

二〇二四年  
遠鉄百貨店の

# おせち料理





# 遠鉄百貨店 開業35周年記念おせち

新鮮な食材にこだわり  
職人の技を尽くした日本料理を



1 (802018) 和食 三段重  
(約19.5×19.5×高さ6cm、約3~4人前)  
45,360円 **ネットもOK**



2 (802026)  
和食 一段  
(約24×24×高さ8cm、約2~3人前)  
28,080円 **ネットもOK**



紅すゝめ  
店主 加藤建士氏

職人の技術が織り成す味と風格。  
浜松を代表する本格日本料理の  
名店の味をお楽しみください。

## 浜松 紅すゝめ

# 集い、迎える新年の慶びに 遠鉄百貨店のおせち

新年を祝い、つつがない一年を願うおせち料理。  
本年も特設会場を設け、  
全国の老舗料亭、和風・洋風・中華各ジャンルの  
有名店や地元名店のおせちに加え、  
年越しにお楽しみいただける  
選りすぐりの美味などを取り揃えました。  
また、高島屋オリジナルのおせちや、  
和・洋・中の料理の巨匠三名が手掛けた逸品を  
賑やかに取り合わせた三段重などを  
遠鉄百貨店でもご紹介いたします。  
迎春のお支度は、ぜひとも遠鉄百貨店に  
ご用命くださいませ。

- 2 地元の名店おせち
- 8 コラボレーションおせち
- 17 料亭・名店のおせち
- 27 高島屋限定おせち
- 31 和風のおせち
- 39 洋風のおせち
- 42 中華風のおせち
- 43 ホテルのおせち
- 46 少人数、お手頃おせち
- 49 ひとり一客おせち
- 51 オードブル
- 53 全国配送可能おせち
- 55 年越し・迎春のごちそう
- 58 名店の迎春寿司

※一部商品は持ち帰りのみとさせていただきます。※えんてつカードご利用(現金・クレジット)によりポイントが付きます。(インターネットのご注文もポイントがつきます。)※諸事情により献立内容や、重箱の材質が変更となる場合がございます。※記載の量目につきましては、一応の目安でございます。※お重サイズ表記の高さは一段の高さです。※商品の性質上、お取り替え、キャンセルはご容赦願います。※本カタログ掲載商品には、アレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。商品に含まれるアレルギー物質につきましては、売場販売員におたずねください。※品数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。※表示価格は消費税を含む総額にて表示しております。※各種ご優待はいたしかねます。詳しくは売場販売員におたずねください。※ページ内にある(※)印は自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。  
※ **ネットもOK** マークのついた商品は、「ネットショッピング」「店頭」「お電話」にてご注文いただけます。



今までにない、それでは伝説を踏襲した日本料理を提供する浜松の名店「柚露」。仕込み水にまでこだわり、食材の良さを最上位まで引き出した、見た目にも新しく、そして美しいおせち料理は、日本酒はもちろんワインにも合う絶妙の味わい。フレンチと日本料理の両方で修行を積んだ「柚露」店主の確かな技と感性が詰まった、過ぎる新年にふさわしいお重となっています。



店主 伊藤潤二郎氏

柚露

浜松 柚露 ゆうろ

④ (804010) 和・洋 二段重  
(約22×33.5×高さ4cm、約4~5人前)  
59,400円 (5点限り) (ネットもOK)

◆和・洋 各一段でのご注文も承ります。

〈各10点限り〉(ネットもOK)

⑤ (804029) ①和 一段

⑥ (804037) ②洋 一段

(約22×33.5×高さ4cm、約2~3人前) 各32,400円



⑧ (804053) 和食 一段  
(約20.1×33.5×高さ5cm、約2~3人前) 24,840円 (ネットもOK)

むぎとろ・日本料理

豊橋むぎとろ・日本料理

黒やなぎ



店主 黒柳武志氏

創業45年を機に屋号を改めた豊橋の人気割烹。京都の名門「菊乃井」で修行を積み、第7回日本料理コンペティション全国大会で優勝した実力派のおせち料理をお楽しみください。



⑦ (804045) 和食 一段  
(約22×22×高さ5cm、約2人前) 19,500円 (10点限り) (ネットもOK)

浜松 割烹弁いち

浜松 割烹弁いち



店主 鈴木純一氏

創業大正十三年、親子三代にわたり受け継がれる香町の名店。全国各地の選りすぐりの食材を、職人の技で丁寧一品一品手作りにこだわった本格おせち。新しい年を迎えるおもてなしの和の心が伝わる伝統の味わいをお楽しみください。



③ (803014) フレンチ 二段重  
(約28.5×19×高さ4.5cm、約4人前)  
37,800円 (ネットもOK)



食材にこだわり、製法にこだわり、仕上げの美しさにこだわった贅沢な味わいを。



シェフ 町田通氏

五感で愉しみ、第六感を刺激するアートフレンチ。

新登場

浜松 LENRI れんり



農園風景



レストラン外観

浜松市都田町にある南フランスの長閑な田舎風景を想わせるロケーションに佇む、古城のようなレストラン。「LENRI」。数多くファンを持つレストランから、地場素材をフランス料理の技で仕上げた珠玉のおせちをお届けいたします。



12 (806021) 和食 二段重  
(約17.5×17.5×高さ6cm、約2人前) 14,040円(ネットもOK)



11 (806013) 和食 二段重  
(約21.7×21.7×高さ6.5cm、約4人前) 24,840円(ネットもOK)

昭和26年、初代店主が割烹旅館として開業した懐石料理の名店「天竜膳三好」。迎春を飾るにふさわしい「おもてなしの心」が詰まったおせち料理です。

浜松 天竜膳三好 てんりゅうぜんみよし



13 (806030) 和・洋 三段重 (約19×19×高さ4.5cm、約2~3人前)  
36,720円(ネットもOK)



新鮮な海の幸が人気の舞阪の名店。海老をふんだんに使ったおせちに仕上げました。

浜松 活魚料理 魚あら



14 (806048) 和食 二段重  
(約19.5×19.5×高さ6cm、約3~4人前)  
39,960円(ネットもOK)



店主 山口晋氏

伝統的な京料理が味わえると評判の地元の名店「九花」。奥深く歴史ある「京の味」を、彩り美しくお重に詰めました。素材の良さを存分に生かしたお料理の数々は迎春にふさわしい逸品に仕上げられています。

浜松 京料理 九花 きゅうか



料理長 丸野政彦氏

三河産錦爽鶏を創業以来継足した二種類のタレを使い、備長炭で焼き上げる。焼き、素材、串にまでこだわり抜いた鳥料理の名店から、新春を彩る華やかな和食重と、オリジナル串焼きを盛り込んだ自慢の鳥焼き重を組み合わせた特製おせちが新登場です。縁起物の慈姑煎餅も一緒に。

9 (805017) 和食 三段重  
(約19.1×19.1×高さ4cm、約3~4人前)  
34,000円(ネットもOK)

もろ川

浜松 鳥焼 もろ川



オーナーシェフ 守屋金男氏

素材にこだわり、その組み合わせの相性で素材のもつおいしさをさらに引き出す名店。看板メニューの完熟トマトのムースやフランス風リエットなど、シェフこだわりの料理を詰め合わせた特製おせちです。

10 (805025) 洋食 二段重  
(約21×21×高さ5cm、約5人前)  
32,400円(ネットもOK)



希少なハンガリー産フォアグラのパテ・トリュフ風味は、付属するパンと一緒に召し上がってください。

浜松 シェ・モリヤ

イタリア料理の醍醐味とおせちの伝統が融合した片岡護シェフの個性が息づくお重。

リストランテ アルポルト  
オーナーシェフ  
片岡 護氏



19 (808016)  
〈日本料理 中村孝明×リストランテ アルポルト〉  
和・洋 二段重 (約18.7×18.7×高さ4.7cm、約4人前) 37,800円 (ネットもOK) ※

人気料理番組「料理の鉄人」でその名を全国に広めた中村孝明氏。



日本料理 中村孝明  
オーナーシェフ  
中村孝明氏

「おいしい喜びを届けること」をモットーとする〈中村孝明〉の日本料理。心温まるイタリアンを提供する〈リストランテ アルポルト〉。和と伊の創作美食を二段重に盛り込みました。

新登場  
日本料理 中村孝明×  
リストランテ アルポルト

和と伊の融合が、  
新春の食卓を幸せに包みます。

フランス料理界の巨匠  
吉野建氏。  
メゾン タテル ヨシノ  
プロデューサー  
吉野建氏



20 (808024)  
〈京料理 たか木×メゾン タテル ヨシノ×京、静華〉  
和・洋・中 三段重 (約17.3×17.3×高さ4cm、約3~4人前) 32,400円 (ネットもOK) ※

世界が注目する日本料理を  
提供する高木一雄氏。  
京料理 たか木  
オーナーシェフ  
高木一雄氏



京、静華  
オーナーシェフ  
宮本静夫氏  
洗練された中華で  
食通たちを魅了する  
宮本静夫氏。

新登場  
京料理 たか木×  
メゾン タテル ヨシノ×京、静華

関西地区に店を構える3巨匠の  
豪華絢爛コラボレーションおせち。

地元の食材を大切に、季節を感じる品々を提供する名店。店主が得意とするこだわりの海鮮を使ったおせちをお楽しみください。



店主  
影山文彦氏



15 (807010)  
和風 二段重  
(約19.5×19.5×高さ3cm、約4人前)  
21,600円 (ネットもOK)

新登場  
浜松 ちゃん影  
ちゃんかげ

明治元年創業。佐鳴湖畔の絶景を望む山の上のグラン・メゾン〈ジオリエンタルテラス〉。厳選した素材を使用し、レストランの味をそのままに再現した、純フレンチおせち重。



17 (807036) 純フレンチ二段重 (至高)  
(約22×22×高さ6cm、約3~4人前) 33,000円 (ネットもOK)



16 (807028) 純フレンチ二段重 (極み)  
(約22×22×高さ6cm、約3~4人前) 53,000円 (ネットもOK)

浜松 ジ・オリエンタルテラス  
(THE ORIENTAL TERRACE)



地産地消にこだわり、海外での修行や公認料理人としての経験もある店主の丁寧な仕事。実際に、北区細江町の名店。こだわりのイタリアンおせちをお楽しみください。



18 (807044)  
洋食 二段重  
(約22.5×22.5×高さ6cm、約3~4人前)  
23,760円 (ネットもOK)

浜松 トラットリアジージョ

# 東京三巨匠のおせち



賛否両論  
店主 笠原将弘氏



ラ・ロシエル  
オーナーシェフ 坂井宏行氏



トゥーランドット臥龍居  
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

国内外の料理界で活躍する、三人の巨匠の味をお重に。和の重は「賛否両論」の笠原将弘氏、洋の重は「ラ・ロシエル」の坂井宏行氏、中華の重は「トゥーランドット臥龍居」の脇屋友詞氏。新春ならではの華やかな味の饗宴です。

## 【和の重】

### 賛否両論

日本料理の基本を踏まえながらも現代風にアレンジした味は遊び心にあふれています。



## 【洋の重】

### ラ・ロシエル

旬の食材と、懐石料理の盛り付けを取り入れた美味の数々。フレンチ懐石という独自のスタイルを確立した名シェフの味わいを。



## 【中華の重】

### トゥーランドット臥龍居

季節の香りあふれる素材をふんだんに使ったからだにやさしい中国料理店。日本人らしい繊細さと艶やかさが表現された料理です。



②(809012)〈東京三巨匠のおせち〉  
和・洋・中 三段重(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 39,960円(ネットもOK)※

# 京都祇園三巨匠のおせち

祇園で最も注目される、三人のシェフによる夢のコラボレーション。和の重は「祇園さ、木」の佐々木浩氏、洋の重は「イル・ギオットーネ」の笹島保弘氏、中華の重は「にしぶち飯店」の西淵健太郎氏。京都に伝わるおもてなしの心をご堪能ください。



祇園さ・木  
主人 佐々木浩氏



イル・ギオットーネ  
オーナーシェフ 笹島保弘氏



にしぶち飯店  
オーナーシェフ 西淵健太郎氏

②(810010)〈京都祇園三巨匠のおせち〉  
和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前)  
54,000円(ネットもOK)※

## 【和の重】

日本料理の概念を越え、粋で艶やかな新しい味を表現しています。シンプルで深遠な味わいをお楽しみください。



## 【中華の重】

繊細な和と大胆な中華が融合し、多様にアレンジされた京風中国料理。香り高く、奥深い味わいが魅力です。



## 【洋の重】

四季を表現した華のある料理で人々を魅了するシェフの真心と遊び心の詰まった洗練された創作イタリアンです。



旬を味わえる割烹、洗練された洋食、本格中華による東京・日本橋のコラボが実現。  
東京日本橋コラボレーションおせち  
日本橋とよだ×  
フレンチレストラン ラペ×泰興楼



泰興楼  
料理長 齊藤陸氏



フレンチレストラン ラペ  
オーナーシェフ 松本一平氏



③(810029)〈日本橋 とよだ×フレンチレストラン ラペ×泰興楼〉  
和・洋・中 三段重(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約4人前) 34,560円(ネットもOK)※

和洋中を極めた料理人の個性が響き合う  
贅沢なコラボレーションおせち。

日本料理 中村孝明×  
メゾンタテルヨシノ×赤坂璃宮



日本料理 中村孝明  
オーナーシェフ 中村孝明氏



赤坂璃宮  
オーナーシェフ 譚澤明氏

医食同源をうたう広東料理  
を継承する譚澤明氏。

人気料理番組「料理の鉄人」  
でその名を全国に広めた  
中村孝明氏。



メゾン タテル ヨシノ  
プロデューサー 吉野建氏

パリをはじめ、世界の美食家を  
魅了する吉野建氏。



24 (811017)  
〈日本料理 中村孝明×メゾン タテル ヨシノ×赤坂璃宮〉  
和・洋・中 三段重 (約17.3×17.3×高さ3.9cm、約3~4人前) 32,400円 (ネットもOK) ※

手間を惜しまぬ繊細な日本料理と、  
斬新なフランス料理に、進化と挑戦を続ける  
中国料理が揃う。三つの美食を楽しめるおせち。

分とく山×ラ・ロシエル×  
4000 Chinese Restaurant

チャイニーズ

レストラン



4000 Chinese  
Restaurant  
オーナーシェフ 蒔田欣也氏

「4000 Chinese Restaurantの重」  
蒔田シェフが手がける、伝統を  
重んじながらも革新的な四川  
料理。素材の目利きと火入れ  
にこだわった格別の味わい。



「分とく山の重」

日本料理界に新風を吹き込み、  
重鎮とも称される野崎洋光氏。  
独自の個性ある和食の  
美を披露。



分とく山  
総料理長 野崎洋光氏

「ラ・ロシエルの重」

ムッシュ坂井の愛称で  
親しまれる、オーナー  
シェフ坂井宏行氏。  
斬新なフレンチ懐石料理を創作。



ラ・ロシエル  
オーナーシェフ 坂井宏行氏

26 (812013)  
〈分とく山×ラ・ロシエル×4000 Chinese Restaurant〉  
和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 33,480円 (ネットもOK) ※

料理番組でもお馴染み、  
和洋中の達人が技を尽くした美味なる二段重。

新宿割烹 中嶋×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
×中国名菜孫



中国名菜 孫  
オーナーシェフ 孫成順氏

中国料理の最高位「特級厨  
師」を史上最年少で取得。  
2007年〈中国名菜孫〉を  
オープン。



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
オーナーシェフ 落合務氏

日本における、イタリア料  
理の第一人者で、現在は日  
本イタリア協会名誉会長  
を務める。



25 (811025)  
〈新宿 割烹 中嶋×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ×中国名菜 孫〉  
和・洋・中 三段重 (約18.9×18.9×高さ3.7cm、約4人前) 32,400円 (ネットもOK) ※

日本橋ゆかり×たいめいけん



日本橋ゆかり  
三代目 野永喜三夫氏

お江戸日本橋に  
暖簾を掲げる、  
老舗の三代目同士  
による競作。



たいめいけん  
三代目 茂出木浩司氏



「日本橋ゆかりの重」  
吟味した素材を練達の技術と  
ひらめきによって、至福の  
味わいに昇華させた二段重。

「たいめいけんの重」  
老若男女を問わず  
愛される洋食屋から、  
創意工夫を凝らした  
新春の味わいを  
彩り豊かに。

アル・ケッチャーノ×  
熱海 美虎本店



アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ 奥田政行氏

独自の味わいを楽しめる  
イタリアンと、四季を提案する  
中国料理の美味。



28 (812030)  
〈アル・ケッチャーノ×熱海 美虎本店〉洋・中 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約3~4人前) 27,000円 (ネットもOK) ※

27 (812021)  
〈日本橋ゆかり×たいめいけん〉和・洋風 二段重  
(約20.7×25.9×高さ3.5cm、約3~4人前) 29,700円 (ネットもOK) ※

季節の素材をいかす日本料理店と、こだわり  
イタリアン、伝統と創作の中国料理店の饗宴。

なすび亭×オステリアルッカ東4丁目×  
赤坂四川飯店



なすび亭  
店主 吉岡英尋氏

「なすび亭の重」  
基本に忠実でありながら、柔軟な発想で和の創作料理に挑戦し続ける人気店。



オステリアルッカ 東4丁目  
オーナーシェフ 梶谷周一郎氏

「オステリアルッカ 東4丁目の重」  
味を加えていくのではなく、素材の味を引き出すことにこだわっているイタリア料理店。



赤坂四川飯店  
オーナーシェフ 陳建太郎氏

「赤坂四川飯店の重」  
三代受け継いだ確かな技と、伝統の味に、現代の食材を加えた料理を提案。



29 (813010) <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(約17.3×17.3×高さ4cm、約4人前)  
29,916円(ネットもOK)※

伝統の京料理、洗練のキュイジーヌ・ナチュレル、  
創作チャイニーズ。3種の美味の贅沢な饗宴。

たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ×  
トゥーランドット臥龍居 コラボレーションおせち



たん熊北店  
主人 栗栖正博氏



オテル・ドゥ・ミクニ  
オーナーシェフ 三國清三氏



トゥーランドット臥龍居  
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

季節の素材を大切におもてなしの心を尽くす(たん熊北店)。素材の力をいかす現代フランス料理の(オテル・ドゥ・ミクニ)。伝統の上海料理をモダンな解釈で供する(トゥーランドット臥龍居)。それぞれの料理が織りなす、贅なる美食の三重奏をお楽しみください。

「たん熊北店の重」  
● 車海老旨煮  
● 銀だら西京焼  
● 鯛の龍飛巻  
● サーモン錦糸巻  
他18品 計22品



「オテル・ドゥ・ミクニの重」  
● キャビアとサワークリームのディップ 金箔飾り  
● オマール海老のガンバス  
● エスプレッソ唐辛子の香り  
● 豚バラのハチミツエビス焼き  
他8品 計11品

31 (814016) <たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ×トゥーランドット臥龍居>  
和・洋・中 三段重(約18.5×18.5×高さ4.6cm、約3~4人前)  
43,200円(ネットもOK)※

日本料理 中村孝明×  
ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
二巨匠の和洋個食おせち

(日本料理 中村孝明)オーナーシェフ 中村孝明氏、(ラ・ベットラ・ダ・オチアイ)オーナーシェフ 落合務氏。二人の巨匠が一段のお重を監修した、和・洋個食おせち二客組です。



日本料理 中村孝明  
オーナーシェフ 中村孝明氏

人気料理番組「料理の鉄人」でその名を全国に広めた中村孝明氏。



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
オーナーシェフ 落合務氏

日本における、イタリア料理の第一人者で、現在は日本イタリア料理協会名誉会長を務める。



30 (813028) <日本料理 中村孝明×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ>  
和・洋 個食二客(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前)  
21,600円(ネットもOK)※

たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ  
コラボレーションおせち



たん熊北店  
主人 栗栖正博氏



オテル・ドゥ・ミクニ  
オーナーシェフ 三國清三氏

四季折々の素材を大切におもてなしの心を尽くした京料理を提供する(たん熊北店)の美味と、フランス伝統料理のエスプリと哲学を日本流に表現した「ジャポニゼ」をモットーとする(オテル・ドゥ・ミクニ)の現代フランス料理。和洋二段の饗宴をお楽しみいただけます。



32 (814024) <たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ>和・洋 二段重(約18.5×18.5×高さ4.6cm、約2~3人前)  
31,860円(ネットもOK)※

たん熊北店×トゥーランドット臥龍居  
コラボレーションおせち



たん熊北店  
主人 栗栖正博氏



トゥーランドット臥龍居  
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

多くの文豪に愛された、京料理の名店(たん熊北店)。繊細な感性で日本らしさにもこだわった、中国料理(トゥーランドット臥龍居)。四季の風趣を凝らす和食の美味と、五味の調和を心掛けた脇屋友詞氏らしいご馳走を二段重に。



33 (814032) <たん熊北店×トゥーランドット臥龍居>和・中 二段重(約18.5×18.5×高さ4.6cm、約2~3人前)  
31,860円(ネットもOK)※





和倉温泉 渡月庵



あわら温泉 月香



山代温泉 宝生亭

北陸の名店で受け継がれてきた、おもてなしの味わいを、和洋三段重に詰め合わせました。

三の重<宝生亭>



一の重<渡月庵>



二の重<月香>

37 (816027) <渡月庵×月香×宝生亭>和・洋 三段重  
(約18×24×高さ4cm、約3~4人前) 22,464円(ネットもOK)※



レストラン七番館



雨月茶屋

36 (816019) <雨月茶屋×レストラン七番館>和・洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前) 22,680円(ネットもOK)※

京都・醍醐寺 雨月茶屋×  
京都 レストラン七番館

年の暮れを彩るオードブルと新春を寿ぐおせちがひとつに。年末年始のにぎわいを、ひとつで二度お楽しみいただけるおせちです。

「熱海 美虎本店の重」  
野菜を多く使い、食材の味わいをいかすことをモットーに仕上げる彩り豊かな中国料理が人気です。



熱海 美虎本店  
オーナーシェフ 五十嵐美幸氏



34 (815012) <御料理ほりうち×morceau×熱海 美虎本店>和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 29,700円(ネットもOK)※



御料理ほりうち  
店主 堀内さやか氏

「御料理ほりうちの重」  
食材本来のおいしさを感ずる日本料理の数々。大胆な素材使いに定評のあるシェフこだわりのおせちです。



morceau  
オーナーシェフ 秋元さくら氏

「morceauの重」  
おいしさと楽しさのmorceau(モルソー)を創作し続ける、素材と季節感を大切にしたいフレンチビストロです。

御料理ほりうち×morceau×  
熱海 美虎本店

三人の女性シェフが織りなす繊細で華麗な食の饗宴を三段重で表現しました。



加賀兔郷

式の重<加賀兔郷>



壹の重<さかな工房>



さかな工房

39 (816043) <さかな工房×加賀兔郷>和・洋 二段重  
(約24.5×24.5×高さ4cm、約2~3人前) 21,924円(ネットもOK)※



瑞鳳閣



花ごころ



栄寿庵



式の重<花ごころ>

壹の重<瑞鳳閣>

38 (816035) <瑞鳳閣×花ごころ×栄寿庵>和・洋 三段重  
(約18×18×高さ4cm、約3~4人前) 22,464円(ネットもOK)※

京都コラボレーションおせち  
瑞鳳閣×花ごころ×栄寿庵

京都で人気の和食店「花ごころ」と「栄寿庵」。そして本格料理が堪能できる「和」のホテル(瑞鳳閣)による、和洋の美味を盛り込んだ華やかなコラボレーションおせちです。

参の重<栄寿庵>



宿守屋寿苑



さかな工房



芹生



35 (815020) <さかな工房×芹生×宿守屋寿苑>和・洋 三段重  
(約24×24×高さ4cm、約4~5人前) 32,400円(ネットもOK)※

鳥取の海鮮と、京料理、更には能登の華やかさも加わって、新年を迎えるにふさわしい贅沢なおせちに仕上げました。

鳥取県境港 さかな工房×  
京都大原 料理旅館 芹生×和倉温泉 宿守屋寿苑



44 (818011) 和風 二段重 (約21×21×高さ6.5cm、約3~4人前) 73,440円 (ネットもOK)



有職料理、精進料理、懐石料理が渾然と融和する京料理の伝統を大切に、四季の風趣を凝らす名店の美味です。

京料理 たん熊 北店 くま たんくま きたみせ



46 (818038) 和風 二段重 (約15.8×15.8×高さ4.8cm、約4人前) 24,840円 (ネットもOK)



45 (818020) 和風 二段重 (約18.8×18.8×高さ4.8cm、約4人前) 39,960円 (ネットもOK)



47 (818046) 和食 二段重 (約19.5×19.5×高さ5.8cm、約5人前) 70,200円 (10点限り) (ネットもOK)



生間流の正式後継者として歩む(京料理 萬亀楼)。古式ゆかしい有職料理の真髄をお楽しみください。

京料理 萬亀楼 まんかめろう



40 (817015) 和食 三段重 (約18.3×18.3×高さ5.2cm、約4~5人前) 135,000円 (2点限り) (ネットもOK)



主人 村田吉弘氏

京都 茶の井 さきのい

京料理の伝統を、味と彩りに表現した祝いの料理。風雅風流を大切にする名店のおいしさを新春に。



42 (817031) 和食 二段重 (約16×11×高さ3.9cm、約1~2人前) 16,200円 (50点限り) (ネットもOK)



41 (817023) 和食 三段重 (約15.5×15.5×高さ4.5cm、約3~4人前) 75,600円 (10点限り) (ネットもOK)



43 (817040) 和食 二段重 (約18.3×18.3×高さ5cm、約5人前) 162,000円 (3点限り) (ネットもOK)



14代目当主 高橋英一氏  
天保8年(1837年)、京都南禅寺の腰掛け茶屋としてのれんを掲げた(瓢亭)。伝統の京料理の神髄をご堪能いただける二段重をご用意しました。

懐石料理 瓢亭 ひょうてい

ひょうてい



54 (820024) 和 三段重  
(約20.1×20.1×高さ4.1cm、約4~5人前) 55,080円 (ネットもOK)



53 (820016) 和 三段重  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約4人前) 79,920円 (ネットもOK)



56 (820040) 和 二段重  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約3人前) 29,700円 (ネットもOK)



55 (820032) 和 三段重  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約4人前) 39,960円 (ネットもOK)

京都  
下鴨茶寮

しもがもさりよう

下鴨神社の参道脇にて京料理と茶懐石を提供する  
京都きつての老舗料亭の味をご賞味ください。



49 (819026) 和食 二段重  
(約直径19×高さ4.7cm、約4人前) 216,000円 (ネットもOK)



48 (819018) 和食 二段重  
(約20×21.5×高さ4.5cm、約4人前) 280,800円 (ネットもOK)

高麗橋  
吉兆

こうらいばしきつちよう

日本料理伝統の礎を築いてきた大阪(高麗橋)吉兆。  
日本料理の持つ至福の魅力をお楽しみいただける  
迎春の味です。



51 (819042) 和食 一段重  
(約24×24×高さ5cm、約3人前) 75,600円 (ネットもOK)



50 (819034) 和食 二段重  
(約直径16×高さ5.1cm、約3人前) 140,400円 (ネットもOK)



57 (820059) 和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前)  
32,400円 (ネットもOK) ※



祇園さゝ木  
主人 佐々木浩氏

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、新世代の京料理の味わ  
いをお楽しみください。

祇園さゝ木



52 (819050)  
和風 二段重  
(約15.8×15.8×高さ4.8cm、  
約2人前) 24,820円  
(ネットもOK)



京料理伝承の繊細な味わいを、  
素材一つ一つに  
四季の風趣を凝らす、  
〈熊魚菴たん熊北店〉の  
おせち料理です。

熊魚菴たん熊北店

くまきたみせ



64 (822027) 和・洋 三段重  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約4人前) 34,560円 (ネットもOK)



63 (822019) 和・洋 四段重  
(約17.4×17.4×高さ4cm、約5人前) 39,960円 (ネットもOK)



66 (822043) 和・洋 二段重  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約3人前) 18,360円 (ネットもOK)



65 (822035) 和風 三段重  
(約17.6×17.6×高さ3.5cm、約3~4人前) 21,600円 (ネットもOK)



68 (822060) 和食 二段重  
(約16.8×16.8×高さ4.5cm、約2~3人前) 32,400円 (ネットもOK)



67 (822051) 和食 二段重  
(約19.5×19.5×高さ5.5cm、約4~6人前) 59,400円 (ネットもOK)

京・料亭  
**わらびの里**  
わらびのさと

京料理の極意に迫る(わらびの里)。  
味と彩りの調和を大切にしました。  
ご用意いたしました。

園山  
**平八茶屋**  
へいはちぢや

若狭街道の茶屋として、安土桃山時代から続く老舗。  
山海の恵みを丁寧に仕込み詰め合わせました。



58 (821012) 和 三段重  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約3~4人前) 118,800円 (ネットもOK)



60 (821039) 和 三段重  
(約20.7×20.7×高さ4.7cm、約3~4人前) 42,120円 (ネットもOK)



59 (821020) 和 二段重  
(約18.7×18.7×高さ5.6cm、約3~4人前) 59,400円 (ネットもOK)



62 (821055) 和 二段重  
(約18.4×18.4×高さ4cm、約2~3人前) 24,840円 (ネットもOK)



61 (821047) 和 三段重  
(約18.3×18.3×高さ3.9cm、約3~4人前) 32,400円 (ネットもOK)

京料理  
**美濃吉**

みのきち  
目にも美しく雅やかな京料理を、ご堪能いただけるおせち料理。  
300年の歴史の中で培われた、上品な味わいです。



74 (824011) 和風 二段重 極  
(約18.8×25.2×高さ4.4cm、約5人前)  
57,240円(ネットもOK)※



日本料理 中村孝明  
オーナーシェフ  
中村孝明氏

新登場

## 中村孝明

なかむらこうめい

和の鉄人が手がける正統派和風の祝い膳。日本料理の基本を大切にしつつ、  
伝統の枠を超え、美しく華やかに「おいしい喜び」を表現しました。



76 (824038) 和風 一段  
(約21.7×21.7×高さ5cm、約3人前) 21,600円(ネットもOK)※



75 (824020) 和風 二段重  
(約18.7×18.7×高さ4.7cm、約4人前) 34,560円(ネットもOK)※



77 (824046) 和風 三段重  
(約12×29×高さ4.5cm、約4~5人前)  
54,000円(ネットもOK)※



## 金沢 金城樓

きんじょうろう

創業明治23年。代々受け継がれてきた、料亭旅館の誇るおもてなしの味わいをおせち料理に。  
特製のお重に詰め合わせてお届けいたします。



79 (824062) 和食 二段重  
(約18.5×18.5×高さ4cm、約2~3人前) 21,600円(ネットもOK)※



78 (824054) 和食 三段重  
(約16.5×20×高さ4cm、約3~4人前) 32,400円(ネットもOK)※



89 (823015) 和食 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.7cm、約4人前)  
81,000円(ネットもOK)



## 日本料理 なだ万

なだまん

天保元年創業の(なだ万)。華やかな彩りと  
技が冴える、日本料理の粋をご堪能ください。



71 (823031) 和食 一段  
(約16.5×22.1×高さ5cm、約2人前) 24,840円(ネットもOK)



70 (823023) 和食 二段重  
(約21.5×21.5×高さ4.9cm、約3人前) 45,360円(ネットもOK)



73 (823058) 和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 27,000円(ネットもOK)※

賛否両論 きんぴりょうろん  
恵比寿の人気店。新たな試みに挑み続ける  
店主の信念と遊び心がつまったおせちです。



72 (823040) 和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 32,400円(ネットもOK)※

## 分とく山 わけとくやま

おもてなしの心を大切に技を尽くした、伝統的かつ  
独創的な美食の数々が新春の食卓で華開きます。



新潟 加島屋本店

【一の重】

- 丹波黒豆の甘露煮
- 和栗の渋皮煮栗餡
- さけといくらの糍漬
- 切干漬
- 塩いくら
- 鱧の親子漬
- 若桃甘露煮
- 味付数の子
- 笹巻くるみ
- からすみ
- 粒うに
- このわた

【三の重】

- 海老しんじょう
- 煮鮎
- 金柑甘露煮
- 真蛸の梅酢漬
- 茶豆蒲鉾
- いか松笠焼
- にしんの昆布巻
- 海老の酒蒸し
- 貝柱のうま煮
- 菜の花水煮
- 人参旨煮
- 椎茸旨煮



【二の重】

- キングサーモン塩漬(焼物)
- 帆立貝柱の照焼
- 銀鱈粕漬(焼物)
- 焼きぶりの白醤油漬
- さけ茶漬
- 牡蠣の照焼
- キングサーモン祐庵漬(焼物)



新登場

新潟 加島屋

昔ながらの「手作りの味」を大切に。  
160余年の伝統が織りなす美味の数々をお正月に。

85 (826014) 和 三段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3~4人前) 86,400円 (ネットもOK) ※

87 (826030) 和 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約1~2人前) 32,400円 (ネットもOK) ※

86 (826022) 和 二段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2~3人前) 48,600円 (ネットもOK) ※



81 (825026) 和食 三段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約2~3人前) 38,880円 (ネットもOK) ※



83 (825042) 和食 二段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約2~3人前) 24,840円 (ネットもOK) ※



80 (825018) 和食 四段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約3~4人前) 57,240円 (ネットもOK) ※



82 (825034) 宝尽くし七杓 (約9.2×20.3×高さ4.6cm×1杓・約9.2×9.2×高さ4.2cm×6杓、約2~3人前) 31,320円 (ネットもOK) ※

金沢 金沢迎賓館 金茶寮

かなざわげいひんかん きんちやりょう  
加賀料理に京の茶懐石の繊細な趣を取り入れた料理は、加賀能登の味の真髄をお楽しみいただけます。

金沢 浅田屋

あさだや  
伝統の加賀料理を饗する、金沢の料亭旅館から、城下町の文化が漂う、華やかな味わいをご賞味ください。

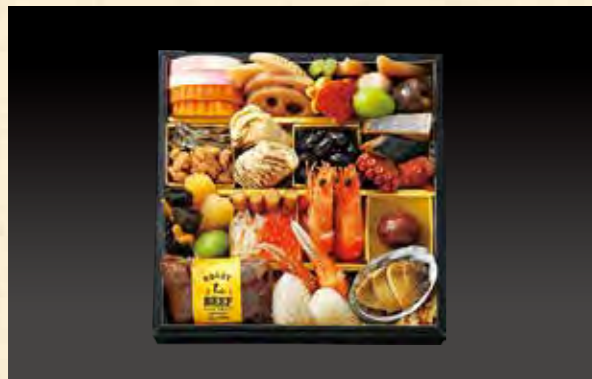


84 (825050) 和 一段 (約21.5×21.5×高さ4.2cm、約2人前) 23,760円 (ネットもOK)





92 (828025) 和 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 23,760円 (ネットもOK) ※



93 (828033) 和 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネットもOK) ※



91 (828017) 和 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 35,640円 (ネットもOK) ※

高島屋  
和風おせち

繊細な味わいの煮物や照り焼きなどの伝統的な味わいから、ローストビーフやミートローフなど現代風の献立まで、幅広い世代の方に喜ばれる新春の美味を詰め合わせにしました。

高島屋  
和風おせち



88 (827010) 和・洋・中 三段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 34,560円 (ネットもOK) ※

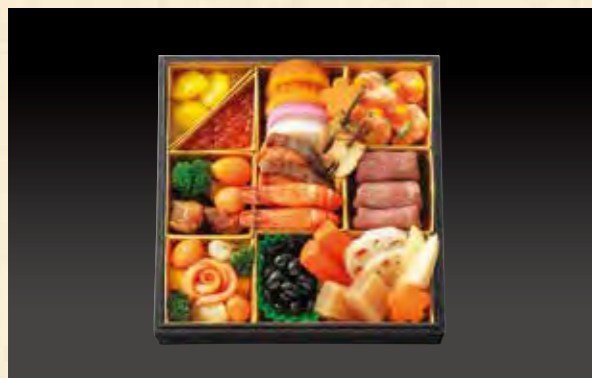
高島屋  
和・洋・中おせち

定番の和風献立に、オリーブオイルのスマークロースト、オマール海老のパイ包み、鮑のオイスターソース煮、海老チリソースなど、洋風と中華を組み合わせました。

高島屋  
和・洋・中おせち



95 (828050) 和・洋 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 21,600円 (ネットもOK) ※



96 (828068) 和・洋 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネットもOK) ※

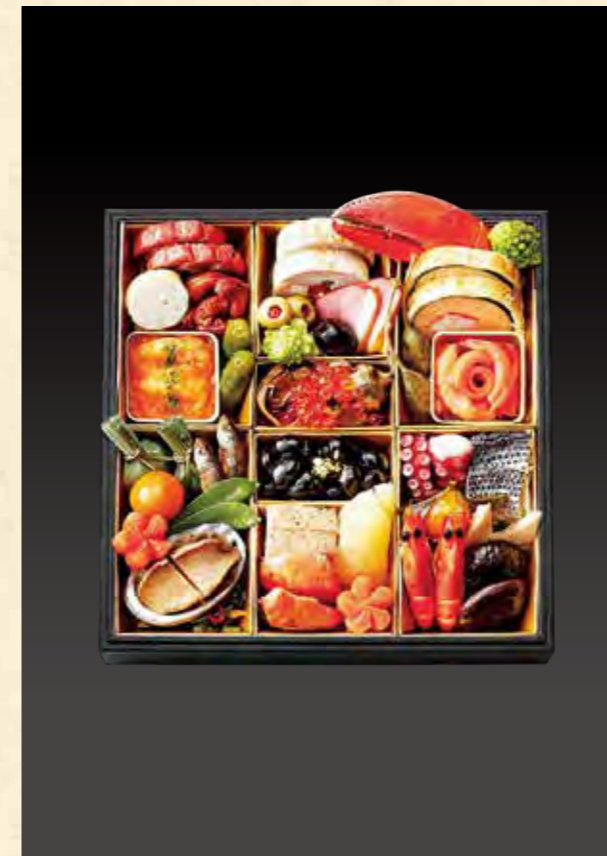


94 (828041) 和・洋 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 32,400円 (ネットもOK) ※

高島屋  
和・洋おせち

黒毛和牛のローストビーフや海老のカクテル、バーベキュー風味のポークローストなど彩り豊かな洋風料理と、煮物や蒲鉾、いくら、黒豆などお正月に欠かせない和食もともに。

高島屋  
和・洋おせち



90 (827037) 和・洋・中 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネットもOK) ※



89 (827029) 和・洋・中 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 22,680円 (ネットもOK) ※



【一の重】  
海老、きんとん、煮物など、伝統的な和の味わいです。

【三の重】  
宇宙戦艦ヤマトをデザインしたデザート、ハンバーグなど、おこさま向けのおいしさを詰め合わせました。



風呂敷が付きます。(サイズ:90×90cm)

【二の重】  
ローストビーフ、海老チリソースなど、若い世代に向けた洋・中の美味です。



お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザイン。

1974年にアニメ放映を開始し、時代を超えて愛され続ける「宇宙戦艦ヤマト」シリーズ。テレビ放映50周年を記念して、「宇宙戦艦ヤマト」のモチーフを散りばめた親子三代でお楽しみいただけるおせちが登場。和洋中華とお子様のお料理を詰め合わせました。オリジナルデザインの重箱と風呂敷もセットにしてお届けいたします。



※デザインが変更になる場合がございます。

97 (830011) 高島屋 家族三世代おせち和・洋・中・お子様 三段重 (約20.2×20.2×高さ4.6cm、約4人前) 30,240円(ネットもOK)※

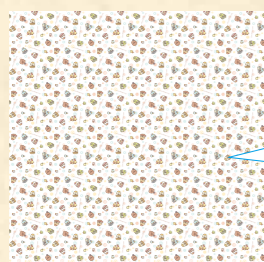
©西崎義展/宇宙戦艦ヤマト2205製作委員会

### 高島屋 家族三世代おせち

「宇宙戦艦ヤマト」のおせちで一年の始まりに希望を込めて。宇宙戦艦ヤマト2205 新たなる旅立ち



お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザイン。



風呂敷が付きます。(サイズ:90×90cm)



柄アップ

【和の重】  
丁寧に味つけた和風のお料理。大人世代にもおすすめのおいしさを詰め合わせに。



【洋 おこさまの重】

すみっコたちをさまざまなお料理にデザイン。にぎやかで楽しい一段。

98 (830020) 高島屋×すみっコぐらし和・洋・おこさま 二段重 (約20.2×20.2×高さ4.6cm、約3人前) 24,840円(ネットもOK)※



すみっコたちの練り切り

©2023 日本すみっコぐらし協会映画部

### 映画すみっコぐらしおせち

この秋の映画に登場するすみっコたちが、かわいいおせちに。高島屋オリジナル

シリーズ3作目となる『映画すみっコぐらし ツギハギ工場のおしぎなコ』(2023年11月公開予定)の公開を記念した、映画に登場するキャラクターたちの二段重おせち。映画の衣装をまとったすみっコたちの練り切りをはじめ、キャラクターをかたどった、おいしくてかわいいメニューをお楽しみいただけます。キヌートな重箱と風呂敷もオリジナルデザインです。



洋

テリーヌやローストビーフなど、オードブルを中心に。  
99 (829021) 選べるおせち 洋 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※



和

日本伝統のおせち料理を華やかに盛り込みました。  
99 (829013) 選べるおせち 和 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※



肴

魚介類を中心にした、お酒の肴におすすめの味わい。  
99 (829048) 選べるおせち 肴 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※



中

鮑や叉焼、海老チリソースなど、中華料理をバラエティ豊かに。  
99 (829030) 選べるおせち 中華 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※



イ

カポナータなどイタリアンメニューの詰め合わせ。  
99 (829064) 選べるおせち イタリアン 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※



子

ハンバーグやローストビーフなど、お子様にうれしい味わいです。  
99 (829056) 選べるおせち お子様 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 9,720円(ネットもOK)※

### ご注文はお好みに合わせて

- お重の数は「一段・二段重・三段重」の3通りからお選びいただけます。
- 「二段重・三段重」は、お重の内容を自由に組み合わせていただけます。

6種類のお重からお好きな組み合わせが可能です。  
 (二段重の例) 和+子 和+肴 和+洋+中 洋+イ+子  
 (三段重の例) 和+和 中+中 和+和+和 和+洋+洋  
 同じお重を重複した組み合わせが可能です。

●商品の価格は、組み合わせていただいたお重の合計となります。

〈一例〉和+子=21,600円 和+洋+中=35,640円



※写真は、和・洋・中の組み合わせ例です。

### 高島屋 選べるおせち

和・洋・中・肴・お子様・イタリアンと、6種のお料理をご用意しました。お好みの味や、ご家族の構成に合わせて、一段から三段までお好きなお重をセレクトできます。





106 (832022) 和食 三段重  
(約19.8×19.8×高さ4.5cm、約3~4人前) 23,760円 (ネットもOK)



105 (832014) 和食 三段重  
(約23×23×高さ4.2cm、約4~5人前) 35,640円 (ネットもOK)



108 (832049) 和食 三段重  
(約13.8×13.8×高さ3.9cm、約2~3人前) 15,120円 (ネットもOK)



107 (832030) 和食 三段重  
(約16.6×16.6×高さ4.5cm、約3人前) 18,360円 (ネットもOK)



110 (832065) 和・洋 二段重  
(約18.5×18.5×高さ3.5cm、約3人前) 19,440円 (ネットもOK)



109 (832057) 和食 三段重+鯛  
(約21.5×21.5×高さ3.8cm、約4人前) 25,920円 (ネットもOK)

京都 京のむら

素材の味をいかし、丁寧に仕上げられた「京のむら」のおせち。新年を鮮やかに彩ります。

大阪 一富士 いちふじ

明治34年創業。「大阪の味」を伝える老舗が、吟味した正統の味わいを彩り豊かにお届けします。



110 (831026) 和・洋・中 三段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約4人前) 22,800円 (ネットもOK) ※



99 (831018) 和・洋・中 三段重六人前  
(約19×25×高さ3.8cm、約6人前) 33,800円 (ネットもOK) ※



112 (831042) 和・洋 三段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約4人前) 22,800円 (ネットもOK) ※



101 (831034) 和風 三段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約4人前) 22,800円 (ネットもOK) ※



104 (831069) 和・洋 二段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約3人前) 16,980円 (ネットもOK) ※



103 (831050) 和風 二段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約3人前) 16,980円 (ネットもOK) ※

京都 ともえ

京都で100年以上の歴史のある仕出し処「京都ともえ」。食材に合わせて味の強弱をつけ、食べやすさを考えたおせちです。



⑩<834017>和風 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.6cm、約4~5人前)  
54,000円(ネットもOK)

福井 日本料理  
一乃松  
いちのまつ



⑪<833029>おせち重詰 三段重  
(約19.2×19.2×高さ3.9cm、約4人前) 47,520円(ネットもOK)



⑫<833010>特選おせち重詰 三段重  
(約19.2×19.2×高さ4.6cm、約4人前) 68,040円(ネットもOK)

東京 人形町今半  
にんぎょうちやういまはん



⑬<834033>和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2~3人前) 23,760円(ネットもOK)



⑭<834025>和風 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4~5人前) 34,560円(ネットもOK)

海山に囲まれた越前福井で、旬の料理を提供する料亭。本格日本料理の味をお楽しみください。



⑮<833045>おせち重詰 一段  
(約19.1×25.6×高さ3.6cm、約2人前) 21,600円(ネットもOK)



⑯<833037>おせち重詰 二段重  
(約19.2×19.2×高さ3.9cm、約3人前) 35,640円(ネットもOK)

明治二十八年の創業以来、国産黒毛和牛のおいしさにこだわり続けています。



⑰<834050>和食 二段重  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約4人前) 19,980円(ネットもOK)

大阪 古市庵  
こいちあん



⑱<834041>和風 三段重  
(約17.3×17.3×高さ4cm、約3人前) 21,600円(ネットもOK)※

京都 三千院の里



⑲<833061>和食 三段重  
(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約3~4人前) 19,440円(ネットもOK)※

東京 築地 紀文  
きぶん



⑳<833053>和・洋 三段重  
(約18.5×18.5×高さ5cm、約3人前) 22,680円(ネットもOK)

東京 銀座新之助 貝新  
かいしん



128 (836010) 和・洋 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
32,400円(ネットもOK)※



小泉武夫氏

東京農業大学名誉教授・農学博士・文筆家。福島の酒造家に生まれる。日本の食の魅力を広く伝えるとともに、世界各国のあらゆる発酵食品を究明してきたことから「発酵仮面」のあだ名をもつ。

新しい年を、発酵。パワーで健やかに。日本が古来大切にしてきた発酵食を使い、発酵学の第一人者である小泉武夫氏の監修で「身体にやさしい」おせちにしました。

小泉武夫監修 発酵おせち



130 (836036) やわらか一段  
(約15.3×18.4×高さ4cm、約1~2人前) 11,556円(ネットもOK)



129 (836028) やわらか一段+和 一段  
(約15.3×18.4×高さ4cm、約3人前) 21,600円(ネットもOK)

やわらかおせち  
素材本来のおいしさを残しながら、食べにくい、噛みにくいと感じる食材を、独特の柔らかさに仕上げたおせちです。

日本ロングライフ



132 (836052) 親子三代おせち 三段重  
(約21.5×21.5×高さ4.2cm、約4~5人前) 17,820円(ネットもOK)



131 (836044) 和・洋 四段重  
(約18.4×18.4×高さ3.7cm、約4~5人前) 23,760円(ネットもOK)

味遊心

あじゅうしん



127 (835064) 和食 三段重  
(約18×24.5×高さ4cm、約3~4人前) 30,780円(ネットもOK)※

京都大原料理旅館 芹生 せりよう



126 (835056) 和食 二段重  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約4人前) 28,620円(ネットもOK)

福岡久留米 梅の花



123 (835021) 和・洋 三段重  
(約18.8×18.8×高さ4.8cm、約4人前) 28,500円(ネットもOK)



122 (835013) 和食 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 34,560円(ネットもOK)

名古屋 八百彦本店 やおひこほんてん

創業享保年間(一七二〇年頃)。名古屋城下で歴史を重ね、仕出し料理の老舗として、素材・季節感にこだわり続けた伝統の味をお届けします。



140 (838020) 和・洋 三段重  
(約24×24×高さ4cm、約4~5人前) 25,380円 (ネットもOK) ※

和倉温泉  
宿守屋寿苑  
やどもりや  
じゅえん



139 (838012) 和・洋 三段重  
(約18×24.5×高さ4cm、約4~5人前) 21,384円 (ネットもOK) ※

新登場  
道の駅蓮如の里あわら  
花蓮乃彩



134 (837024) 和 二段重  
(約18.5×18.5×高さ4.2cm、約3~4人前) 18,000円 (ネットもOK)



133 (837016) 豪華三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.3cm、約4~5人前) 28,000円 (ネットもOK)

柿安ダイニング



142 (838047) 海鮮おせち 三段重  
(約19.5×19.5×高さ4cm、約4人前) 28,490円 (ネットもOK) ※

鳥取境港  
さかな工房



141 (838039) 和・洋 三段重  
(約19.5×19.5×高さ4cm、約3~4人前) 27,972円 (ネットもOK) ※

石川月うさぎの里・加賀兔郷  
かがとごう



136 (837040) 和・洋 二段重  
(約20.3×20.3×高さ3.9cm、約3~4人前) 23,760円 (ネットもOK)



135 (837032) 和・洋 三段重  
(約20.3×20.3×高さ3.9cm、約3~4人前) 36,720円 (ネットもOK)

京都キャピタル東洋亭本店  
京都で明治三十年から百年以上続く老舗レストラン。味にこだわった一品一品で東洋亭らしくオシャレで楽しいお重にしました。

京都キャピタル東洋亭本店



144 (838063) 和・洋・中 三段重  
(約12.5×24.5×高さ3.9cm、約2~3人前) 15,984円 (ネットもOK)



143 (838055) 彩華千 和風三段重  
(約24.5×24.5×高さ3.9cm、約4~5人前) 23,544円 (ネットもOK)

愛知千賀屋  
せんがや



138 (837067) 和・洋 二段重  
(約20×20×高さ3.5cm、約3~4人前) 24,840円 (ネットもOK)



137 (837059) 和・洋 三段重  
(約20×20×高さ3.5cm、約4~5人前) 35,640円 (ネットもOK)

滋賀レストラン明治亭

「華やぎの美食」をヨーロッパからお届けいたします。

パリ、ミラノ、ミュンヘンと、美食の都で名を馳せる、一流の世界グルメブランドが織りなす味わいで新年のテーブルを華やかに。



**PECK**  
A MILANO DAL 1883  
ペック

イタリアの豊かな食文化に磨かれた、ミラノの高級食料品店。1883年の創業以来、伝統の味を守りつつ、ヨーロッパ中に素晴らしい食材を提供し続けています。冷製アンティパストを中心に、多彩に盛り込みました。



147 (840017)  
〈ペック〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前)  
28,080円 **ネットもOK** ※

148 (840025)  
〈ペック〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
15,120円 **ネットもOK** ※



**Dallmayr**  
Since 1700  
ダルマイヤー

かつてバイエルン王国の中心として文化が花開いた、ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランドです。贅を尽くした伝統のデリカテッセンをはじめ、こだわりの美味をご用意いたしました。



149 (840033)  
〈ダルマイヤー〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前)  
28,080円 **ネットもOK** ※

150 (840041)  
〈ダルマイヤー〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
15,120円 **ネットもOK** ※



**FAUCHON**  
PARIS  
フォション

1886年の創業以来、パリのマドレーヌ広場で美味探求の姿勢を貫き、世界中のグルメに愛されてきた高級食料品店。合鴨の香草マリネやオマール海老のテリーヌなどを詰め合わせました。



145 (839019) 〈フォション〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
42,120円 **ネットもOK** ※

146 (839027) 〈フォション〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
20,520円 **ネットもOK** ※



17 (842010) 中華 二段重  
(約16.9×33×高さ3.3cm、約3~4人前)  
48,600円 (ネットもOK)



オーナーシェフ  
脇屋友詞氏

オーナーシェフ脇屋友詞氏が素材を駆使し、斬新な発想を取り入れて仕上げた中国料理のおせちです。美しく、芸術的な、ヌーベルシノワをお楽しみください。

トウランドット臥龍居 がりゅうきよ



152 (841021) 洋風 二段重  
(約21.4×21.4×高さ5.6cm、約3人前) 22,680円 (ネットもOK)



151 (841013) 洋風 三段  
(約21.4×21.4×高さ5.6cm、約4人前) 34,020円 (ネットもOK)

京都  
スター食堂



159 (842036) 中華 一段  
(約18.8×18.8×高さ5.3cm、約2人前) 18,800円 (ネットもOK) ※



158 (842028) 中華 一段  
(約30.5×43.5×高さ5cm、約4~5人前) 45,360円 (ネットもOK) ※

横浜  
聘珍樓 へいちんろう



154 (841048) 洋風 二段重  
(約9.8×40.3×高さ4.5cm、約3~4人前) 33,480円 (ネットもOK) ※

東京  
シエ松尾



153 (841030) FLOオリジナル フレンチおせち 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.7cm、約3~4人前) 24,840円 (ネットもOK)

フロプレステージュ



161 (842052) 中華 三段重(ふかひれスープ付)  
(約24.1×24.1×高さ5.6cm、約4~5人前) 29,160円 (ネットもOK) ※

東京  
中国料理  
謝朋殿 しゃほうでん



160 (842044) 中華 二段重  
(約24×24×高さ5cm、約4~5人前) 26,460円 (ネットもOK)

横浜中華街  
王朝 おうちよう



155 (841064) 洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前) 21,600円 (ネットもOK) ※

京都  
マノワール



155 (841056) 洋風 二段重  
(約27.2×27.2×高さ5.8cm、約3~4人前) 36,720円 (ネットもOK) ※

ローストビーフの店  
鎌倉山



166 (844012) 和・洋・中 三段重  
(約18.1×35×高さ5cm、約4人前)  
43,200円(ネットもOK)※



167 (844020) 和・洋 二段重  
(約18.1×35×高さ5cm、約4人前)  
32,400円(ネットもOK)※



169 (844047) 中華 二段重  
(約19.5×28.5×高さ4.5cm、約3~4人前) 32,400円(ネットもOK)



170 (844055) 和・洋・中 一段  
(約19.5×28.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 21,600円(ネットもOK)



東京 シエラトン都ホテル東京

豊かな緑に恵まれた港区白金台に佇む(シエラトン都ホテル東京)。絢爛で雅な日本の伝統に、落ちつきと洗練さを融合させた「和のおもてなし」が宿るホテルが作るおせちは、新年の祝宴を華やかに彩る、贅沢な美食の饗宴です。クラシックとモダンな感性が融合した、世界のVIPをも唸らせる料理の数々をお楽しみくださいませ。



168 (844039) 和・洋・中 三段重  
(約20.5×20.5×高さ4.5cm、約4~5人前) 46,980円(ネットもOK)

- 169 和・洋・中 各一段でのご注文も承ります。(ネットもOK)
- 171 (844063) 和食 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 16,200円
  - 172 (844071) 洋食 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 16,200円
  - 173 (844080) 中華 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 16,200円

浜松 ホテルクラウンパレス浜松



162 (843016) 和風 三段重  
(約18.6×18.6×高さ4.2cm、約4人前)  
37,800円(ネットもOK)※



163 (843024) 和・洋・中 三段重  
(約20.1×20.1×高さ3.8cm、約4人前)  
31,500円(ネットもOK)※



165 (843040) 和・洋 二段重  
(約20×20×高さ5.5cm、約3~4人前) 28,000円(ネットもOK)



164 (843032) 和食 二段重  
(約20×20×高さ5.5cm、約3~4人前) 28,000円(ネットもOK)

新登場 和倉温泉 加賀屋 かがや



開湯1200年にもおよぶ名湯和倉温泉で、100年以上の歴史を誇る(和倉温泉 加賀屋)。世界農業遺産にも登録されている「能登の里山海」で育まれた、厳選食材をふんだんに使用したおせちです。

新登場 ANAクラウンプラザ ホテル金沢



加賀百万石の伝統と文化が漂う街、金沢。金沢ならではのおもてなしの心で、お客様をお迎えしております。匠の技が冴え渡る、和・洋・中華の銘菜をホリユームたっぷり盛り込んだ彩り豊かなおせち料理です。

浜松 ホテルコンコルド浜松



184 (846023) 和食 一段  
(約20.7×20.7×高さ4.7cm、約1~2人前) 16,200円 (ネットもOK)

京料理  
美濃吉  
みのきち



185 (846015) 和風 一段  
(約18.8×18.8×高さ4.8cm、約1人前) 15,120円 (ネットもOK)

京料理  
たん熊北店



175 (845027) 和・洋 二段重  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約4人前) 32,400円 (ネットもOK) ※



176 (845035) 和・洋 一段  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約2人前) 17,280円 (ネットもOK) ※



1890年の創業から約130年に  
わたり、世界のVIPをもてなし  
てきたホスピタリティーの精神を  
そのままに、こだわりの美食を、  
お重に込めてお届けいたします。

京都  
ウエスティン都ホテル京都



174 (845019) 和・洋 三段重  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約5人前) 44,280円 (ネットもOK) ※



186 (846040) 和風 一段  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約2人前) 12,960円 (ネットもOK)

京・料亭  
わらびの里



185 (846031) 和 一段  
(約21.5×21.5×高さ4.2cm、約2人前) 16,200円 (ネットもOK)

京都  
下鴨茶寮  
しもがもさりょう



178 (845051) 和食 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.5cm、約4~5人前) 27,000円 (ネットもOK)



188 (846066) 和風 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前) 16,200円 (ネットもOK) ※

京都  
祇園さ、木



187 (846058) 和風 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円 (ネットもOK) ※

賛否両論  
さんびりょうろん



177 (845043) 和・洋・中 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.5cm、約6~7人前) 43,200円 (ネットもOK)

浜松  
グランドホテル浜松



190 (846082) 和食 一段  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約2人前) 14,904円 (ネットもOK)

福岡  
久留米  
梅の花



189 (846074) 和食 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円 (ネットもOK)

福井  
日本料理  
一乃松  
いちのまつ



179 (845060) 和・洋・中 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2~3人前) 17,280円 (ネットもOK)

- 177 和・洋・中 各一段でのご注文も承ります。(ネットもOK)
- 180 (845078) 和食 一段 (約20.3×20.3×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円
  - 181 (845086) 洋食 一段 (約20.3×20.3×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円
  - 182 (845094) 中華 一段 (約20.3×20.3×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円





20 (848026) 和・洋・中 一段  
(約20.3×27×高さ4.2cm、約3人前) 21,600円(ネットもOK)※

高島屋  
特選少人数



199 (848018) 和風 ミニ三段重  
(約14.5×14.5×高さ4cm、約2人前) 13,500円(ネットもOK)※

京都  
三千院の里



192 (847020) 和食 一段  
(約26.6×20×高さ4.2cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)

名古屋  
八百彦本店



191 (847011) 和食 一段  
(約18.5×18.5×高さ5cm、約1~2人前) 16,200円(ネットもOK)※

金沢  
金城樓  
きんじょうろう



202 (848042) 和食 二段重  
(約21.5×21.5×高さ3.8cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)

大阪  
一富士  
いちふじ



201 (848034) 和食 二段重  
(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約2~3人前) 13,824円(ネットもOK)

東京築地  
紀文  
きぶん



194 (847046) 和・洋 一段  
(約19×25×高さ3.8cm、約2人前) 11,100円(ネットもOK)※



193 (847038) 和風 一段  
(約19×25×高さ3.8cm、約2人前) 11,100円(ネットもOK)※

京都  
ともえ



204 (848069) 和風 二段重  
(約13.5×13.5×高さ4cm、約1~2人前) 11,880円(ネットもOK)※

京都妙心寺御用達  
京料理  
花ごころ



209 (848050) 和・洋 二段重  
(約13.5×13.5×高さ4cm、約1人前) 11,448円(ネットもOK)※

能登和倉温泉  
とげつあん  
渡月庵



196 (847062) 和風 一段  
(約23×23×高さ3.2cm、約1~2人前) 11,880円(ネットもOK)

東京銀座新之助  
貝新  
かいしん



195 (847054) 和食 一段  
(約16.9×16.9×高さ4cm、約1人前) 14,040円(ネットもOK)※

新登場  
京料理  
六盛  
ろくせい



206 (848085) 和・洋 二段重  
(約19.5×19.5×高さ4.2cm、約3~4人前) 14,040円(ネットもOK)

遊心亭  
ゆうしんてい



205 (848077) 和風 二段重  
(約15×15×高さ3.5cm、約2人前) 11,880円(ネットもOK)※

能登和倉温泉  
ほうせんかく  
宝仙閣



198 (847089) 和食 一段  
(約22.8×22.8×高さ4.8cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)※

東京  
日本ばし  
だいます  
大増



197 (847070) 和食 一段  
(約23.5×23.5×高さ5cm、約2人前) 16,200円(ネットもOK)※

金沢割烹  
いけ森



27 (850020) 和・洋・中 一人前二客セット  
(約9.8×28.8×高さ3.9cm、約2人前) 16,200円(ネットもOK)※



26 (850012) 和・洋 一人前二客セット  
(約13×27.2×高さ4cm、約2人前) 21,600円(ネットもOK)※

高島屋  
銘々盛りおせち



209 (849030) 和 三客  
(約16×16×高さ4cm、約3人前) 21,600円(ネットもOK)

京都  
下鴨茶寮  
しもがもさりよう



207 (849014) 和食 一客  
(約15×20×高さ4cm、約1人前) 10,800円(ネットもOK)  
208 (849022) 和食 二客  
(約15×20×高さ4cm、約2人前) 21,600円(ネットもOK)

京料理  
美濃吉  
みのきち



29 (850047) 和風 二折  
(約18×24×高さ4.5cm、約2人前) 15,984円(ネットもOK)※

京都大原料理旅館  
芹生  
せりよう



218 (850039) 和・洋 一人前二客セット  
(約12.9×26.2×高さ4cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)※

高島屋  
銘々盛りおせち



211 (849057) 来客和食 二段重  
(約15.7×15.7×高さ5.1cm、約2人前) 12,000円(ネットもOK)

名古屋  
八百彦本店  
やおひこほんてん



210 (849049) 和食 一客 頌春  
(約13.5×20.1×高さ3.9cm、約1人前) 12,960円(ネットもOK)

日本料理  
なだ万



22 (850063) 和・洋 三客  
(約13×13×高さ3.5cm、約3人前) 11,448円(ネットもOK)※

石川月うさぎの里・加賀兔郷  
かがとこう



220 (850055) 舞千 和風 二客  
(約16×21.7×高さ3.7cm、約2人前) 11,664円(ネットもOK)

愛知  
千賀屋  
せんがや



215 (849090) 和風 二客  
(約16.8×16.8×高さ4cm、約2人前) 13,500円(ネットもOK)※

大阪  
割烹松屋  
かつぼうまつや



212 (849065) 和食 三客  
(約13.7×13.7×高さ3.7cm、約3人前) 19,440円(ネットもOK)  
213 (849073) 和食 二客  
(約13.7×13.7×高さ3.7cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)  
214 (849081) 和食 一客  
(約13.7×13.7×高さ3.7cm、約1人前) 6,480円(ネットもOK)

京・料亭  
わらびの里



21 (852023) FLOオリジナル フレンチおせち 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.7cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)

フロプレスステージ



20 (852015) 料亭のオードブル  
(約21.6×26.9×高さ3.9cm、約3人前) 15,660円(ネットもOK)

京・料亭 わらびの里



23 (851027) 中華オードブル  
(約21.5×32.5×高さ4.1cm、約2~3人前) 22,680円(ネットもOK)※

トゥーランドット臥龍居



22 (851019) 洋風オードブル  
(約21.5×32.5×高さ4.1cm、約2~3人前) 29,700円(ネットもOK)※

オテル・ドウ・ミクニ



23 (852040) 和 二客+洋 一段  
(約13×27.2×高さ4cm、約2人前) 17,280円(ネットもOK)※

高島屋 銘々盛りおせち



20 (852031) 洋風 オードブル  
(約18×24.5×高さ4cm、約3人前) 11,448円(ネットもOK)※

石川 月うさぎの里・加賀免郷



23 (851043) 洋風オードブル  
(約16×27.5×高さ3.5cm、約2~3人前) 16,200円(ネットもOK)

滋賀 レストラン明治亭



22 (851035) 肉おせち  
(約21.7×21.7×高さ5.8cm、約2~3人前) 24,840円(ネットもOK)※

ローストビーフの店 鎌倉山



25 (852066) 和 二客+洋・中風オードブル  
(個食:約14.7×14.7×高さ4cm、オードブル:14.7×30.6×高さ4cm、約2人前) 16,740円(ネットもOK)※

新登場 京都 三千院の里 & 京彩宴



24 (852058) 和 二客+洋風オードブル  
(個食:約14.8×14.8×高さ3.8cm、オードブル:約14.8×30.8×高さ3.8cm、約2人前) 21,000円(ネットもOK)※

新登場 ANAクラウンプラザホテル 富山&新潟



27 (851060) 洋風 一段  
(約18.9×28.3×高さ4.2cm、約2人前) 13,500円(ネットもOK)※

京都 マノワール



26 (851051) オードブル  
(約27.4×27.4×高さ4.4cm、約2~3人前) 18,360円(ネットもOK)※

大阪 リーガロイヤルホテル



27 (852082) 個食+洋風オードブル  
(約13.5×28.5×高さ4cm、約2人前) 16,610円(ネットもOK)※

山代温泉 宝生亭



25 (852074) 和 二客+洋風オードブル  
(個食:約14.7×14.7×高さ4cm、オードブル:約14.7×30.6×高さ4cm、約2人前) 16,740円(ネットもOK)※

京都 三千院の里&マノワール



28 (851086) 中華 一段  
(約20.1×29.5×高さ5.7cm、約2人前) 12,960円(ネットもOK)※

東京 謝朋殿



22 (851078) 洋風 一段  
(約20.3×20.3×高さ3.9cm、約2人前) 13,500円(ネットもOK)

京都 キヤピタル東洋亭本店



熊魚菴たん熊北店

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

247 (854026) 和風オードブル  
(約19×28.5×高さ4.8cm、約2人前) 20,520円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月30日(火)まで  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。



京料理  
美濃吉  
みのきち

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

246 (854018) もてなし料理膳  
(約18.4×24.5×高さ3.9cm、約2人前) 10,800円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



239 (853020) かに海鮮おせち 参段重 寿  
(約21.4×21.4×高さ6cm、約3~4人前) 30,000円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。



かに料理  
甲羅本店

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

238 (853011) かにと黒毛和牛の共宴 参段重 和  
(約21.4×21.4×高さ6cm、約3~4人前) 35,000円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。



新登場  
ステーキハウス縁

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

249 (854042) 洋風オードブル  
(約20.3×17.9×高さ15.6cm、約2人前) 8,100円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



ローストビーフの店  
鎌倉山

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

248 (854034) 洋風オードブル  
(約19.5×31.5×高さ5.1cm、約2~3人前) 19,440円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。



金沢  
浅田屋  
あさだや

全国配送  
送料込  
冷蔵便  
配送のみ

241 (853046) 真空おせち  
(単品パック21品目) 10,800円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷蔵保存で2024年1月10日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。  
※写真は盛り付けの一例です。



愛知  
矢場とん

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

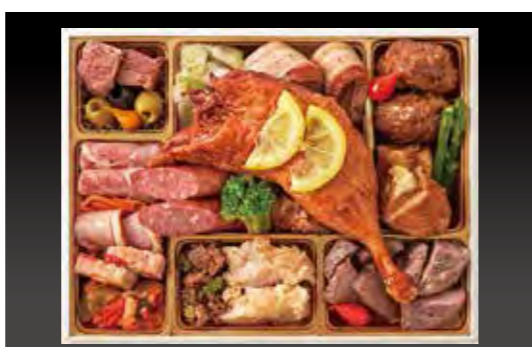
240 (853038) 勝おせち  
(約20×20×高さ5cm、約3~4人前) 30,000円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。



新登場  
小樽きたいち

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

251 (854069) 海鮮オードブル  
(約25.7×19.6×高さ5.3cm、約3人前) 14,688円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月15日(月)まで  
※お届け日は、12月28日(木)・29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



新登場  
名古屋マリオット  
アソシアホテル

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

250 (854050) ミートグリル  
(約20.7×27×高さ10.4cm、約2人前) 15,660円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



243 (853062) 和風 三段重  
(約19.5×19.5×高さ5.5cm、約3~4人前) 15,363円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月15日(月)まで  
※お届け日は、12月28日(木)・29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



新登場  
小樽きたいち

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

242 (853054) 和風 三段重  
(約24×24×高さ5.5cm、約4~5人前) 18,900円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月15日(月)まで  
※お届け日は、12月28日(木)・29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



新登場  
八天堂  
はってんどう

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

253 (854085) スイーツビュッフェ  
(約19×19×高さ12.5cm、約3~4人前) 7,992円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



味遊心  
あじゆうしん

全国配送  
送料込  
冷蔵便  
配送のみ

252 (854077) 洋風オードブル ブラン  
(約17.5×29×高さ4cm、約3人前) 11,880円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※消費期限 / 冷蔵保存で2024年1月2日(火)まで  
※お届け日は、12月31日(日)のみとさせていただきます。



俺のおせち饗宴

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

245 (853089) 和・洋 二段重  
(約19.6×25.6×高さ5.2cm、約2~3人前) 21,438円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



ぎさん  
や満文

全国配送  
送料込  
冷凍便  
配送のみ

244 (853070) 和食 三段重  
(約25.8×25.8×高さ3.9cm、約3~4人前) 16,740円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



やまや

**25 (856037)** もつ鍋セット  
 (牛もつ(国内産)400g、あごだし醤油味スープ200g、  
 ちゃんぽん麺150g×2、にんにく、唐辛子)  
**6,264円(ネットもOK)** ※送料込み、配送のみ承り  
 ※賞味期限/冷凍保存で210日  
 ※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



京料理 美濃吉  
 みのきち

**26 (856029)** 湯葉と伊勢美稲豚の  
 豆乳しゃぶしゃぶ鍋  
 (伊勢美稲豚400g、引き上げ湯葉、手繰り湯葉、栗麩、九条ねぎ、  
 壬生葉、椎茸、梅人參、有機豆乳出汁、ごまだれ、ポン酢)  
**10,800円(ネットもOK)** ※送料込み、配送のみ承り  
 ※賞味期限/冷凍保存で2024年1月31日(水)まで  
 ※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



東京 浅草今半  
 あさくさ  
 いまはん

**25 (856010)** 黒毛和牛すき焼セット  
 (肩・肩ロース肉420g、わりした350g×1本、長葱、  
 白菜、春菊、椎茸、白滝、焼豆腐、約3人前)  
**10,800円(50点限り)(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り  
 ※消費期限/冷蔵4日(2024年1月1日(月・祝))  
 ※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



全

新登場

焼津

サスエ前田魚店

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ

遠鉄百貨店 開業35周年記念

新たな年を迎えるお祝いを、こだわり仕立ての魚介と赤白味噌を合わせた出汁で。

日本各地のグランメゾンから注文を受ける(サスエ前田魚店) 5代目前田尚毅氏と、全国から予約が入る人気店(茶懐石温石)の杉山乃互氏が生み出した「至高の鍋」です。風味の強い荒節と、旨味のある真昆布を贅沢に使った(茶懐石温石)の創業当時から造り続けている出汁に合わせて、前田氏が仕立てを施した金目鯛と、焼津で採れた伊勢海老が入る、正月にふさわしい豪華な逸品です。仕上げに奥行きのある塩気の赤味噌と穏やかな甘みの白味噌を合わせてお楽しみいただけます。



サスエ前田魚店 店主 前田尚毅氏



茶懐石 温石 店主 杉山乃互氏



**24 (855014)** 伊勢海老と金目鯛の赤白味噌仕立鍋  
 (伊勢海老半身、金目鯛半身、出汁1500g、  
 赤味噌、白味噌) **10,800円(ネットもOK)**  
 ※賞味期限/冷凍保存で30日  
 ※お届け日は、12月28日(木)・29日(金)のみとさせていただきます。



アイエスワイ

**26 (856061)** ボイルずわいがかに姿  
 (ボイルずわいがに450g×2)  
**9,180円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で60日  
 ※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



**29 (856053)** 北海道毛蟹しゃぶしゃぶ  
 (生毛蟹ポーション350g、しゃぶしゃぶのたれ×4、昆布)  
**8,640円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で30日  
 ※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



札幌バルナバフーズ

**28 (856045)** ボイルずわいがかに脚(カット済)  
 (ボイルずわいがに脚(カット済)300g、三杯酢30ml)  
**5,400円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で30日  
 ※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



福井 日本料理 一乃松  
 いちのまつ

**23 (856096)** ふりしゃぶセット  
 (ふり15切、しめじ、白菜、青梗菜、えのき、椎茸、  
 うどん、飾り人參、ポン酢)  
**11,880円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り  
 ※消費期限/冷蔵保存で2024年1月1日(月・祝)まで  
 ※お届け日は、12月31日(日)のみとさせていただきます。  
 ※配送は北海道、青森県、九州地方、沖縄県、離島を除く

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



**202 (856088)** とらふぐ刺身セット  
 (とらふぐ刺身(国産養殖)約120g、とらふぐ皮刺約70g、  
 とらふぐひれ5枚、ポン酢150ml、ネギ20g、もみじおろし5g×5)  
**12,960円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り  
 ※消費期限/冷蔵保存で12月31日(日)まで  
 ※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。  
 ※原料原産地/とらふぐ(国産養殖)



**261 (856070)** とらふぐちりセット  
 (とらふぐちり(国産養殖)約450g、とらふぐひれ5枚、  
 ポン酢150ml、ネギ、もみじおろし)  
**10,800円(ネットもOK)**  
 ※送料込み、配送のみ承り  
 ※消費期限/冷蔵保存で12月31日(日)まで  
 ※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。  
 ※原料原産地/とらふぐ(国産養殖)

なかお

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



〈菊一本店〉迎春寿司の配達について

- お届けは浜松市中区・東区・西区・南区に限らせていただきます。
- 送料込み、配送のみ承ります。
- お届け日は12月31日(日)・1月1日(月・祝)・1月2日(火)・1月3日(水)のいずれかをご指定ください。
- 配達時間は11時~14時・16時~19時のいずれかをご指定ください。(各日、各時間帯15件限り)
- 消費期限/当日限り

24 (858013) 迎春特上にぎり 極(きわみ)  
(約4人前、大皿)  
22,680円(各日、各時間帯15件限り)

浜松 菊一本店

送料込 配送のみ

昭和30年創業、割烹寿司店(菊一本店)。老舗伝統の技と味をお楽しみいただけます。



26 (858030) 迎春特上にぎり 和(のどか)  
(約4人前、大皿) 14,040円(各日、各時間帯15件限り)



25 (858021) 迎春特上にぎり 匠(たくみ)  
(約4人前、大皿) 18,360円(各日、各時間帯15件限り)



28 (858056) 迎春すし  
(約16.5×26.5×高さ3.5cm、約4~5人前) 8,208円(ネットもOK)  
※消費期限/1月1日(月・祝)

奈良柿の葉すし本舗 たなか



27 (858048) 京寿司盛合せ  
(箱寿司6ヶタ、鯖姿寿司6貫、世巻寿司3個) 12,960円(ネットもOK)  
※消費期限/12月31日(日)

京都 いづう

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



20 (858072) 迎春寿司  
(国産鯖寿司・焼鯖寿司各1本) 6,000円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※北海道、青森県、九州地方、沖縄県、離島を除く  
※消費期限/1月1日(月・祝)まで ※お届け日は、12月31日(日)のみとさせていただきます。

福井日本料理 一乃松

送料込 配送のみ



29 (858064) 手鞠寿司詰合せ  
(約10種 計30個) 6,480円(ネットもOK) ※  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で30日間  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。

新宿割烹 中嶋

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



267 (857041) 6大和牛  
ローストビーフ食べ比べセット  
(神戸牛ローストビーフ・松阪牛ローストビーフ・近江牛ローストビーフ・米沢牛ローストビーフ・宮崎牛ローストビーフ・仙台牛ローストビーフ 各50g、オニオンソース40g×6)  
11,880円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で30日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

ファイブミニッツ・ミーツ

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



268 (857033) 名古屋コーチン焼き鳥盛合せ  
(名古屋コーチン串(ももねぎ・さきみ・ばんじり)皮)各40g×4、名古屋コーチン入りつくね串48g×4、焼鳥のたれ110ml×5)  
5,940円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で60日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

鶏三和 とりさんわ

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



迎春串揚げセット  
264 (857017) 【鶴】  
(串揚げ21種66串、特製タレ3種×3)  
16,200円(ネットもOK)  
265 (857025) 【亀】  
(串揚げ21種44串、特製タレ3種×2)  
10,800円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り  
※賞味期限/冷凍保存で90日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。  
●こちらの商品は調理前の状態で冷凍でお届けします。

神戸 串乃家 くしのや

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



270 (857076) 雑煮セット  
(雑煮190g×4、もち18g×4)  
4,200円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で90日  
※お届け日は、12月29日(金)のみとさせていただきます。

フーズ・ユニー

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



269 (857068) 希少部位(ランプ) 極撰ローストビーフ (300g)  
10,720円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で10日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。



268 (857050) 希少部位(ザブトン) 極上ローストビーフ (300g)  
13,960円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷蔵保存で10日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

菊川 たわら屋

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



276 (857106) 石臼挽き年越し生(なま)そば  
(石臼挽きそば150g×4、そばつゆ210g×2、生わさび×1、きざみ海苔、七味唐辛子、わさびおろし器)  
5,400円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で6日  
※お届け日は、12月30日(土)のみとさせていただきます。

信州戸隠そば

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



272 (857092) シーフードマカロニグラタン詰合せ  
(シーフードマカロニグラタン250g×5)  
6,912円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で365日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

東京 帝国ホテル

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ



271 (857084) 本ずわい蟹めし(蟹めし55g×10)  
5,400円(ネットもOK)  
※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で60日  
※お届け日は、12月29日(金)・30日(土)のみとさせていただきます。

いしの屋

全国配送 送料込 冷蔵便 配送のみ

# おせち料理ご注文について

## 承りについて



ネットショッピング

遠鉄百貨店 おせち

検索

■承り期間／2023年9月20日(水)→12月25日(月) 午後6時まで

■お支払い方法／各種クレジットカードでの事前決済のみ

※一部ご注文いただけない商品がございます。(ネットもOK)と記載されている商品がネットでもご注文できます。



店頭

■承り期間／2023年11月8日(水)→12月17日(日) 午前10時→午後6時 ※最終日は午後4時閉場

■承り場所／本館8階 中央ひろば特設会場[おせち料理承りコーナー]

■お支払い方法／「現金」「友の会満期金」「各種クレジットカード」がご利用いただけます。



お電話

■承り期間／2023年11月8日(水)→12月17日(日) 午前10時→午後6時 ※最終日は午後4時まで

■ご注文／フリーダイヤル ☎0120-355131 午前10時→午後6時

■お支払い方法／①承り期間中に「本館8階 中央ひろば特設会場」までご来店のうえ、お支払い。  
②お振込み

※①②のご入金をもってご注文完了とさせていただきます。

## 受取方法について

ご注文方法、ご注文日時、お届け地域により選べる「受け取り方法」が異なります。

ご注文方法	受け取り方法
店頭・お電話	●ご来店 ●配送(ヤマト運輸)
ネットショッピング	●ご来店 ●配送(ヤマト運輸) ●配送(遠鉄タクシー) ※遠鉄タクシーでの配送は、12月18日(月)までのご注文とさせていただきます。



配送

オススメ

お届け方法	ヤマト運輸	遠鉄タクシー(ネット注文のみ選択可)
配送可能地域	浜松市・磐田市・袋井市・周智郡森町 掛川市・菊川市・湖西市・豊橋市 (一部全国配送可能な商品もございます。)	浜松市中区・東区・南区 西区・浜北区
お届け日時	お届け時間の指定はできません 12月31日(日) 14:00→20:00の間で お届け	お届け時間の指定が可能です 12月31日(日) ① 10:00→13:00 ② 13:00→16:00 ③ 16:00→19:00 ※各時間帯上限に達し次第終了とさせていただきます。
配送料金	1,100円 ネットショッピング 11月30日(木)までの 早期ご注文特典 ご注文は550円	1,100円 ネットショッピング 11月30日(木)までの 早期ご注文特典 ご注文は550円

※交通事情や天候等により、ご希望の時間帯にお届けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。



ご来店

■お渡し日時／12月31日(日) 午前11時→午後4時

■お渡し場所／本館8階 催会場[おせち料理お渡し特設会場]



遠鉄百貨店

〒430-8588 浜松市中区砂山町320-2  
TEL.053(457)0001