

2027年

迎春

注文期間

2026年
10月12日(月)～12月13日(日)

※商品により、締切日が異なります。
詳しくは、各商品情報をご覧ください。
10月25日(日)までにご注文いただく
品数豊富な商品からご注文いただけます

迎春商品ご注文は、お得な日に!

コープの日 11月 7日(土) 8日(日)
スマイルポイント 5倍! 12月 5日(土) 6日(日)

15:25 いこ
シニアデー

いこいこシニア会員のみ!

スマイルポイント 5倍! 10月 15日(木) 25日(日)
11月 15日(日) 25日(水)

トクバイ トクバイクーポン

掲載日 5%引!

※期間中1回限り

▲トクバイはこちらから

10月28日(水)～11月 1日(日)
11月25日(水)～11月29日(日)

毎週金曜日は
はなまるハッピー3倍デー
スマイルポイント 3倍!



結賀 ゆいが
ならコープオリジナル

ならコープ
オリジナル

今期限定

3,300点

お一人様2点まで

ご予約締切
10/25(日)

約
4人前

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀

三段重 43品

本体 21,000円
(税込 22,680円)

(3036kcal・食塩相当18.03g/1セット43品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

お品書きなど詳しくは 2 頁に掲載しています

ならコープ

このカタログの利用に関してはならコープ事業約款に基づきます。ならコープホームページでご確認いただけます。※商品により数に限りがございます。お早目にお申込みください。
※お渡し時の盛り方・デザインは変わる場合がございます。※原料事情により、内容変更の場合がございます。ご了承ください。※商品により、締切日が異なります。詳しくは、各商品情報をご覧ください。
※限定数量はならコープ宅配と、店舗での合算になっております。※表示の税込価格は参考価格です。レジ精算時は、本体価格合計に対しての課税になります。

大晦日から楽しめる
オードブル重と
定番おせちのセット

結賀

昨年おせち人気No.1

『結賀』は「使い勝手の良いおせち」をコンセプトに
ならコープの職員が開発して今年で10年目
毎年、ご利用の組合員さんのアンケートの声を
もとに改善し、今年も自信をもっておすすめできる
『結賀』ができました



2026年度 『結賀』開発会議メンバー



二の重
海の幸、煮物：
みんなでバランスを
考えて内容を決めました！

ならコープ
オリジナル

ご予約締切
10/25(日)

約
4人前

今期限定
3,300点
お一人様2点まで

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀 三段重 43品

(3036kcal・食塩相当18.03g / 1セット43品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

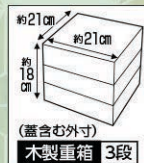
本体 **21,000円**
(税込 22,680円)

一の重 伊達巻、梅麩、からすがれい西京焼、田作り、市松かまぼこ、にしん昆布巻、
浜汐海老、牛八幡巻、数の子、松前漬、栗きんとん、たたきごぼうごま和え、柿なます、
金箔黒豆

二の重 鶏と胡桃のミートローフ、寿高野豆腐、竹の子、わかめ、梅花人参、
海老しいたけ、裏白しいたけ、彩り野菜の二色新丈、ぶりの子、かつおくるみ、
あわび旨煮、菜の花、鯖さく巻、金柑シロップ漬、若桃のコンポート、なたねこのしろ、
彩りきぬた巻

三の重 海老のローストジェノバ風、
紫キャベツのラベ、
茄子のカネロニ、
ロマネスコのバターソテー、
ミックスビーンズのソテー、
合鴨パストラミ、
蒸し鶏ごまマスタード和え、
人参とアーモンドのマリネ、
フルーツチーズ、
甘海老のガーリック揚げ、
ローストビーフ(ソース付)、
鶏のガランティン

紫キャベツのラベ、蒸し鶏ごま
マスタード和え、ローストビー
フソースは、はちみつ使用のた
め、1歳未満の乳児には与えな
いください



一の重
伝統的なお品を
盛り込んでいます

三の重
大晦日から活躍する
オードブルメニュー

開発会議メンバーイチオシのお品

茄子のカネロニ

ズッキーナを数種類の野菜と漬けてソテーし、
トマトソースと共に茄子で巻きました。
他では食べられない、美味しさ花丸の一品です。



ミックスビーンズのソテーと合鴨パストラミ

粗挽き黒胡椒をきかせた合鴨はしっとりやわらかく、
旨みと脂が美味しく、バターソテーしたミックスビー
ンズとの相性が抜群。ぜひ一緒に食べていただきたい
一品です。



牛八幡巻

ごぼうを牛肉で巻き、鍋で丁寧に炊き上げました。
とてもやわらかく牛肉の旨みがしっかり感じられる
オススメの一品です。



2・3頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」
共同監修
地産地消おせち
和洋



奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」メンバー

奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」
メンバーより

私たち「奈良の食プロジェクト」では、奈良の食材を活かしたメニューの開発に取り組んでいます。「地産地消おせち 和洋」の監修も活動の一環として取り組まさせていただきました。今年で18年目を迎えることができました。伝統を受け継ぎながら、全てのお品に厳選した奈良の食材を使用し、地域の食の魅力を詰め込んだ特別なおせちとなっております。このおせちを通して、奈良の食材の良さを感じていただければ幸いです。

活動エピソード

大和茶の産地を訪ねて

今回の荒茶工場見学では、茶葉に関する様々な知識を得ることができました。機械による工程が多い中、農家から届けられた茶葉を手作業で等級別に評価していたことが印象的です。お茶の製造に携わる人口が減少している中、外国人向けに急増した抹茶の需要に対応している現状も知りました。日本のみならず、世界に向けて奈良の特産品を生産されている方々の誇りと熱い気持ちを感銘しました。私たちはここ奈良でその意を繋ぎ、今後も皆様により良いものを提供できるよう、開発に励みたいと思います。



なごみの重

和と洋のマリアージュ
柿と昆布のクリーミー和え
あんぽ柿、マスカルポーネチーズ、塩昆布をマリアージュ。他では味わえない三味一体の特別なお品をお楽しみください。



若草信田巻

1枚1枚丁寧に味付けしている色鮮やかな信田巻。見た目も味も改良された一品となっております。

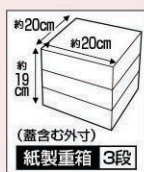


はなの重



ごろっと豚の
特製奈良漬ソース掛け

ボリューム感抜群!! 奈良漬の食感と風味を感じるオリジナルソースでお召し上がりください。



私たちがこのおせちについて動画でご紹介します!

※通信費が発生します
※機種によっては読み込めない場合がございます

【なごみの重】 柚子なます、味付け数の子、若草信田巻、奈良漬香る海老煮、宇陀の黒豆、栗きんとん、大和茶伊達巻、奈良の地酒入り紅白かまぼこ、桜香る鯛の幽庵焼き、花もち紅梅ほうじ茶風味

【はなの重】 松笠いか梅ソース、松笠いかパジルソース、トマトと下北春まなのテリーヌ、梅麴甘煮、ごろっと豚の特製奈良漬ソース掛け、クリームチーズビーフパストラミ巻、梅香る豚と野菜の甘酢あん、梅型人参、ヤマトボークスの昆布太巻き、金ごま田作り、カラスガレイの白味噌焼き、蓮根の松風焼き、花もち白梅ほうじ茶風味

【みやびの重】 サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、椎茸旨煮、煮しめ鶏、やわらごぼう 五徳味噌仕立て、梅型人参、合鴨スモークオレンジソース、花もち緑大和茶風味、金粉梅酒羊羹 梅麴甘煮、和と洋のマリアージュ柿と昆布のクリーミー和え、鶏の豆乳チーズ下北春まなソースがけ、たら煮

香りがよく
祝いの席に
ぴったり!

※イメージです

吉野製箸工業協同組合の
「吉野杉」
割り箸5膳付き

ご予約締切
11/22(日)

3~4
人前

ならコープ
オリジナル

今期限定
1,000点
お一人様1点限り

6802 冷蔵 ティーケース

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」
共同監修 地産地消おせち 和洋

三段重 35品

(2554kcal・食塩相当13.9g/1セット35品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

本体 19,800円
(税込 21,384円)



【一の重】



西大和 さえき

奈良・法隆寺近くの料亭
「西大和さえき」
プロの料理人達が腕を振るう
食通をも唸らす
手作りの絶品おせち

30点限定

お一人様
1点限り

ご予約締切
10/25(日)

約
3人前

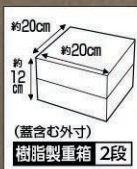
6803 冷蔵 西大和さえき

西大和さえき おせち

二段重 61品

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ (2055kcal・食塩相当13.8g / 1セット61品目) 消費期限1月1日

本体 52,778円
(税込 57,000円)



【一の重】伊勢海老と雲丹の炒子まぶし、からすみ、紅白蒲鉾、牡丹百合根、矢しょうが、田作り、熨斗梅、本柚子伊達巻、帆立柚庵焼き、鮑柔らか煮、きぬさや、ずわい蟹、スモークサーモン、鯛おぼろ和え、鯛照焼、慈姑黄金煮、蛤の佃煮、メ笹身小鯛、宇陀の金牛蒬、落含ませ、数の子、結び昆布巻、手毬麩、蛸柔らか煮、鶏けしの実焼、車海老ピリ辛煮、福梅旨煮、合鴨コース、メさごし、わかさぎ南蛮漬、大根柚子なます、丁呂木紅白漬、赤蕪甘酢漬、白蕪甘酢漬、たらこ含ませ煮

【二の重】金時梅人参、黒毛和牛ローストビーフ、鶏卵旨煮、くこの実、穴子八幡巻、黒豆和三盆煮、いくら醤油漬、筍旨煮、蟹味噌添え、蓮根いとこ煮、紅白梅大根、金柑蜜煮、くるみ飴煮、蕨含ませ、栗さんどん、牛肉時雨煮、木の芽、長芋梅肉和え、菜の花辛子和え、干椎茸有馬煮、鱈旨煮、鮭昆布巻、たたき牛蒠、鶏肝時雨煮、クレソン、パプリカ



【二の重】



味の 大和路

ならコープの夕食宅配で
おなじみの地元メーカーより

ご予約締切
10/25(日)

約
3人前

6804 冷蔵 味の和路

飛鳥

一段重 27品 (祝箸付(3膳))

本体 13,800円
(税込 14,904円)

小麦・卵・乳・えび・かに (1659kcal・食塩相当11.3g / 1セット27品目) 消費期限1月1日

鳴門金時さんどん、栗甘露煮、銀鮭西京焼、合鴨スモーク、梅花もち、ミニカヌレ、若桃甘露煮、金柑甘露煮、鶏つくね照焼、紅白なます、スモークサーモン、丹波黒黒豆煮、明太風味サラダ、はかた地鶏のテリーヌ、焼海老、田作り、ドライトマト赤ワイン煮、伊達巻、たこ照焼、市松かまぼこ、ローストビーフ、クリームチーズ西京漬、帆立照焼、味付数の子、松前漬、コルニッション、スタフドオリブ

4・5頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。



割烹料亭千賀 株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐおせち料理で
伝統の味とおもてなしの心を
お届けします

【三の重】



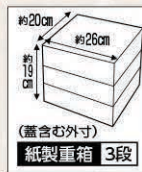
【二の重】



【一の重】



千賀屋謹製
迎春おせち料理
天寿千
ご家族で囲む祝宴にふさわしい
気品漂う正統派の三段重です



ご予約締切
11/22(日)

4~5
人前

6805 冷蔵 千賀屋
千賀屋謹製
迎春おせち料理「天寿千」

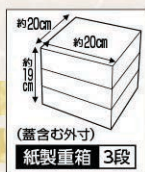
三段重 45品 (祝箸付(5膳))

本体 18,500円
(税込19,980円)

(2547kcal・食塩相当18.83g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】 紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、渋皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鰻甲漬、あかね真丈、紅白結び餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮
【二の重】 ごまざつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花豆、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、鳥賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立
【三の重】 牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、酢牛蒡、くるみ煮、鳥賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼
錦玉子は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる
新春の「食の宝箱」です



【二の重】



【一の重】



お二人で過ごす
穏やかな新春のために
仕立てた清楚で愛らしい
二折おせちです



ご予約締切
11/22(日)

3~4
人前

6806 冷蔵 千賀屋
千賀屋謹製
迎春おせち料理「吉寿千」

三段重 43品

本体 15,300円
(税込16,524円)

(2095kcal・食塩相当14.13g / 1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】 ごまざつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鰻甲漬、梅かんざし
【二の重】 紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本すくい蟹爪幽庵焼、鳥賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ
【三の重】 たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨煮、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮
錦玉子は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

ご予約締切
11/22(日)

1人前
×2

6807 冷蔵 千賀屋
千賀屋謹製
迎春おせち料理「舞千」

1人前(26品)×2折

本体 11,000円
(税込11,880円)

(1241kcal・食塩相当6.76g / 1セット26品目×2) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日
田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、鳥賊松笠白焼、数の子鰻甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈 ×2折
錦玉子は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

和献洋彩
にんにん
おせち
和洋中

セットで
お届け



にんにん特製
「鹿兒島県産黒豚黒牛カレー」
(レトルトパック)2個
(252kcal・食塩相当3.2g / 1パック180g)
小麦・乳

ご予約締切
10/25(日)

4~5
人前

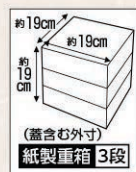
6808 冷蔵 ケー・アンド・ビーインターナショナル

和献洋彩にんにん
和洋中 おせち

三段重 42品 (祝箸付(5膳))

本体 19,800円
(税込21,384円)

(2734kcal・食塩相当11.6g / 1セット42品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日



【和の重】



【オードブルの重】



【にんにん特製
肉の重】



総料理長 中辻利宏

中辻氏が現地まで足を運び
自ら厳選した素材を斬新なアイデアで監修し
幅広い世代が楽しくお正月の食卓を囲める
おせちに仕上げました

【和の重】 紅白なます、若桃甘露煮、鶏の八幡巻き、芋きんとん、さつま芋レモン煮、にしんの昆布巻、伊達巻、しめさば、大根とゆず皮の甘酢和え、数の子、紅白かまぼこ、黒豆、宮崎県産しいたけ山椒煮、きんかん甘露煮、田作り煮、鹿兒島県産ぶりの照り焼き、根菜の木の实和え、有頭海老の旨煮
【にんにん特製肉の重】 合鴨の京風蒸し、ポローニャソーセージ、レッドキャベツとピーズのラペ、鹿兒島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、鶏の照り焼きステーキソースがけ、にんにん特製れんこんもちもちハンバーグ、にんにん特製鶏肉の唐辛子炒め、ザーサイ、神戸牛のローストビーフ、じっくり加熱した鶏肉の葱湯ソースがけ
【オードブルの重】 アジ南蛮漬、真丈揚げ、竹の子煮、白身魚のエスカベッシュ、くるみの鮎炊き、パンピングクリームサラダ、蒸しホタテ、黒糖黒酢肉団子、きんかん甘露煮、鹿兒島県産かつお腹身のオリーブオイル漬、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、いわしの生姜煮、若桃甘露煮、ゆば団子、海老の塩ボイル、海鮮チーズサラダ



総料理長 松田和明



銀座花蝶 ゆりの華 和洋

花蝶らしく
スタイリッシュに
盛り付けた
和洋折衷おせち

昭和の時代には国内外の著名人も来店され、ご愛顧いただいております。
2000年代に入り店舗の改装を余儀なくされて、リニューアルオープン後は、靴のまま利用できる料亭スタイルのレストランに生まれ変わっております。



【二重】



【一重】



【三重】



(蓋含む外寸) 紙製重箱 3段

NEW
新

ご予約締切
11/22(日)

3人前

6809 冷蔵 FDファクトリー

銀座花蝶 ゆりの華 和洋

三段重 46品

本体 17,000円
(税込 18,360円)

(2957kcal・食塩相当20.17g / 1セット46品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

【一重】 黒豆の煮豆、紅白なます柚子の香り、多々喜ごぼう、ローズスモークサーモントラウト、鯛の照焼き、小肌の栗漬、菊花添え、海老の姿煮、紅白かまぼこ、数の子、菜の花含め煮、いくら添え、田作り、梅の蝶羊羹、栗きんとん、人参のピクルス、カブのピクルス、ヤングコーンのピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、生だし昆布巻き

【二重】 フルーツフロマージュのテリーヌ、アンズのコンポート、ホタテとピーズのタルタル、コハダとリンゴのタルタル、マンゴーとフランボワーズのゼリー、鮭と大根のマリネ、タコのラビゴットソース、キャロットラペ、海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、カンネリーニのトマト煮、ラタトゥイユ、白身魚のエスカベッシュ、平さやインゲンのボイル、ベーコンとほうれん草のフリッタータ

【三重】 ミートボールデミグラスソース、牛肉と彩り野菜のマリネ、鶏肉のコンフィ、ガーリックオイル、セミドライトマト、ジャンボンブラン、ザワークラウト、紫キャベツのマリネ、ローストビーフ赤ワイン漬、蒸し鶏のハニーマスタード、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、リンゴのムース
蒸し鶏のハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

人気のおせち「春駒」のお品を引き継ぎ「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を活かしたおせち



【二重】

【参の重】

【参の重】

ご予約締切
12/13(日)

3~5人前

6810 冷蔵 玉清

万両 三段重 39品

本体 16,980円
(税込 18,338円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【参の重】 ポークバストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーバストラミ、にしん大漁漬、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鮑のうま煮、大根入イカくんサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

【二重】 筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、穀類の甘辛煮、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、若桃甘露煮

【一重】 海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、バリバリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え

一段ごとに「和」「洋」「中」の人気メニューを詰め合わせたおせち



【一重】

【参の重】

【参の重】

ご予約締切
11/22(日)

4~5人前

6811 冷蔵 イニシオフーズ

味遊心 新春万福 三段重 65品

祝書付(5膳)

本体 17,500円
(税込 18,900円)

(3153kcal・食塩相当31.8g / 1セット65品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

【参の重】 栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮べれんこん、煮ごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮、椎茸含め煮、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、祝えび、一口にしん昆布巻、もつ味噌煮込、花魁煮、さつまいも甘露煮、若桃甘露煮、にしん蒲焼、フカヒレ風魚卵和え、味付け数の子、蓮根の芽の梅酢和え、金ごままぐろ角煮

【二重】 ポテトサラダ、生ハム、ペンネボモドーロ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、三種の野菜ムース、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンモーク、ロマネスコカリフラワー浅漬、たらのマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーズのラペ、オニオンマリネ、スモークサーモン、パンブキンサラダ、ポロニアソーセージ、鶏の塩麹焼、ドライトマトワイン煮、蒸し鶏のピスタチオクリームソース

【一重】 肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、竹の子メンマ風、子持ちいか、いか松笠、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、ごまだんご、桃もち(花餅)、紅はるかのごままぶし、かに爪袖庵焼



(蓋含む外寸) 紙製重箱 3段



みんなで同じ料理を
たのしめるように工夫し
「豊作」の喜びを分かち合っ
ていただきたいという思いを
込めました

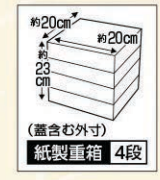
和洋おせち「豊」

ご予約締切
10/25(日)

約
4人前

6812 冷蔵 グローフーズ
和洋おせち「豊」

四段重 46品 本体 **25,800円**
(祝箸付(4膳)) (税込27,864円)



(4633kcal・食塩相当20.0g / 1セット46品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【参の重】 いか短冊白焼うにソース添え、鮭昆布巻、中華風焼帆立、いくら醤油漬、あわび割烹煮、子持昆布山海和え、りんご酢かぶら、海老の旨煮、味付け数の子、味付け子持昆布

【武の重】 牛タンシチュー、鶏唐揚げレモンだれ仕立て、辛くないチキンのカレー麴焼き、ローストビーフ(ソース付き)、合鴨スモーク、味付けロマネスコカリフラワー、ドライトマト赤ワイン煮、牛タンロースト(レモン果汁付き)、合鴨ハニーマスタード、クリームチーズベーコン、紅茶鴨も炭火焼

ローストビーフソース、合鴨ハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

【参の重】 紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、飯蛸酢漬、ぶちぶり海老サラダ、若炊あさり、重ね鯛昆布、柚子なます、京きぬた巻、花山椒飾り、真だら子うま煮、えび雲丹焼松葉菜の花松前漬、真鯛幽庵焼

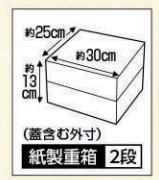
【与の重】 伊達巻、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、バナナ風味、国産黒豆煮、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、トラウトサーモンとトリュフのキッシュ、貝わさび、金ごま角煮、田作り煮、栗もきんとん、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、ショコラテリーヌ

ご予約締切
10/25(日)

4~5
人前

6813 冷蔵 グローフーズ
特大和洋おせち「恵」

二段重 53品 本体 **23,800円**
(祝箸付(4膳)) (税込 25,704円)



(4843kcal・食塩相当17.0g / 1セット53品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【老の重】 南瓜あん、紫芋あん、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭油焼、北寄貝ひもサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬、牛肉八幡巻、海老の旨煮、一口にしん昆布、あわび割烹煮、紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、柚子なます、ズワイガニ甘酢漬、山くらげと菊花の甘酢漬、金ごま角煮、銀鱈西京焼、田作り煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼き湯葉、花山椒飾り、渋皮栗もきんとん、国産黒豆煮、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮

【武の重】 鶏唐揚げレモンだれ仕立て、自家製やわらか豚角煮、チキンのマスタードマリネ、いか短冊白焼うにソース添え、いか短冊黄金焼うにソース添え、ショコラテリーヌ、ドライフルーツパイ包み、ローストビーフ(ソース付き)、牛タンロースト(レモン果汁付き)、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、味付けロマネスコカリフラワー、辛くないチキンのカレー麴焼き、海老とアスパラのテリーヌ、白身錦糸巻、生ハムチーズ松葉、わさび酢だこ、かに爪冷製マヨネーズ、かに爪冷製オーラソース、手作りハンバーグ、スモークサーモンローズ、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、濃厚チーズケーキ、北寄貝ひも焼煎ごま和え、焼き帆立

ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

みんなで囲う
ボリュームたっぷりのおせち

**特大
和洋おせち
「恵」**



各お重に「午」「未」のテーマを
設け、午年から未年への変化を
感じて楽しめる二段重おせち

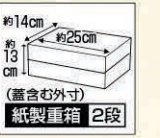
**「午・未」
和洋年越しおせち**

ご予約締切
11/22(日)

2~3
人前

6814 冷蔵 グローフーズ
和洋年越しおせち「午・未」

二段重 33品 本体 **11,800円**
(取箸付(2膳)) (税込 12,744円)



(1577kcal・食塩相当7.1g / 1セット33品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【午の重(洋)】 自家製やわらか豚角煮、味付けロマネスコカリフラワー、スモークサーモンのバジルオイルがけ、ぶちぶり海老サラダ、濃厚チーズケーキ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、バナナ風味、豚肉とパセリのテリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、合鴨ハニーマスタード、ドライトマト赤ワイン煮、ローストビーフ、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ハムとチーズ市松

【未の重(和)】 国産黒豆煮、渋皮栗もきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬、田作り煮、ホタテヒモたらこ和え、焼き帆立、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、一口昆布巻、真鯛幽庵焼、紅白蒲鉾、伊達巻、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、柚子なますいくら添え

合鴨ハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

【未の重(和)】

【午の重(洋)】

8 料亭のおせち

【一の重】



ご予約締切
11/22(日)

約
3人前

6815 冷蔵 わらびの里

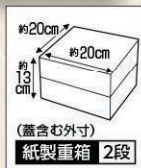
料亭おせち 鹿鳴

二段重 37品 (祝箸付(3膳))

(1811kcal・食塩相当14.0g / 1セット37品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鮭柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ポロニアソーセージ、
トマト&バジルソーセージ、合鴨コース、寿羽子板箱、五色站巻、切干し柚子、豚角煮、伊達巻、若桃甘煮、黒花豆甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ、りんごと豆腐のバイ包み、紅茶鴨三色巻、福豆葡萄煮(金箔)、花巻蒲鉾、ロース
ハム、いくら、京なます、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、松笠烏賊、海老沢煮、捻り梅金時人参、いんげん
伊達巻は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

本体 17,000円
(税込18,360円)



料亭おせち
鹿鳴

食べて旨いを基調に
華やかに仕上げた
元日を祝うおせち

京・料亭
わらびの里

おせち



京都京都の香りあふれる茶の湯の心を映した伝統の数寄屋造りの建物で、京の都の生活文化、歌を詠み、詠みが謡われ、文学が栄えた京の都の風流を感じさせる料理を提供しています



200点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
10/25(日)

約
2人前

6816 冷蔵 下鴨茶寮

下鴨茶寮 和風おせち

一段重 19品 (取箸付(1膳))

(1060kcal・食塩相当8.4g / 1セット19品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

数の子醤油漬、くるみ鮎煮、黒豆甘露煮、伊達巻、海老の旨煮、田作り、栗きんとん、
鰯の旨煮、紅白松笠烏賊、叩き牛蒡、紅白なますいくら添え、にしん昆布巻、
かれい西京焼、湯葉焼、飛龍頭煮、椎茸旨煮、梅人参、三度豆煮、千代結び蒲鉾

本体 16,500円
(税込17,820円)

下鴨茶寮
和一段

食の歴史と伝統を
守り続ける下鴨茶寮の
美味なる逸品



安政三年創業・京都「下鴨茶寮」
京都の文化や美しさを世界中に発信
していくことを信条としています

NEW
新

ご予約締切
11/22(日)

3~4
人前

6817 冷蔵 ジーエフシー

祇おん江口監修 慶雲

三段重 49品

本体 18,500円
(税込19,980円)

(2281kcal・食塩相当21.5g / 1セット49品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

【壹の重】伊達厚焼、合鴨スモーク、うす味昆布巻、海老艶煮、にしん親子甘酢漬、味付数の子、高菜站巻、松前漬、
蝦夷あわび煮貝、北海道黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、たこ照焼、京壬生菜と柚子のちぎり天、田作り
【貳の重】ぶり照焼、金柑さわやか煮、穂先筍旨煮、菜の花おひたし、味付小梅人参、椎茸旨煮、味付高野巻キャロット、
紅白市松蒲鉾、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麴シロップ漬、カレー西京焼、国産鶏の柚子胡椒松風、青桃甘露煮、
九条ねぎ入焼鶏つくね、たたき牛蒡ごま和え、鳴門金時芋きんとん、渋栗甘露煮、花餅手まり
【参の重】黒糖ローストポーク、人参と豆のハニーマスタードラブ、ブロッコリーのバジル和え、タンドリー風チーズインミート、
オーロラ包み、紫キャベツのマリネ、スモークサーモン、ブラックオリーブ、ローストビーフ、コルニッションピクルス、
キノコのオイルマリネ、爪付きカニしんじょう、リンゴとバターのみみつ(あしらい銀箔)、プチテリーヌカニ三色、ドライトマト、
タコのバジルソース 伊達厚焼、人参と豆のハニーマスタードラブは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

祇おん
江口

慶雲

祇おん江口監修
和・洋風の厳選した食材を
彩り良く盛り付けました

【貳の重】



【参の重】

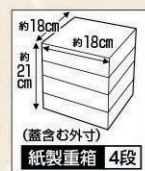


【壹の重】

8・9頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

京菜味のむら

料理長
坂ノ上茂樹京菜味の
のむら 雅朱赤の四段のお重いっぱいに
味わい深い料理45品目を
多彩に詰合せましたご予約締切
10/25(日)4~5
人前

6818 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「雅」

四段重 45品

(2652kcal・食塩相当22.0g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

本体 22,000円
(税込 23,760円)

【一の重】合鴨ロース、にしんと魚卵の彩り和え、たこの甘酢漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、あわび姿煮、若桃甘露煮、紅白松葉串

【二の重】紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串

【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鱈旨煮、いくら醤油漬、鰹くるみ、金時人参入り生酢、さわら山椒焼、蟹爪袖庵焼、梅甘露煮

【四の重】金柑甘露煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢蓮根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、焼き湯葉煮、さわらの笹奉書包み、いか黄金焼、筍煮、梅型人参、手まり麩

料亭の

【四の重】

【三の重】

【一の重】

料理長
山本基晴京都鴨川畔
「佐々木」
京都料亭監修のおせちご予約締切
10/25(日)2~3
人前

6819 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔 「佐々木」

三段重 50品

(1955kcal・食塩相当15.6g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】紅白蒲鉾、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、味付け数の子、穴子八幡巻、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、伊達巻、鱈旨煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、一口昆布巻、赤魚西京焼、さんま照焼、茶福豆、白花生、手まり麩

【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、まぐろの角煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、豆乳と野菜のしんじょ、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、中華くらげ、鰹くるみ、田作り、金柑甘露煮

【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、真だら子旨煮、海鮮市松、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰹てまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんと含め煮、だし巻、梅型人参、松鮎、紅白松葉串

【二の重】

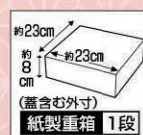
【三の重】

【一の重】

なだ万
幸賀
日本料理「なだ万」が吟味し
心をこめて作り上げた
おせち料理

本店 山菜花荘

なだ万

130点限定 お一人様
1点限りご予約締切
10/25(日)約
2人前

6820 冷蔵 なだ万

日本料理なだ万 幸賀

一段重 22品 (祝箸付(2膳))

(1688kcal・食塩相当16.7g / 1セット22品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

本体 20,000円
(税込 21,600円)

黒豆、栗きんとん、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、牛肉山椒煮、紅鮭味噌、合鴨燻製、鶏八幡巻、松笠烏賊白焼、紅白なます、いくら醤油漬、海月酢、海老高野豆腐煮、帆立生姜煮、海老芝煮、干椎茸甘露煮、錦玉子、鯖西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、小川サーモン、国産牛ローストビーフ(ソース付) 伊達巻は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を竹籠に詰合せました

解凍してください

解凍時間約17時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください



好きなタイミングで
解凍して楽しむ

冷凍おせち

ご予約締切
11/22(日)

1人前
×2

6825 冷凍 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「花籠二段」

一段重31品
×2折

本体 **12,000円**
(税込 12,960円)

(604kcal・食塩相当5.0g / 1セット31品目) 小麦・卵・乳・えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮、ごぼう煮、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麩、松麩、金柑甘露煮 ×2



縁起の良い「藤の花」をイメージしたデザインのお重におひとり様用おせちを詰合せました

ご予約締切
10/25(日)

約
1人前

6826 冷凍 グローフーズ

個食おせち一段重「藤花」 一段重 17品

(493kcal・食塩相当2.9g / 1セット17品目) 小麦・卵・乳・えび

国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、渋皮栗いもきんとん、ローストビーフ、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、紅白蒲鉾、いか松笠白焼、海老の旨煮、ぶちぶり海老サラダ、田作り煮、味付け数の子、飯蛸酢漬、真だら子うま煮、りんご酢かぶら、いくろ醤油漬

解凍してください

解凍時間約8時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください



本体 **4,800円**
(税込 5,184円)

食塩不使用

厳選素材とこだわりの
だしで仕上げました



お届け形態(個包装)

ご予約締切
10/25(日)

2~3
人前

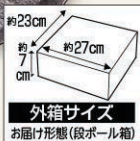
主原料
国産

6827 冷蔵 石井食品

食塩不使用おせち「イシイのちづる」11品

(1231kcal・食塩相当1.02g / 1セット11品目) えび 賞味期間:1月5日

国産野菜の炊き合わせ、茨城県石岡市産栗の栗きんとん、丹波篠山市産黒豆煮、国産長芋の金柑シロップ煮、平田牧場三元豚の角煮、鹿児島県南九州市産海老の姿煮、北海道産昆布の昆布巻、佐賀県産有明鶏のミートボール、国産野菜の紅白なます、国産ごぼうの酢ごぼう、国産片口いわしのたつくり
※原材料(昆布・小魚・海老等)の素材由来のナトリウム分は含まれます



※器・薬物は付いていません
※盛り付け例

お子さまが喜びメニューを
盛り込んだお肉中心のおせち



紙風船・
子ども箸付き
※柄は選べません
※デザインは変更と
なる可能性があります

ご予約締切
10/25(日)

子ども
約2人前

主原料
国産

6828 冷蔵 石井食品

イシイのキッズおせち 一段重 12品

(946kcal・食塩相当5.3g / 1セット12品目) 小麦・卵 消費期限:1月2日 (税込 9,800円)

佐賀県産有明鶏の照焼ハンバーグ、佐賀県産有明鶏の大粒ミートボール(デミグラスソース)、国産玉子の伊達巻、佐賀県産有明鶏のローストチキン、国産にんじんの寒天、国産紅はるかの大学芋、千葉県産牛肉のオイスターソース煮、国産ごぼうと鶏のバンバンジー、丹波篠山市産黒豆煮、国産梅花にんじん煮、茨城県石岡市産栗の甘露煮、国産片口いわしのたつくり



※盛り付け例

食育本付き

※デザインは変更と
なる可能性があります



特定原材料9品目

(卵・乳・小麦・えび・かに・
そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)
不使用のおせち

しょうゆは小麦を使わずに作ったものを
使用しています

ご予約締切
10/25(日)

2~3
人前

主原料
国産

6829 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち料理
「イシイののぞみ」

二段重 16品

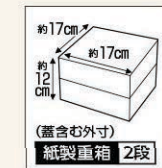
(1631kcal・食塩相当8.1g / 1セット16品目) 消費期限:1月2日

【老の重】茨城県石岡市産栗の栗きんとん、北海道産かぼちゃの伊達巻風、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産椎茸煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産さつま芋の甘煮、国産牛肉のしぐれ煮、国産野菜の紅白なます、丹波篠山市産黒豆煮、国産金柑の甘露煮

【武の重】宮崎県産若鶏のミートボールと野菜の甘酢和え、大分県佐伯市産ぶりの照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、平田牧場三元豚の角煮、国産紫花豆煮、

国産金柑の甘露煮

【別添】国産野菜の炊き合わせ



【武の重】



【別添】
国産野菜の
炊き合わせ

※盛り付け例
個包装でのお届けの品は
ご家庭で盛り付けて
ください

【老の重】



シェフ 星合創



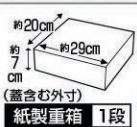
まるで、イタリアンフルコースのような華やかさ
「銀座ポルトファアロ」のメインシェフ監修
バラエティ豊かな肉、魚料理にバランス良く
野菜料理を盛り合わせたオードブルです



ご予約締切
11/22(日)

約
3人前

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



6830 冷蔵 FDファクトリー

銀座 ポルトファアロ 洋風オードブル
一段重 30品

本体 12,000円
(税込 12,960円)

(1703kcal・食塩相当11.47g / 1セット30品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

フルーツフロマージュのテリーヌ、アングルのコンポート、タコのラビゴットソース、ダイコンとサーモンのマリネ、生ハム、ハーブクリームチーズ、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、小海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、人参のマリネ、ボイル平さやインゲン、ベーコンとほうれん草のフリッタータ、ポローニャハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのビクルス、人参のビクルス、パプリカのビクルス、ブラックオリーブ、カブのビクルス、ローストビーフ赤ワイン漬、紫キャベツとクランベリーのマリネ、スモークサーモンと玉葱のマリネディル風味、豚肉と鶏肝のパテ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、ココナッツ餡の白きんとん、渋皮栗甘露煮、鶏肉のハニーマスタード、白いんげん豆のトマト煮

鶏肉のハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



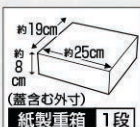
総料理長 中辻利宏

「和献洋彩にん・にん」の総料理長中辻利宏氏の創作料理
お肉を中心に幅広い世代に喜ばれる
オードブルに仕上げました



ご予約締切
10/25(日)

3~4
人前



6831 冷蔵 ケー・アンド・ビーインターナショナル

和献洋彩にん・にん
プレミアムオードブル

一段重 20品

本体 11,000円
(税込 11,880円)

(1515kcal・食塩相当7.2g / 1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬け、真丈揚げ、蒸しホタテ、パンプキンクリームサラダ、海老の塩ボイル、海鮮チーズサラダ、ポローニャソーセージ、根菜の木の实和え、にんにん特製れんこんもちもちハンバーグ、さつま芋レモン煮、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、大根とゆず皮の甘酢和え、鹿児島県産豚肉を使用した柔らかかチャーシュー、白身魚のエスカベッシュ、鶏の照り焼きステーキソースがけ、合鴨の京風蒸し、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、にんにん特製鶏肉の唐辛子炒め、ローストビーフ、レッドキャベツとピーズのラベ



「海の幸」「山の幸」を活かした
ボリュームのあるオードブル

NEW
新

ご予約締切
11/22(日)

2~3
人前



6832 冷蔵 玉清

初夢オードブル

一段重 28品

本体 9,980円
(税込 10,778円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

にしん大漁漬、市松蒲鉾、サーモン塩麹漬、海の幸サラダ、鮭チーズオードブル、紅白なます、たたきごぼう、紅あずま甘露煮、若草チーズ和え、中華帆立ひも、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、黒豆、栗甘露煮、大根入イカくんサラダ、ポークパストラミ、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、伊達巻、彩り野菜のマリネ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、中華タコ山菜、京餅手まり

12・13頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、
写真と異なる場合がございます。

冷凍

解凍が必要になる商品です。
それぞれの商品の説明に従って
解凍してください。



銀座トトキ

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修
ずわい蟹や樺太マス、海老などをさまざまな味に調理しました
海の幸が詰まった魅力的なオードブルです



蟹甲羅冷製グラタン
ホワイトソースとマヨネーズ
ベースのソースに紅ずわい蟹
肉をトッピングしました

蟹クリーム寄せ
魚肉すり身に紅ずわい蟹の
フレーク、ナチュラルチーズ、
あおさのり等を混ぜ込み、蟹
風味蒲鉾をのせて蒸し上げ
ました

海老艶煮
有頭のブラックタイガーを甘
みを活かした調味料で仕上げ
ました

**樺太マスの
レモンベッパ焼**
樺太マスをレモンピール
やごまなどをきかせたタ
レで味付けし、過熱蒸気
で焼き上げています

ずわい蟹爪
ずわい蟹爪をごま油、山椒
粉末など合わせた調味料で
味わい深く仕上げています



NEW
新
ご予約締切
10/25(日)
約
2人前

6833 冷凍 ドウシシャ

銀座トトキ監修 海鮮オードブル

一段重 23品

(800kcal・食塩相当9.3g / 1セット23品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



本体 11,000円
(税込 11,880円)

樺太マスのレモンベッパ焼、広島県産レモンシロップ漬、蟹甲羅冷製グラタン、ずわい蟹爪、ゴールデンとびっ子、帆立ひもマリネ(柚子風味)、赤ピーマンのマリネ、玉葱のマリネ、華やか野菜マリネ、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、タコのバジルソース和え、蟹クリーム寄せ、クランベリーくるみ、国産キャロットオニオンサラダ、蟹と香草のテリーヌ、オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老艶煮、国産紫キャベツのサラダ、ままかり甘酢漬、セミドライトマトのマリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

ワインやお酒に合う自家製のお肉料理を豊富に詰込んだ
オードブル

ソースのかかり方が
写真とは異なる場合
があります



ご予約締切
11/22(日)
3~4
人前

6834 冷凍 グローフーズ

肉団欒オードブル「奏」 1セット 10品

(983kcal・食塩相当3.8g / 1セット10品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

鶏の香草焼き、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、さくらんぼグラッセ、
辛くないチキンのカレー麴焼き、ボルチーニのミートボール、ぶちぶり海老サラダ、
牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ(ソース付き)、鶏のチーズピカタ焼き
ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください。

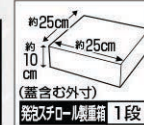
解凍してください
解凍時間約8時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



本体 3,980円
(税込 4,298円)

おうちでのプチ贅沢にも、パーティにも
ぴったりな洋風オードブル

解凍してください
解凍時間約12時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



ご予約締切
11/22(日)
約
2人前

6835 冷凍 平八

洋風オードブルセット 一段重 8品×2

(936kcal・食塩相当8.3g / 1セット8品目×2) 小麦・卵・乳・えび・かに

ミートパテ 杏子添え、海老と緑野菜のペペロンチーノ、さつま芋と豆のハニーマスタード風、合鴨スモーク
ドライトマト赤ワイン煮添え、かぼちゃのキッシュとキャロットラペ、花咲サラダと4種野菜の彩り寄せ、
スモークサーモンのマリネ、サーモンテリーヌとオクラガーリックマリネ ×2
さつま芋と豆のハニーマスタード風には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

本体 5,980円
(税込 6,458円)

神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」
木田総料理長監修の
オードブル



STEAK HOUSE 縁
解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください

ご予約締切
10/25(日)
2~3
人前

6836 冷凍 ドウシシャ

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル 二段重 23品

(887kcal・食塩相当7.4g / 1セット23品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

【一の重】 ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、
サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、
サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)
【二の重】 くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、
チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、
合鴨スモーク、ブロッコリー (コンソメ風味)、ハンバーグ



本体 8,900円
(税込 9,612円)



広東名菜
赤坂璃宮

高級広東料理の名店がお届けする豪華中華オードブル



解凍してください
解凍時間約15時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



ご予約締切
11/22(日)
2~3
人前

6837 冷凍 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華オードブル 一段重 13品

(938kcal・食塩相当8.8g / 1セット13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

豚肉の黒胡椒だれ ブロッコリー添え、松笠いかと枝豆の中華あん、赤坂璃宮チャーシュー、
大西洋鮭の唐揚げ リンゴ酢風味、牛肉と筍の細切りオイスター炒め、エビチリソース、鮑の中華風、
蒸し鶏のパンパンジーソース、クラゲの冷菜 クコの寒菜添え、杏仁豆腐プリン、胡瓜の甘酢漬、桃の花餅、
若桃甘煮
あわびにはまれに貝殻片が混入していることがございますのでご注意ください。

本体 14,800円
(税込 15,984円)