉子、長崎県産ぶりの照焼、たこ照焼き、味付数の子、味付いくら、本ズワイ蟹爪幽庵、鹿児島県産黒豚の肉団子、鶏肉二色巻、笹よもぎ餅、れんこん煮、流星くらげ



13 (カネハツ) 和風三段重 彩鶴

14,250円 (税込15,390円) 本体価格 15,000円 (税込16,200円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5113-3

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4113-4

重箱サイズ:外寸18.9cm×18.9cm(紙製) お品書き 冷蔵

早割 5% OFF 宅配 無料

〈巻の重/全9品〉 安納芋栗きんとん、金ごま田作り、丹波産黒豆、にしん入り昆布巻、紅白生酢、たらこ煮、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老

〈武の重/全11品〉 豚角煮、厚焼玉子、若桃甘露煮、くるみ砂糖がけ、本ズワイ蟹爪幽庵、花餅、カナダホッキ貝の黄金和え、たたき牛蒡、流星くらげ、長崎県産ぶりの照焼、花形人参

〈参の重/全11品〉 れんこん煮、しいたけ煮、寿高野煮、いか雲丹風味、味付いくら、笹よもぎ餅、サーモントラウトローズ、六角里芋煮、たけのこ煮、味付数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子

京菜味 のむら



10 (京菜味のむら) 和風四段重 雅

19,792円 (税込21,375円) 本体価格 20,834円 (税込22,500円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5110-0

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4110-1

重箱サイズ:外寸17.8cm×17.8cm(紙製) お品書き 冷蔵

早割 5% OFF 宅配 無料

〈巻の重/全9品〉 梅甘露煮、たたきごぼう、穴子八幡巻、お祝い海老、笹団子、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、数の子醤油漬、三色団子松葉串

〈武の重/全12品〉 いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鱈旨煮、からすみ、だし巻、鰻西京焼、金柑甘露煮、金時人参入り生酢、龍皮巻、お祝い松葉串

〈参の重/全10品〉 豚角煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、田作り、いくら醤油漬、鯉くるみ、鮭昆布なると巻、合鴨つくね串、栗きんとん、若桃甘露煮

〈与の重/全14品〉 湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、寿高野含め煮、帆立旨煮、ごぼう煮、筍煮、蟹爪一夜し、梅型人参、手まり麩、合鴨ロース、椎茸旨煮、黄金にしん、たこ梅酢漬、真だら子旨煮



11 (京菜味のむら) 和風二段重 小袖

7,410円 (税込8,002円) 本体価格 7,800円 (税込8,424円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5111-1

店舗し受付 12月27日(月)より7時まで 店舗しコード 4111-2

重箱サイズ:外寸15.0cm×15.0cm(紙製) お品書き 冷蔵

早割 5% OFF 宅配 無料

〈巻の重/全13品〉 黒豆、梅餅、栗甘露煮、ふぐの梅酢和え、数の子醤油漬、筍煮、手まり麩、味付こんにゃく、湯葉にしん笹奉書、お祝い海老、椎茸旨煮、金柑甘露煮、若桃甘露煮

〈武の重/全13品〉 伊達巻、甘鯛西京焼、たたきごぼう、田作り、黒菜味入りしんじょ、あわび旨煮、一口昆布巻、ペッパービーフ、鶏山椒焼、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、手まり麩、梅羊羹松葉串

宅配 無料 このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。冷凍 冷凍でお届けいたします。

早割 5% OFF このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただく、早期割引となります。

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。



### 京菜味 のむら



※写真は二客を掲載しております。

**早割 5% OFF** **宅配 無料**

#### 和風一段重 花籠

宅配受付 12月21日(火)より7時まで  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで

◆重箱サイズ:外寸径21.6cm(紙製)  
◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

**19 一客** 宅配コード 5119-2 早期割引 5,985円 本体価格 6,300円  
◆1人前 店渡しコード 4119-3 (税込6,463円) (税込6,804円)

**20 二客** 宅配コード 5120-3 早期割引 10,925円 本体価格 11,500円  
◆1人前×2 店渡しコード 4120-4 (税込11,799円) (税込12,420円)

《赤の重/全31品(武の重共通)》金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅羊羹松葉串、笹団子、いか黄金焼、甘鯛西京焼、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、さごしのおぼろ包み、お祝い海老、数の子醤油漬、田作り、黒糖ローストポーク、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、だし巻、鶏松風焼、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、すり身揚巻、味付こんにゃく、寿高野詰め煮、ごぼう煮、筍煮、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮

#### 18 (浪花三幸) 年越しおせち 一段二客

早期割引 9,500円 本体価格 10,000円  
(税込10,260円) (税込10,800円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5118-1  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4118-2

◆重箱サイズ:外寸27.2cm×13.9cm(紙製)  
◆2人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

《赤の重/全15品》ミートローフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、カナダホッキ貝サラダ、パナ貝燻製オイル漬、グリーンオリーブ、カジキのハニーマスタードソース、ローストビーフ、いか軟骨マリネ、生ハム、スモークサーモン、ミニッツチーズサブ、鶏肉三色巻、海老チリソース、ぶり照焼  
《武の重(一客)/全15品(夢の重(二客)共通)》伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、安納芋の栗きんとん、竹の子含め煮、煮だれんこん、もみじスライス、紅白なます、いくら醤油漬、味付数の子、一口にしん昆布巻、若桃甘露煮、祝えび、丹波黒ぶどう豆、花餅(紅梅)

**早割 5% OFF** **宅配 無料**



#### 15 (浪花三幸) 和洋二段重

早期割引 9,500円 本体価格 10,000円  
(税込10,260円) (税込10,800円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5115-5  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4115-6

◆重箱サイズ:外寸19.4cm×19.4cm(紙製)  
◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

**早割 5% OFF** **宅配 無料**

《赤の重/全21品》竹の子含め煮、煮だれんこん、一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、もみじスライス、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ、祝えび、安納芋の栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、味付数の子、殻入り天然あわび煮貝、ぶり照焼、田作り、若桃甘露煮  
《武の重/全18品》カジキのハニーマスタードソース、黒糖入りローストポーク、ミニッツチーズサブ、グリーンオリーブ、合鴨スモーク、錦糸しゅうまい、海老マヨソース、市松チーズ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、パストラミビーフ、ピーカンナッツ抹茶、鶏の塩麹焼、パナ貝燻製オイル漬、ドライマトワイン煮、そら豆のムース、フカヒレ風魚卵和え、生ハムチーズ



#### 22 (浪花三幸) 和風一段重 集い(二客)

早期割引 9,500円 本体価格 10,000円  
(税込10,260円) (税込10,800円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5122-5  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4122-6

◆重箱サイズ:外寸22.1cm×16.8cm(紙製)  
◆2人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

《赤の重(一客)/全28品(武の重(二客)共通)》笹巻だんご、たら旨煮、伊達巻、紅白かまぼこ、若桃甘露煮、一口にしん昆布巻、こんにゃく煮、焼湯葉巻き、煮だれんこん、竹の子含め煮、椎茸旨め煮、小芋含め煮、花麩煮、イタリアンソーセージ、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、味付数の子、えぞあわび姿煮、田作り、祝えび、ローストビーフ、生ハム、丹波黒ぶどう豆、紅白なます、いくら醤油漬、ぶり照焼、いか松笠、安納芋の栗きんとん

**早割 5% OFF** **宅配 無料**



#### 21 (淡路屋) 和風一段重 錦みやび

早期割引 5,681円 本体価格 5,980円  
(税込6,135円) (税込6,458円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5121-4  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4121-5

◆重箱サイズ:外寸17.8cm×23.7cm(紙製)  
◆1人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

《赤の重/全26品》鯛照焼き、有頭海老旨煮、笹巻、奉書小餅、手巻餅、田作り、栗甘露煮、くるみ甘露煮、薩摩芋甘露煮、伊達巻、金柑甘露煮、数の子、帆立照焼き、たご旨煮、たたきごぼう、里芋煮、蒟蒻、穂先だけの煮、こんにゃく煮、人参煮、椎茸煮、鮭塩焼き、いか松笠焼き、牛肉煮、蓮根煮、黒豆煮

**早割 5% OFF** **宅配 無料**



#### 17 (誠和) 和風一段重×三客

早期割引 13,110円 本体価格 13,800円  
(税込14,158円) (税込14,904円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5117-0  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4117-1

◆重箱サイズ:外寸16.3cm×21.5cm(紙製)  
◆3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

《赤の重(一客)/全30品(武の重(二客)/夢の重(三客)共通)》伊達巻、合鴨の燻製、紅蒲鉾、白蒲鉾、にしん昆布巻き、真鯛酢め、いくら醤油漬、紅白なます、ごまめ、若鶏チーズ焼き、ほたるいか含め煮、帆立の燻製、数の子松前漬、栗甘露煮、さつまいも金団、黒豆艶煮金箔、鶏松風、松前辛子明太子、たたき牛蒡、数の子美味漬、手持昆布、サーモンラウト西京焼き、手巻海老、たらこ花煮、椎茸旨め煮、紅梅人参含め煮、高野豆腐含め煮、海老芝煮、松笠くい黄金煮、紅白餅玉ちらし

**早割 5% OFF** **宅配 無料**



#### 16 (一富士) 和洋三段重 祝宴

早期割引 14,250円 本体価格 15,000円  
(税込15,390円) (税込16,200円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5116-6  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4116-0

◆重箱サイズ:外寸19.8cm×19.8cm(紙製)  
◆3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

《赤の重/全10品》鶏もも肉照焼、胡麻和えたたき牛蒡、伊達巻、鮭西京焼、有頭海老煮、てまり餅、田作り、いくら醤油漬、数の子、栗きんとん  
《武の重/全12品》豚角煮、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、鶏もも肉のトマト&バジル、サーモンのテリーヌ、海老とウニのテリーヌ、豚ももベーコンスライス、ローストビーフ、ローストビーフソース、パストラミビーフ、レザンアルメット、マーブルチーズ  
《夢の重/全14品》しいたけ焼、紅白かまぼこ、かつおクルマ、黒豆、ひよこ豆、唐芋ごま甘露煮、笹団子、紅白生酢、なたまめの花、葉付金柑、鱈の旨煮、松葉梅ゼリー、昆布巻、鳴門金時芋煮

**早割 5% OFF** **宅配 無料**

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

**冷蔵** 冷蔵でお届けいたします。  
**冷凍** 冷凍でお届けいたします。

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。  
※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

**早割 5% OFF** このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただく、早期割引となります。

**宅配 無料** このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。





# 和山 祝慶華

わざん

しゅくけいか

多様な味を楽しんでいただけるように、たっぷり  
63品目のおせち料理を美しい彩りにこだわり盛り込みました。  
華やかなお正月の食卓を飾るのにふさわしいおせちに仕上げています。

**200**  
ポイント  
プレゼント

24 (京都祇園料亭「和山」監修) 祝慶華  
本体価格 21,000円(税込22,680円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5124-0  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4124-1

◆重箱サイズ: 外寸19.5cm×25.5cm(紙製)  
◆4~5人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

宅配無料

〈巻の重/全20品〉 鱈甘露煮、若鶏ディアブル風、クリームチーズの純米酒粕漬、ちりめん湯葉有馬煮、磯貝香草松葉串、さつま芋甘煮、百草月冠、海老芝煮、梅市松寄せ、鱈の黄味焼き、真鯛酢炙、いくら醤油漬、からすみ、酢ごぼう、豚肉生姜煮、冬竹山椒煮、松笠姫くわい黄金煮、ぶり鳴門、帆立の燻製、梅麩  
〈武の重/全20品〉 数の子雲丹和え、黒豆艶煮金箔、磯貝黄金和え、栗甘露、さつまいも金団、紅鯛西京焼き、手揉海老、ずわい蟹柚子香り漬、紅白なます、真鯛祐庵焼き、小鞠もち、数の子美味漬、子持昆布、数の子松前漬、金目鯛折妻焼き、梅の華 練りきり、トラウトサーモン燻製、にしん香草焼き、スタッドオリーブ、サーモン香草マリネ  
〈参の重/全23品〉 伊達巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、にしん昆布巻き、鯨甘露煮、柿博多、合鴨の燻製、烏賊雲丹焼き松葉、鶏松風あおさ、スモークサーモンオリーブオイル漬、帆立雲丹和え、彩りテリーヌ、ライブオリーブ、蟹信田巻き、椎茸含め煮、たらこ花煮、松前辛子明太子、高野豆腐含め煮、ほたるいか含め煮、あわび旨煮、網さや、紅梅人参含め煮、彩り餅玉すだれ



# 和山

わざん

# 和洋三段重

特大サイズの重箱に73品目の食材をぎっしり盛り込みました。  
オマール海老や蟹甲羅盛りなど豪華な食材がお正月を華やかに演出します。  
見栄え・食べ応えと共に満足していただけるおせちに仕上げました。

ライフオリジナル

23 (京都祇園料亭「和山」監修)  
ライフオリジナル  
和洋三段重

本体価格 28,500円(税込30,780円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5123-6  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4123-0

◆重箱サイズ: 外寸25.9cm×32.0cm(紙製)  
◆6~7人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

**500**  
ポイント  
プレゼント

宅配無料

〈巻の重/全23品〉 伊達巻き、さつま芋甘煮、白花豆、黒豆艶煮金箔、トラウトサーモン燻製、サーモン香草マリネ、にしんバジル焼き、鱈の黄味焼き、赤にし貝生姜煮、鱈昆布炙、手揉海老、ずわい蟹柚子香り漬、紅白なます、オマール海老、牛肉笹包み、若鶏チーズ焼き、栗甘露、クリームチーズフルーツナッツ、豚肉香味焼き、ぶり照焼き、ぶり鳴門、ほたるいか含め煮、梅の華 練りきり  
〈武の重/全27品〉 鶏松風あおさ、にしん昆布巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、磯貝黄金和え、ぶちぶり海老サラダ、穴子八幡巻き、洗皮栗甘露煮、さつまいも金団、ムール貝グラタン雲丹風味、かつお牛蒡、蟹信田巻き、蛤雲丹焼き串、海老芝煮、ローストビーフ、手まり湯葉、椎茸含め煮、鱈甘露煮、松笠くわい黄金煮、冬竹山椒煮、網さや、真鯛燻製、たらこ花煮、ちりめん湯葉有馬煮、子持昆布、まゆ玉金団、梅麩  
〈参の重/全23品〉 スモークサーモンオリーブオイル漬、帆立鱈子雲丹和え、数の子雲丹和え、若炊きあさり、甘海老黄金和え、百草月冠、合鴨の燻製、柿博多、ごまめ、土佐にしん、鱈祐庵焼き、数の子美味漬、数の子松前漬、蟹甲羅盛り、オーロラカスタード、紅ずわい蟹爪、真鯛西京焼き、帆立の燻製、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、烏賊雲丹焼き松葉、梅人参含め煮、小鞠もち

宅配無料

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。  
配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。  
冷凍 冷凍でお届けいたします。





宅配無料

100  
ポイント  
プレゼント

27 (月うさぎの里 加賀兔郷) 和洋二段重

本体価格 16,000円(税込17,280円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5127-3

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4127-4

◆重箱サイズ: 外寸21.0cm×21.0cm(紙製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)まで

〈巻の重/全18品〉かに甲羅盛り、田作り、磯貝照焼串、小鯛焼、いか岩揚げ、サーモントラウト錦糸巻、数の子、たご旨煮、くるみ、月うさぎ(練きり)、サーモントラウト西京焼、いくら(手まり陶器入り)、焼帆立、海老旨煮、子持昆布、合鴨スモーク、鯛照焼、黒豆金箔  
 〈武の重/全25品〉鮎笹巾着、栗きんとん、一口昆布巻、若鶏利休焼、赤魚味噌焼、若桃甘露、伊達巻、プチブリ海老サラダ、いか松笠、ばい貝旨煮、焼たけのこ、椎茸旨煮、たたきごぼう、赤花こんにゃく、白花こんにゃく、なごみ巻ほうれん草、梅餅松葉、スモークサーモントラウトスライス、たこバジルスソース和え、焼豚スライス、地どりのテリーヌ、紅鮭ミルフィュー、三色ムースクレープ包み、紫芋スイーツキューブ、スタフドオリーブ

# 割烹 千賀 50th

創業50周年



料理長 千賀信明

宅配無料

100  
ポイント  
プレゼント

25 (割烹料亭 千賀) 和風三段重 吉寿千

本体価格 13,980円(税込15,098円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5125-1

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4125-2

◆重箱サイズ: 外寸19.5cm×19.5cm(紙製) ◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

〈巻の重/全14品〉伊達巻、手毬餅、味付け子持昆布、淡皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花豆、数の子監甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんざし  
 〈武の重/全13品〉酢牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまざつま、紅ずわいかに爪、寿栗甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね  
 〈参の重/全14品〉鮎西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布ダマ



## 一人一客おせち



宅配無料

100  
ポイント  
プレゼント

29 (割烹料亭 千賀) 一段×二客 舞千

本体価格 9,980円(税込10,778円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5129-5

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4129-6

◆重箱サイズ: 外寸16.1cm×21.4cm(紙製) ◆2人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

〈巻の重(一客)/全26品(武の重(二客)共通)〉  
 椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子監甲漬、手毬餅



早割 5% OFF

宅配無料

100  
ポイント  
プレゼント

28 (京都「祇園寿司六」監修) 輝宝(一段二客)

早割割引 本体価格 14,250円(税込15,390円) 本体価格 15,000円(税込16,200円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5128-4

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4128-5

◆重箱サイズ: 外寸上段/15.9cm×15.9cm 下段/15.9cm×31.8cm(紙製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

〈巻の重/全21品(武の重共通)〉黒豆艶煮金箔、紅蒲鉾、白蒲鉾、にしん昆布巻き、さつまいも金団、栗甘露、鱈焼、烏賊雲丹焼き松葉、いくら醤油漬、紅白なます、真鯛焼浸し、ほたるいか含め煮、数の子松前漬、数の子美味漬、子持昆布、網さや、たらこ花煮、椎茸含め煮、梅花金時人參、あわび旨煮、松笠くわい黄金煮  
 〈参の重/全16品〉伊達巻、合鴨の燻製、若鶏ディアブル風、帆立の燻製、クリームチーズフルーツツナツプ ブルーベリーのせ、柿柿多、彩り新文、豚肉香味焼、スモークサーモンオイル漬、くるみの鮎煮、ローストビーフ、スモークサーモントラウト若桃串、ロブスター マヨネーズソース、ロブスター オーロラソース、海老のアーヒョジョ、日向夏ゼリー

宅配無料

200  
ポイント  
プレゼント

26 (割烹料亭 千賀) 和風三段重 彩華千

本体価格 20,300円(税込21,924円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5126-2

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4126-3

◆重箱サイズ: 外寸25.7cm×25.7cm(紙製) ◆4~5人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで

〈巻の重/全20品〉栗金団、酢牛蒡、梅真丈、豚角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、ロブスター、くるみ煮、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、子持烏賊、ローズサーモン、数の子監甲漬、たご生煮  
 〈武の重/全19品〉ごまざつま、北欧サラダ、味付け肉団子、魚の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ給炊き、はかた地どりのテリーヌ、ペーコンチーズ、紅鮭しんじょう、鮎西京焼、手毬まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン煮、祝い海老、いかにスモーク風味、海老マヨ、紫芋金団  
 〈参の重/全21品〉鶏照焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜漬、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花豆、梅かんざし



宅配無料

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。冷凍 冷凍でお届けいたします。





副総料理長  
前島 伸幸



宅配  
無料

32 (ハイアット リージェンシー 大阪)  
和洋一段重

本体価格 15,000円  
(税込16,200円)

宅配受付	12月21日(火)より7時まで	宅配コード	5132-1
店舗し受付	12月27日(月)より7時まで	店舗しコード	4132-2

◆重箱サイズ: 外寸21.4cm×31.4cm(紙製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全29品〉伊達巻、紅白かまぼこ、スモークトラウトサーモンマリネ、ホワイトチキンハム香草仕立て、栗きんとん、海老の艶煮、鹿の子こんにゃく煮、味付数の子、ぶり照焼、いかとおおさの燻製風味、のどぐろ紅白なます、てまり餅、帆立直火焼、杏子煮、ローストビーフ、松笠いか白焼、黒豆煮、若鶏八幡巻、れんこん煮、椎茸煮、さつま芋甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、筍煮、若桃甘露煮、梅人参煮、オリーブピメント、田作り、コーニッション(小胡瓜ビクルス)、黒豚なると巻



30 (ホテルグランヴィア大阪)  
和洋一段重

本体価格 15,000円  
(税込16,200円)

宅配受付	12月21日(火)より7時まで	宅配コード	5130-6
店舗し受付	12月27日(月)より7時まで	店舗しコード	4130-0

◆重箱サイズ: 外寸29.7cm×29.7cm(紙製) ◆2人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全36品〉伊達巻、つぶ貝黄金和え、ケーキカルボナーラ、ローストポーク、海老サラダ、生ハムマリネ、ポークパストラミ、合鴨スモーク、ビクルス、青桃甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、手まり湯葉、昆布巻、たら甘露煮、松糍、寿高野豆腐煮、鶏肉と枝豆のガーリックソテー、カジキのハニーマスタード、合鴨とオレンジのパテ、チキンガランティン、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、カニの三色テリーヌ、黒豆煮金箔、味付数の子、焼海老、紅白なます、いくら醤油漬、柚子風味びさば、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、田作り、手まり糍、ロブスター香味焼、市松かまぼこ、あかにし生姜味串、笹よもぎ餅



副総料理長  
前島 伸幸



宅配  
無料

33 (ハイアット リージェンシー 大阪)  
和洋三段重

本体価格 37,000円  
(税込39,960円)

宅配受付	12月21日(火)より7時まで	宅配コード	5133-2
店舗し受付	12月27日(月)より7時まで	店舗しコード	4133-3

◆重箱サイズ: 外寸21.0cm×21.0cm(プラスチック製) ◆4~5人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全22品〉伊達巻、海老の艶煮、紅白かまぼこ、ぶり照焼、味付数の子、栗きんとん、鶏松風、いくら醤油漬、鱈の旨煮、黒豆煮、てまり餅、鹿の子こんにゃく煮、海老オレンジきめた巻、れんこん煮、昆布巻、にしん甘露煮、田作り、金柑煮、ままかり市松串、梅人参煮、黒豚なると巻、筍煮  
〈武の重/全15品〉蟹爪と白身魚の彩フリール、帆立照焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、スモークトラウトサーモンマリネ、松笠いか白焼、あわび白ワイン煮、ローストビーフ、サラミとチーズの鶏ロール、チーズ入りチキンベーコン、杏子煮、シーフード辛子マヨネーズサラダ風、オリーブピメント、若桃甘露煮、コーニッション(小胡瓜ビクルス)、ドライマト赤ワイン煮  
〈参の重/全11品〉帆立グラタン風ベーコン巻、もも饅頭、海老紅白結び、かぶらの紅白なます、さつまいもレモン煮、たこたまご、たこ照焼、いかの真砂和え、白身魚のエスカベッシュ、黒豚ごぼう巻、浜焼つぶ貝



31 (ホテルグランヴィア大阪)  
和洋与段重

本体価格 22,000円  
(税込23,760円)

宅配受付	12月21日(火)より7時まで	宅配コード	5131-0
店舗し受付	12月27日(月)より7時まで	店舗しコード	4131-1

◆重箱サイズ: 外寸17.5cm×17.5cm(紙製) ◆3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全11品〉鳴門芋きんとん、栗甘露煮、黒豆煮金箔、紅白なます、柚子風味びさば、真蛸旨酢漬、あかにし生姜味串、市松かまぼこ、ロブスター香味焼、味付数の子、田作り  
〈武の重/全11品〉昆布巻、手まり糍、照焼帆立、寿高野豆腐煮、豚角煮、焼海老、伊達巻、いか黄金焼、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、鱈旨煮  
〈参の重/全10品〉いわし和風オイル漬、ケーキカルボナーラ、青桃甘露煮、生ハムマリネ、鯉のマリネガーリック、ローストビーフ、海老サラダ、カニの三色テリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、ソーセージ風ベーコン巻  
〈与の重/全10品〉法蓮草とベーコンのチーズカツ、鶏のオレンジマリネ、紅ズワイ蟹のテリーヌ、鶏肉と枝豆のガーリックソテー、チキンガランティン、ビクルス、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、くるみ甘露煮、抹茶ブラウニー、チョコブラウニー



宅配  
無料

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。  
冷凍 冷凍でお届けいたします。

早割  
5%OFF

このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただく、早期割引となります。

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。



リーガロイヤルホテル 京都



総料理長 山崎 洋二



36 (リーガロイヤルホテル京都)

和洋一段重

本体価格 16,500円  
(税込17,820円)

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4136-6

◆重箱サイズ: 外寸21.2cm×31.2cm(紙製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全32品〉祝なま酢、伊達巻、黒豆金箔、たご照焼、たらこ旨煮、昆布巻、赤魚西京焼き、味付数の子、松前漬、味付いくら、鮑煮貝、松笠イカ、牛しぐれ麩笹包み、照焼ほたて、海老照焼、カラスカレイ龍皮巻、紅鯉錦糸巻、ローストビーフ、ポークバスタラミ、田作り、青枕の甘露煮、スモークトラウトローズ、市松新文、たたき牛蒡ごま和え、梅麩、寿栗、鳴門芋きんとん、紅ズワイガニ入りテリーヌ、カニ三色テリーヌ、鶏三色巻き、鶏肉と枝豆のアヒーゴ、野菜のラタトゥイユ

リーガロイヤルホテル 京都

37 (リーガロイヤルホテル京都)

和洋中二段重

本体価格 31,000円  
(税込33,480円)

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4137-0

◆重箱サイズ: 外寸21.2cm×31.2cm(紙製) ◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全26品〉松前漬、味付いくら、たたき牛蒡ごま和え、田作り、味付数の子、昆布巻、カラスカレイ龍皮巻、祝なま酢、紅鯉錦糸巻、鶏三色巻き、紅白蒲鉾、牛しぐれ麩笹包み、車海老旨煮、スモークトラウトローズ、スパイシーチーズ サラミ風味、寿栗、鳴門芋きんとん、青枕の甘露煮、伊達巻、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、黒豆金箔、帆立柚子明太、赤魚西京焼き、たご照焼、海老のサラダ、たらこ旨煮  
〈武の重/全20品〉カニ三色テリーヌ、鶏肉のガランティエヌ、トラウトスモーク風サラダ、コルニッションピクルス、海老チリソース、カジキのマリネ、ハニーマスタード、黒酢肉団子、鮑煮、鶏肉と枝豆のアヒーゴ、合鴨スモーク、ラム風味アンズ、さつま芋胡麻まぶし、花餅もも、牛タン入りポロニアソーセージ、黒酢豚、中華くらげ、松笠イカ、市松新文、野菜のラタトゥイユ、ポークバスタラミ



ANA CROWNE PLAZA AN IHG HOTEL KOBE



副総料理長 武鐘 良太



宅配無料

34 (ANAクラウンプラザホテル神戸)

洋風一段重

本体価格 15,000円  
(税込16,200円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5134-3

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4134-4

◆重箱サイズ: 外寸20.0cm×29.5cm (ファルカタ木材製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全26品〉ショコラテリーヌ、スイートポテト、空豆、タコのマリネ、帆立貝柱のグリル、スモークサーモンチーズ、カニクリームのパイ包み、さつま芋ペースト、ブランデーマロン、十勝ハーフ牛のローストビーフ、鶏とアスパラガスのカレー風味、セミドライソーセージチーズ、紅白かまぼこ、くるみのメーブルシロップ、有頭海老、プロッコリーのバジル香味、合鴨野菜ロール、タラのマリネ、ドライマト赤ワイン煮、若桃の甘露煮、チキンバスタラミ、貝の彩りサラダ わさび風味、アブリコット、栗入り洋風伊達巻、ぶどう豆ワイン煮、水晶梅串

ANA CROWNE PLAZA AN IHG HOTEL KOBE

宅配無料

35 (ANAクラウンプラザホテル神戸)

和洋中三段重

本体価格 28,000円  
(税込30,240円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5135-4

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4135-5

◆重箱サイズ: 外寸21.0cm×21.0cm(紙製) ◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

〈巻の重/全25品〉伊達巻、粘土佐煮、小川巻、国産焼車海老、筍旨煮、叩き牛蒡胡麻酢和え、真鯛ぎずし金箔紙包み、椎茸艶煮、天然ぶり西京焼、海老のなごみ巻、ほうれん草のなごみ巻、粒餡餅杉板包み、黒豆、栗甘露煮、紋甲イカ松笠雲丹焼、餅玉ちらし、昆布巻、穴子八幡巻、わかさぎの胡麻和え、数の子、露ひすい煮、松前漬、金時人参ねじり梅、紅白なます日向夏風味、いくら  
〈武の重/全17品〉イタヤ貝と魚卵の柚子マリネ、白エビマリネ、サーモントラウトとほうれん草のテリーヌ、宮崎鶏チーズ焼き、クランベリーポーク、パンキンクリームチーズ、プロッコリーのバジル香味、合鴨バスタラミ、フォアグラムース、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ、アカウオのエスカベッシュ、梅風味、エビとアスパラガスのテリーヌ、ビーフテリーヌ、カニクリームのパイ包み、スモークサーモンとチーズのロール、オニオンマリネ  
〈参の重/全16品〉枝豆とわかめの中華風、牛角煮、鶏もも肉の四川風、ココの実、鳴門の黒胡麻金時、蜜糖合桃、海老のチリソース、焼豚、子持昆布紹興酒風味、イカゲソの中華風、中華風焼帆立、小松菜と胡麻の和え物、肉団子、蒸し鶏とクラゲの中華和え、若桃の甘露煮、スワイ蟹の柚子香り漬



早割 5% OFF このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただく、早期割引となります。

\*掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。\*価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

宅配無料 このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。冷凍 冷凍でお届けいたします。



## 大正浪漫的宿 渡月庵



能登半島和倉温泉に門を構え、味のある旅館。和と洋を彩り豊かに盛り付けました。

**宅配無料**

41 (能登和倉温泉「渡月庵」)  
和洋二段重×二客

本体価格 **18,000円**  
(税込19,440円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5141-3  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4141-4

◆重箱サイズ: 外寸14.5cm×14.5cm(紙製) ◆2人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)まで **お品書き** **冷蔵**

《客の重/全22品》赤かまぼこ、白かまぼこ、てり焼きほたて、てまり餅、黒豆金箔、伊達巻、友禅紅白串、若桃甘露、栗甘露煮、田作り、トラウトサーモン味噌焼、牛しぐれ笹包み、椎茸煮、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、花ごんにゃく、いか松笠、海老艶煮、紅白なます、蛸酢、数の子、いくら  
《武の重/全19品》マンゴーミルフィーユ、モルタデッラ、オーロラ包み、ロースト牛タンスライス、スモークトラウトサーモン、味付ブロックリー、サーモンサラダ、ホタテと香草のテリーヌ、地どりのテリーヌ、焼豚スライス、ミートローフ、若草手毬サーモン、ドライマトワイン煮、焼えびスモーク、豚角煮、ジャガチーズ、鶏香味焼、イタリアンソーセージスライス、あんず



39 (シェラトン都ホテル大阪) **洋風オードブル**  
本体価格 **11,000円**  
(税込11,880円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5139-1  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4139-2

◆重箱サイズ: 外寸20.2cm×26.5cm(紙製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで **お品書き** **祝肴3膳** **冷蔵**

《客の重/全20品》カジキのスイートチリソース、ドライマトの赤ワイン煮、ポークパストラミ、スパインチーズ(サラミ風味)、エビチリソース、カシューナッツ飴炊き、肉団子の黒酢風味、チーズ伊達巻、海老の蒸し焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、小海老と魚卵のサラダ、合鴨スモーク、青桃甘露煮、いわしの和風オイル漬、キャロットオニオンサラダ、トラウトスモークサーモン、野菜のラタトゥイユ、チキンのガランティエヌ、マスタードソース、豚舌のテリーヌ

**宅配無料**



38 (シェラトン都ホテル大阪) **和洋折衷二段重**  
本体価格 **25,000円**  
(税込27,000円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5138-0  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4138-1

◆重箱サイズ: 外寸24.2cm×24.2cm(木製) ◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで **お品書き** **祝肴5膳** **冷蔵**

《客の重/全20品》スモークトラウトサーモン、オニオンのマリネ、若桃の甘露煮、ビーフのテリーヌ、サーモンとチーズのミルフィーユ、鮭と彩り野菜のテリーヌ、生ハムスライス、イカと焼野菜のトマトマリネ、ほうれん草キッシュ、味付け莖わかめ、あわび含め煮、味付け子持ち昆布、コルニッション、ポークパストラミ、かに風味新文、海老の旨煮、スモークビーフ、タコバジルソース、シーフードマリネ、チキンのテリーヌ  
《武の重/全16品》たたき牛蒡、ふぐ錦糸巻、黒豆煮、牛しぐれ煮、昆布くらげ、伊達巻、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、紅白市松蒲鉾、にしん昆布巻、白魚と川海老の佃煮、アカシ貝わさび和え、味付け数の子、こはだから、真鯛さずし

**宅配無料**



和倉温泉「渡月庵」・あわら温泉「月香」・山代温泉「宝生亭」とコラボした3つの宿の味を堪能できるおせちです。

**宅配無料**

42 (北陸温泉「渡月庵」「月香」「宝生亭」)  
北陸温泉コラボおせち

本体価格 **20,000円**  
(税込21,600円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5142-4  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4142-5

◆重箱サイズ: 外寸19.5cm×25.5cm(紙製) ◆3~4人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)まで **お品書き** **冷蔵**

《客の重/全17品》青玉子、トラウトサーモン味噌焼、伊達巻、友禅紅白串、蛸酢、伊予相なます、いか松笠、かに甲羅盛り、金箔あわび旨煮、小鯛袖庵漬、紅白なます、いくら、さごしおぼろ包み、はい貝旨煮、子持昆布わさび、海老艶煮、てり焼きほたて  
《武の重/全21品》紅白かまぼこ、おさつ甘露煮、花ごんにゃく、椎茸煮、田作り、てまり餅、錦玉子市松、黒豆金箔、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、鯛照焼、焼えびスモーク、数の子、きんかん煮、こはだ栗漬、赤魚西京焼、たご照焼、牛しぐれ笹包み、花餅紅梅、ごまボテ、栗きんとん  
《参の重/全17品》ミートローフ、ドライマトワイン煮、ガトーショコラ、味付ブロックリー、ジャガチーズ、地どりのテリーヌ、豚角煮、あんず、ローストビーフ、スモークトラウトサーモンローズ、海鮮サラダ、マンゴーミルフィーユ、いかと野菜のマリネ、鶏醤油焼、若桃甘露、鶏香味焼、モルタデッラ



## レストランのおせち



40 (京都祇園「ぶらむ」監修) **翔鳳**  
早期割引 本体価格 **12,350円** 本体価格 **13,000円**  
(税込13,338円) (税込14,040円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5140-2  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4140-3

◆重箱サイズ: 外寸20.6cm×30.3cm(木製) ◆2~3人前 ◆消費期限:2022年1月2日(日)まで **お品書き** **冷蔵**

**早割5%OFF**

**宅配無料**

《客の重/全21品》さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、彩りテリーヌ、スモークサーモンオリブオイル漬、若鶏ディアブル風、合鴨スモーク、ケッパーのせ、サーモンとレモンの炙り焼き、ムール貝グラタン雲丹風味、柿博多、黒豆赤ワイン煮、豚肉香味焼き、ローストビーフ、真鯛ボワレ、からすみ、ロブスター ホワイトソース焼き、海老のアヒージョ、帆立の燻製、黒豆チーズパイ包み、オーロラカスタード、スタフドオリブ、ドライマト赤ワイン煮

**宅配無料**

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

**宅配受付 12月21日(火)より7時まで**

**冷蔵** 冷蔵でお届けいたします。  
**冷凍** 冷凍でお届けいたします。

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。



※写真はイメージです。

49 長崎県産  
黒毛和牛ロース  
ステーキ  
2枚360g

本体価格 4,500円  
(税込4,860円)  
(100g当り約1,250円)

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで  
店渡しコード 4149-5



51 長崎県産  
黒毛和牛ロース  
すきやき  
520g

本体価格 6,500円  
(税込7,020円)  
(100g当り約1,250円)

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで  
店渡しコード 4151-0



50 北海道産  
十勝黒牛肩ロース  
すきやき(交雑種)  
520g

本体価格 4,000円  
(税込4,320円)  
(100g当り約770円)

店渡し受付 12月27日(月)より7時まで  
店渡しコード 4150-6

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

ライフこだわりの牛肉を新年の食卓へ。  
すきやき・ステーキ

アメリカ産

52 (極洋)  
冷凍生ずわいがに  
(バルダイ種) 2kg入 本体価格 15,800円  
(税込17,064円)

冷凍 店渡し受付 12月21日(火)より7時まで 店渡しコード 4152-1

※かにはグラム計算になりますので、写真の足本数とは異なる場合がございます。



※写真はイメージです。

54 お造り  
盛合せ  
「寿」  
約7~8人前

本体価格 9,800円  
(税込10,584円)

店渡し受付 12月24日(金)より7時まで 店渡しコード 4154-3



53 天然  
焼真鯛 1尾

本体価格 5,980円  
(税込6,458円)

店渡し受付 12月24日(金)より7時まで 店渡しコード 4153-2

※写真はイメージです。

海の幸を、新年の食卓へ。  
祝い海鮮

食物アレルギー  
配慮おせち

44 (石井食品)  
食物アレルギー  
配慮おせち料理  
「のぞみ」

本体価格 14,500円  
(税込15,660円) ※盛り付け例

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5044-4  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4144-0

◆重箱サイズ:外寸16.7cm×16.7cm(紙製) お品書き 冷蔵  
◆2~3人前 ◆賞味期限:2022年1月2日(日)まで

(※の重/全9品) 国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産さつま芋の甘露煮、北海道産牛肉のしぐれ煮、国産かぼちゃの水ようかん、国産丹波黒種黒豆煮  
(※の重/全6品) 大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏のグリル、国産金柑の甘露煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、千葉県産豚の角煮、国産栗の甘露煮  
(※の重/全5品) 国産野菜の炊き合わせ(国産梅花にんじん・熊本県産たけのこ・九州産さといも)、国産椎茸煮、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、北海道産はたて照焼、栃木県産大豆の巻き湯葉煮  
※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります。  
※参の重の「宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ」は重箱内に個包装で入っています。「国産野菜の炊き合わせ」は重箱外に別添えて個包装でのお届けとなりますので、ご家庭で盛り付けてください。

特定原材料7品目不使用



※写真はイメージです。

43 (石井食品)  
食物アレルギー  
配慮おせち料理「かなえ」

本体価格 6,667円(税込7,200円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5043-3  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4143-6

◆2~3人前 ◆賞味期限:2022年1月5日(水)まで

(※全13品) 熊本県産たけのこ煮、国産栗の栗きんとん(芋餡別添)、国産丹波黒種黒豆煮、国産さつま芋の甘露煮、千葉県産豚の角煮、九州産さといも煮、国産椎茸煮、徳島県産れんこん煮、国産梅花にんじん煮、国産野菜の紅白なます、宮崎県産若鶏のミニ肉団子、国産ごぼうのたたきごぼう、佐賀県産若鶏のグリル  
※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります。  
※「国産栗の栗きんとん」の栗と芋餡は盛り付けしやすいよう別の袋に入っています。

食塩不使用おせち

46 (石井食品)  
食塩不使用  
おせち料理「千鶴」

本体価格 7,408円(税込8,000円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5046-6  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4146-2

◆2~3人前 ◆賞味期限:2022年1月5日(水)まで

(※全12品) 国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり(煎り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クロダマル)、佐賀県産有明鶏の鶏つくね、白美茸のマリネ(黒酢風味)、熊本県産たけのこ煮 山椒風味、国産長芋の金柑シロップ煮、鹿児島県産海老の姿煮、国産ごぼうの酢ごぼう、国産野菜の炊き合わせ(岩手県産椎茸・国産にんじん・九州産さといも・国産ごぼう)  
※原材料(昆布・小魚・海老など)の素材由来のナトリウム分は含まれます。  
※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります。

やわらか食感のおせち

45 (日本ロングライフ)  
やわらかおせち

本体価格 8,000円(税込8,640円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5145-0  
店渡し受付 12月27日(月)より7時まで 店渡しコード 4145-1

◆重箱サイズ:外寸14.6cm×21.1cm(紙製)  
◆1~2人前 ◆消費期限:2022年1月1日(土)23時まで

(※の重/全26品) 海老高野、ホウレンソウなごみ巻、やわらかこんにゃく、海老なごみ巻、やわらか椎茸、やわらか海老、やわらか牛蒡、やわらかいか、やわらか花形人参、紅白なます、味付けいくら、一口鱈昆布巻き、やわらかタコ、きんとん、あずき甘納豆、あんず、青桃甘露煮、くわい、黒豆金箔飾り、やわらか海老茶巾、やわらか野菜茶巾、かにしんじょう、やわらか寿かまぼこ、柚子伊達巻き、牛肉笹くれ、穴子煮ごじり

愛犬・愛猫と楽しむおせち

48 (ホットドッグ)  
コミフデリ  
招福おせち

本体価格 3,500円(税込3,780円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5048-1

※解凍後は冷蔵保存のうえ、お早めにお召し上がりください。  
◆重箱サイズ:外寸15.0cm×13.1cm(紙製) ◆飼い主様1人前と小型犬1匹分  
◆賞味期限:冷凍保存で2022年1月31日(月)まで

(※全11品) 信田巻と温野菜、ずんだきんとん、福庭桜うどん、花びらかまぼこ、鶏肉の味噌風味焼、温野菜(ブロッコリー)、豚モモバラ肉巻、ペビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

宅配限定品 12月30日(木)のお届けになります



Deco監修  
犬とネコのおやつ・ごはん  
研究家。  
「Deco's Dog Cafe」  
オーナー。  
株式会社ホットドッグ  
取締役。

47 (ホットドッグ)  
コミフデリ  
ネコちゃんおせち

本体価格 2,300円(税込2,484円)

宅配受付 12月21日(火)より7時まで 宅配コード 5047-0

※解凍後は冷蔵保存のうえ、お早めにお召し上がりください。冷蔵

◆重箱サイズ:外寸9.6cm×9.6cm(紙製)  
◆飼い主様1人前と愛猫1匹分  
◆賞味期限:冷凍保存で2022年1月31日(月)まで  
(※全4品) 錦糸卵のお魚しんじょう、スモークチキンと彩り野菜、白身魚の衣焼、ずんだきんとん

宅配限定品 12月30日(木)のお届けになります

こちらは愛犬・愛猫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。

宅配無料

このマークの商品は無料宅配を承ります。時間指定はできません。配達地域は大分県、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県に限らせていただきます。

宅配受付 12月21日(火)より7時まで

冷蔵 冷蔵でお届けいたします。  
冷凍 冷凍でお届けいたします。

早割 5% OFF  
このマークの商品は12月13日(月)より7時までにご予約いただくと、早期割引となります。

※掲載の商品はすべて数量限定となっておりますので早期ご予約をおすすめします。品切れの場合はご了承ください。  
※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。