Best goods Everyday Lowprice(X)
BELX ベルクス

ご予約 おせち

— 2027 —



店頭お渡し日 **12/30(水)・31(木)**

※一部、お渡し日が30日(水)のみ、31日(木)のみの商品があります。
※宅配送料は、すべて無料。時間指定はお受けできません。
※北海道、沖縄・離島にはお届けできませんのでご了承下さい。
※ご予約の際、お申込み店で代金の支払いをお願い致します。

Best goods Everyday Lowprice(X)
BELX ベルクス

ベルクスのクリスマスケーキ

Christmas Menu2026



ご予約締切日 **12/12(土)・14(月)**
※商品によりご予約締切日が異なります。ご了承下さい。

お渡し日 **12/20(日)～12/25(金)**
※一部、お渡し日が、12月22日(火)～25日(金)・23日(水)～25日(金)の商品もあります。

※クリスマスケーキ・おせち共に、商品によっては予約締切日・お渡し日が異なるものがございます。詳しくは中面を御覧下さい。　※カタログの写真は全てイメージです。
※ご予約の際、お申込み店で代金の支払いをお願い致します。

Belx Select Cake

KANAYA HOTEL BAKERY

Merry Christmas

ベルクスが自信を持って
オススメするクリスマスケーキ



KANAYA HOTEL BAKERY NIKKO・Since 1873

金谷ホテルは1873年日光の地で開業した
現存する日本最古のリゾートホテルです。

数量限定

A-1 金谷ホテル

クリスマスケーキ ネージュ(Neige) 5号

ご予約価格 7,030円(本体)(税込7,592.4円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5cm

ご予約締切日：12/14(月)　商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分

白銀の世界を思わせる、純白の金谷ホテル特製クリームで包み込んだクリスマス限定の苺ケーキです。栃木県産「とちあいか」を贅沢に使用。みずみずしい果汁と上品な甘み、ほどよい酸味が、口どけの良いホテル特製クリームとふんわりと焼き上げたスポンジ生地と美しく調和します。



上質なチョコレートを使用したなめらかなガナッシュクリームと、栃木県産「とちあいか」の甘みと爽やかな酸味が美しく調和した、ホテルメイドならではのクリスマスチョコクリーム苺ケーキです。

数量限定

A-2 金谷ホテル

クリスマスケーキ ブリュン(Brun) 5号

ご予約価格 7,030円(本体)(税込7,592.4円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5cm

ご予約締切日：12/14(月)

商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分

GINZA Cozy Corner

ふんわり焼き上げたスポンジで乳味豊かな生クリーム入りホイップクリームと苺をサンドしました。

A-3 銀座コージーコーナー

苺サンドショート 5号

ご予約価格 4,399円(本体)(税込4,750.92円)

メーカー参考価格 4,630円 5%割引

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約10.8cm　ローソク3本

ご予約締切日：12/14(月)　商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分

GINZA COZY CORNER







香ばしいローストマカダミアナッツとチョコチップ入りチョコクリームをふわふわスポンジでサンド。

A-4 銀座コージーコーナー

クリスマスショコラ 6号

ご予約価格 3,959円(本体)(税込4,275.72円)

メーカー参考価格 4,167円 5%割引

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約11.5cm　ローソク3本

ご予約締切日：12/14(月)　商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分



お子様から大人まで幅広く人気の「ミッキー&フレンズ」をテーマにしたプチケーキのセットです。

A-5 銀座コージーコーナー

〈ディズニー〉ウィンターコレクション 9個入

ご予約価格 3,168円(本体)(税込3,421.44円)

メーカー参考価格 3,334円 5%割引

〈サイズ〉縦 約17.7cm×横 約20.1cm×高さ 約6.2cm (トレーサイズ)

ご予約締切日：12/14(月)　商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分







苺ショート、チョコレートケーキ、レアチーズ、抹茶のシフォン、苺ショコラケーキ、キャラメルミルクレープ。6つの味わいをお楽しみいただけるシェアにぴったりなアソートケーキです。

A-6 銀座コージーコーナー

6つのクリスマスアソート 5号

ご予約価格 3,168円(本体)(税込3,421.44円)

メーカー参考価格 3,334円 5%割引

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約8.4cm　ローソク3本

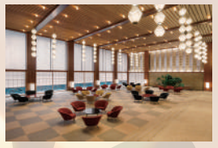
ご予約締切日：12/14(月)　商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

特定原材料：小麦　卵　乳成分

Brand Cake

人気店のこだわりが光る個性豊かなクリスマスケーキ

カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



Hotel Okura





数量限定

A-7 ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ 5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

〈総料理長〉
我田 民生

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ
「ガレー」のチョコレートを使用したケーキです。



〈シェフショコラティエ〉
ロイック・デーメン

chocolaterie Galler indépendante

数量限定

A-10 Galler
ベルギーショコラノワール

ご予約価格 2,831円（本体）（税込3,057.48円）

〈サイズ〉縦 約4cm× 横 約22cm× 高さ 約4.4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分





和栗をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え、香ばしさをプラスしました。



イタリア産のマロン原料をふんだんに使用した贅沢なモンブランです。



RIHGA ROYAL HOTEL



〈総料理長〉五嶋 啓太

数量限定

A-8 リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン 5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約6cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分



Atelier de Fromage

クリームチーズをベースに、チーズケーキには珍しいカマンベールチーズパウダーやゴーダチーズパウダーを使用したチーズ専門店としてのアイデアが光るこだわりのチーズケーキです。

数量限定

A-11 贅否両論
店主 笠原将弘のヘーゼルナッツモンブラン 5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4.5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金) | 特定原材料：小麦 卵 乳成分



〈店主〉笠原 将弘

チョコレートを知り尽くした氏家シェフが厳選したカカオ分65%のベルギーチョコレートを使用したチョコレートクリームケーキです。



〈シェフ〉氏家 健治

数量限定

A-9 ケンズカフェ東京
ショコラノエル 4.5号

ご予約価格 3,420円（本体）（税込3,693.6円）

〈サイズ〉直径 約13.5cm× 高さ 約5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

Champagne

C-1

シャトー・ムートン、
シャトー・ラフィットを擁する
名門ロスチャイルド家の
公式シャンパーニュ。
果実の純粋さをしっかり味わえる、
気品溢れるバランスが魅力。



バロン・ド・ロスチャイルド コンコルディア・ブリュット

ご予約価格 7,990円（本体）（税込8,789円）

〈容量〉750ml

ご予約締切日：12/14(月)
商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)
限定のため、完売の際はご容赦くださいませ。

C-2

とにかく上品で口当たりがよく、
柑橘系のふくよかな香りと
豊かな甘味を溌剌とした
気泡とともに運ぶ、
辛口のシャンパン。



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

ご予約価格 7,490円（本体）（税込8,239円）

〈容量〉750ml

ご予約締切日：12/14(月)
商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

C-3

香りは赤い果実やバニラの花の
ニュアンスにわずかな胡椒の風味。
味わいは、ピノ・ノワール由来の
赤い果実の風味にジューシーさと
爽快さを併せ持っています。



モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

ご予約価格 6,990円（本体）（税込7,689円）

〈容量〉750ml

ご予約締切日：12/14(月)
商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

C-4

世界中で愛され続ける
祝福のシャンパーニュ。
きめ細やかでエレガントな泡と、
複雑なアロマを実現しています。



モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

ご予約価格 5,790円（本体）（税込6,369円）

〈容量〉750ml

ご予約締切日：12/14(月)
商品お渡し日：12/22(火)～12/25(金)

Brand Cake

MERRY CHRISTMAS

人気店のこだわりが光る個性豊かなクリスマスケーキ

サクッと香ばしく焼き上げたタルトとアーモンド生地に、カスタード風味のクリームを絞り、
色とりどりの7種類のフルーツをふんだんにトッピングしました。



銀座千疋屋
Since 1894



数量限定

A-13 銀座千疋屋

銀座タルト（フルーツ）5号

ご予約価格 3,895円（本体）（税込4,206.6円）

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約6cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

※消費期限が商品お渡し日の当日になります。

レモンの爽やかさ、チーズの深いコク、なめらかなロどけが織りなす、3層のチーズの層それぞれに特徴を持たせた完璧な調和を楽しめるチーズケーキです。

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS



数量限定

A-14 プリンスホテル

パーフェクトチーズケーキ 4.5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約13.5cm× 高さ 約4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分



（会長）
吉田 菊次郎

北海道産の生クリームとホイップクリームをブレンドしたクリームといちごを楽しむシンプルなケーキです。

BOUL' MICH



数量限定

A-15 銀座ブールミッシュ監修

フレーズノエル 5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4.5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分



卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナピューレをサンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く立てたクリームを絞りました。



〈シェフ〉森 裕貴

patisserie KIHACHI



数量限定

A-16 patisserie KIHACHI監修

トライフルショートケーキ 5号

ご予約価格 3,610円（本体）（税込3,898.8円）

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

二度焙煎した碾茶をさらに石臼挽きして香り高く仕上げた宇治抹茶を使用したモンブランです。
間には香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。





創業萬延元年 京都・宇治 茶寮 屋敷 問 辻利兵衛本店

数量限定

A-17 辻利兵衛本店

宇治抹茶もんぶらんけーき 5号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約14.5cm× 高さ 約7.5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分





町村農場 MACHIMURA FARM

町村農場自家産のクリームチーズを贅沢に使用した2層のチーズケーキです。

数量限定

A-18 町村農場

農場のダブルフロマージュ 4号

ご予約価格 3,420円（本体）（税込3,693.6円）

〈サイズ〉直径 約12cm× 高さ 約4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

Family Cake

定番のクリスマスケーキが勢揃い

マリオンクレープ

オリジナルのミックス粉とバニラフレーバーを使用することで、マリオンクレープの甘い香りが特徴のふんわり軽いクレープ生地を再現。クレープ専門店ならではのミルクレープに仕上げました。



数量限定

A-19 マリオンクレープ

クリスマスミルクレープ 5号

ご予約価格 3,040円(本体) (税込3,283.2円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

FLO PRESTIGE PARIS



アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上にカスタードクリーム、色とりどりの五種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルトです。

数量限定

A-20 FLO PRESTIGE PARIS

フルーツカスタードタルト 5号

ご予約価格 3,686円(本体) (税込3,980.88円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分

栄光堂F



数量限定

A-21 栄光堂監修

ノエル・ショコラ 12P

ご予約価格 2,708円(本体) (税込2,924.64円)

〈サイズ〉直径 約17cm× 高さ 約6cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分



数量限定

A-22 栄光堂監修

クリスマス キャラメルナッツ

ご予約価格 1,805円(本体) (税込1,949.4円)

〈サイズ〉縦 約11.5cm× 横 約7.5cm× 高さ 約5cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/23(水)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分 カシューナッツ

不二家

©2025 FUJIYA CO., LTD.

香ばしいパイと自社製カスタードとマダガスカル産バニラのバニラ香料を使用したカスタードホイップクリームをサンドしたミルフィーユです。ミルキークリームとベリーフィリング、キャンディングアーモンドをトッピングし、色々な味わいを楽しめます。自分で切るのが難しいミルフィーユがあらかじめ切られているのも嬉しいポイントです。



数量限定

A-23 不二家

クリスマス切れてるミルフィーユ 4枚切り

ご予約価格 2,880円(本体) (税込3,110.4円)

〈サイズ〉縦 約3.5cm× 横 約8cm× 高さ 約5.5cm

ご予約締切日：12/12(土) | 商品お渡し日：12/20(日)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。



苺ジャムのケーキとチョコケーキの2つの味が楽しめるペアケーキです。

A-25 ヤマザキ

クリスマス ペアケーキ 2個

ご予約価格 3,195円(本体) (税込3,450.6円)

メーカー参考価格 3,550円 10%割引

〈サイズ〉直径 約11cm× 高さ 約5.8cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/20(日)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマスパーティに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケーキ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズで少しずつ楽しめます。



数量限定

A-24 不二家

クリスマスプチケーキアソート 12個入

ご予約価格 3,240円(本体) (税込3,499.2円)

〈サイズ〉スクエア直径 約4cm×高さ 約4cm
タルト直径 約4.5cm×高さ 約4cm　カップ直径 約5.5cm×高さ 約4cm

ご予約締切日：12/12(土) | 商品お渡し日：12/20(日)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分



A-26 ヤマザキ ホワイトケーキ 6号

ご予約価格 2,475円(本体) (税込2,673円)

メーカー参考価格 2,750円 10%割引

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約4.7cm

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/20(日)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

A-27 ヤマザキ チョコケーキ 6号

ご予約価格 2,475円(本体) (税込2,673円)

メーカー参考価格 2,750円 10%割引

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約4.7cm | コーヒーフレーバー使用

ご予約締切日：12/14(月) | 商品お渡し日：12/20(日)～12/25(金)

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

Family Cake

定番のクリスマスケーキが勢揃い

ロどけの良いスポンジとクリームが特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。





パンフレット掲載のサイズは5号

※ローソクはつきません。※写真はトッピング例になります。苺はカットされておりません。

A-28 ヤマザキ 生ケーキ 5号

ご予約価格 3,105円(本体)(税込3,353.4円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5.5cm ｜ 別添苺4個

メーカー参考価格 3,450円 10%割引

A-29 生ケーキ 4号

ご予約価格 2,295円(本体)(税込2,478.6円)

〈サイズ〉直径 約13cm× 高さ 約5.5cm ｜ 別添苺3個

メーカー参考価格 2,550円 10%割引

A-30 生ケーキ 6号

ご予約価格 3,555円(本体)(税込3,839.4円)

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約5.5cm ｜ 別添苺5個

メーカー参考価格 3,950円 10%割引

A-31 生ケーキ 7号

ご予約価格 4,140円(本体)(税込4,471.2円)

〈サイズ〉直径 約21cm× 高さ 約5.5cm ｜ 別添苺5個

メーカー参考価格 4,600円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分



6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。

（苺ショート2個、チョコケーキ2個、マロンケーキ1個、チーズスフレ1個、ストロベリーとラズベリーのケーキ1個、抹茶のケーキ1個）

A-32 ヤマザキ

ショートケーキ詰合せ 6個入

ご予約価格 3,555円(本体)(税込3,839.4円)

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約5cm ｜ 別添苺2個

メーカー参考価格 3,950円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。



4種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマス ケーキです。

（苺ショート2個、チョコケーキ2個、チーズスフレ2個、マロンケーキ2個）

A-33 ヤマザキ 4種のアソートケーキ 6号

ご予約価格 3,555円(本体)(税込3,839.4円)

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約5cm ｜ 別添苺2個

メーカー参考価格 3,950円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。







パンフレット掲載のサイズは5号



角切り苺と果肉感のある苺プレザーブをそれぞれサンドしました。乳風味豊かなクリームが特徴のクリスマスケーキです。

A-34 ヤマザキ

苺サンド 5号

ご予約価格 3,960円(本体)(税込4,276.8円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5.8cm ｜ 苺直付6個

メーカー参考価格 4,400円 10%割引

A-35 ヤマザキ

苺サンド 4号

ご予約価格 3,285円(本体)(税込3,547.8円)

〈サイズ〉直径 約13cm× 高さ 約5.8cm ｜ 苺直付4個

メーカー参考価格 3,650円 10%割引

A-36 ヤマザキ

苺サンド 6号

ご予約価格 4,590円(本体)(税込4,957.2円)

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約5.8cm ｜ 苺直付7個

メーカー参考価格 5,100円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。





パンフレット掲載のサイズは5号

チョコチップとチョコクリームをサンドし、チョコをトッピングしたチョコづくしのクリスマスケーキです。

A-37 ヤマザキ

生チョコ 5号

ご予約価格 3,105円(本体)(税込3,353.4円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5.5cm

メーカー参考価格 3,450円 10%割引

A-38 ヤマザキ

生チョコ 4号

ご予約価格 2,295円(本体)(税込2,478.6円)

〈サイズ〉直径 約13cm× 高さ 約5.5cm

メーカー参考価格 2,550円 10%割引

A-39 ヤマザキ

生チョコ 6号

ご予約価格 3,555円(本体)(税込3,839.4円)

〈サイズ〉直径 約18cm× 高さ 約5.5cm

メーカー参考価格 3,950円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。





乳風味豊かなホイップカスタードクリームとクレープを8層に重ねました。

A-40 ヤマザキ

ミルクレープ 5号

ご予約価格 2,160円(本体)(税込2,332.8円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約5cm

メーカー参考価格 2,400円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

さっぱりとしたホイップクリームと苺プレザーブをスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。

低糖質ケーキ

糖質58%OFF



A-42 ヤマザキ

糖質を抑えた苺のケーキ 4号

ご予約価格 2,430円(本体)(税込2,624.4円)

〈サイズ〉直径 約13cm× 高さ 約5.3cm ｜ 別添苺3個

メーカー参考価格 2,700円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ（苺）との比較（100g当たり）で糖質 58%オフ（エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ）」



北海道産チーズを使用したチーズスフレケーキです。（製品中に北海道産チーズ2%使用）

A-41 ヤマザキ

北海道産チーズのスフレケーキ 5号

ご予約価格 1,755円(本体)(税込1,895.4円)

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約4.5cm ｜ 製品中に北海道産チーズ2%使用

メーカー参考価格 1,950円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

さっぱりとしたチョコクリームとアーモンドをココアスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。上部にはトリュフチョコとココアパウダーをトッピングしました。

低糖質ケーキ

糖質57%OFF





A-43 ヤマザキ

糖質を抑えたチョコケーキ 4号

ご予約価格 2,430円(本体)(税込2,624.4円)

〈サイズ〉直径 約13cm× 高さ 約5.3cm

メーカー参考価格 2,700円 10%割引

ご予約締切日：12/14（月）｜ 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分 ※ローソクはつきません。

※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ（果実なし）との比較（100g当たり）で糖質57%オフ（エリスリトールを除いた糖質の比較では68%オフ）」

Character Cake

お子様の大好きなキャラクターケーキが大集合！

数量限定

A-44 ミッフィー&メラニー

チーズとショコラのクリスマスケーキ 4号×2台





Illustrations Dick Bruna
© copyright Mercis bv,1953-2026
www.miffy.com

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約12cm× 高さ 約4cm× 2台 | チョコレートの耳 2個

ご予約締切日：12/14（月）

商品お渡し日：12/23（水）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

世界中で愛されている「ミッフィー」とお友達「メラニー」のチーズケーキとチョコレートケーキのアソートケーキです。



※画像はイメージです

サンリオの人気キャラクター「クロミ」を本格的なチョコレートケーキで再現。
サクサクとしたシリアルチョコが食感のアクセント！
見た目も味も楽しめる特別なケーキに仕上げました。

数量限定

A-45 クロミ

Kuromi
© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672254

クリスマスチョコケーキ 4号

ご予約価格 3,515円（本体）（税込3,796.2円）

〈サイズ〉直径 約12cm× 高さ 約4cm | ステッカーシール1枚、耳の紙ピック1枚

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/23（水）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

チーズムースの土台に、雲をイメージしたシナモロールカラーのクリームを絞ったクリスマスケーキ。シナモンはマシュマロでモチモチふわふわ食感です。

Cinnamoroll
© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



数量限定

A-46 シナモロール

ふわふわ雲の上のクリスマスパーティー 4号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約12cm× 高さ 約5cm | マシュマロ1個、ステッカーシール1枚、ビックシート1枚

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/23（水）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

「ポムポムプリン」の世界観をクリスマスケーキで表現。プリン風味クリームに合わせたカラメルシロップがアクセントです。

Pompompurin
© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



数量限定

A-47 ポムポムプリン

聖夜のカスタードクリームケーキプリン風味 4号

ご予約価格 3,781円（本体）（税込4,083.48円）

〈サイズ〉直径 約12cm× 高さ 約5cm | チョコレートの帽子×1個、ステッカーシール2枚

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/23（水）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分





くまのぬいぐるみを用意する“サンタの助手のくまさん”をイメージ。チョコチップ入りミルクチョコクリームをふわふわスポンジでサンド。

数量限定

A-48 銀座コージーコーナー

くまさんのチョコレートケーキ 4.5号

ご予約価格 3,344円（本体）（税込3,611.52円）

メーカー参考価格 3,519円（税込） 5%割引

〈サイズ〉直径 約13.5cm× 高さ 約11.8cm | ローソク3本

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/22（火）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

Ice Dessert

冷たくておいしいアイスデザートがクリスマスを盛り上げます。

素材にこだわったひとくちサイズのチョコアイスです。
ボリュームたっぷりで、家族みんなで楽しめます。



A-49 オハヨー乳業

プチアイスボール

ご予約価格 2,610円（本体）（税込2,818.8円）

メーカー参考価格 2,900円（税込） 10%割引

10ml×54粒（マダガスカルバニラ18粒、クランチキャラメル18粒、あまおう苺18粒）

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

本物の焼き目にこだわった、
プレミアムアイスクリームです。



A-51 オハヨー乳業

BRULEE GIFT（ブリュレギフト）

ご予約価格 4,500円（本体）（税込4,860円）

メーカー価格 5,000円（税込） 10%割引

[BRULEE MILK]104ml×4個、[BRULEE ALMOND CARAMEL]100ml×4個

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：卵 乳成分

北海道産生クリームと生乳をリッチに使用した濃厚なミルクアイスクリームに、いちごとラズベリーのフルーツソースをアクセントに加えました。



A-50 オハヨー乳業

生チョコ&ベリーのアイスクリームケーキ

ご予約価格 4,050円（本体）（税込4,374円）

メーカー価格 4,500円（税込） 10%割引

〈サイズ〉直径 約15cm× 高さ 約6.5cm（5号）

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：小麦 卵 乳成分

濃厚でまろやかな味わいのジャージー牛乳をたっぷり使用したプレミアムアイスギフトです。



A-52 オハヨー乳業

ジャージー牛乳 アイスクリームギフト

ご予約価格 3,150円（本体）（税込3,402円）

メーカー価格 3,500円（税込） 10%割引

120ml×10個（ミルク5個、コーヒー5個）

ご予約締切日：12/14（月） | 商品お渡し日：12/20（日）～12/25（金）

特定原材料：卵 乳成分

鴨井のおせち

多彩な食材を詰め込んだ、カモ丼「イチオシ」のおせちです。



B-29 鴨井本舗
おせちセット 葵

ご予約価格 **10,000**(本体)円（税込10,800円）

〈材質〉紙 〈保管〉直射日光をさけて保存して下さい 22品目・3～5人前

店渡し
ご予約締切日：12/20（日）
店 渡 し 日：12/30（水）

数量限定　冷蔵

賞味期限（開封前） 令和9年1月31日（日）まで

【特定原材料】 小麦 卵 えび

※盛付例のイメージです。 ※重箱はつきません。

丹波黒豆
ふきのうま煮
里芋含め煮
たたきごぼう
にしん一口巻昆布
栗きんとん
味付しいたけ
穂先竹の子
なます
真たらこ角煮
鰊の柚庵焼
だし巻
焼はたて
手綱こんにゃく
高野豆腐含め煮
祝海老
あさりのうま煮
若桃甘露煮
白福豆
照焼つくね
豚の角煮



一品料理やおつまみとしても
楽しめる満腹感得られる
セットです。

※盛付例のイメージです。
※重箱はつきません。

B-31 鴨井本舗
おせちセット 瑞雲

ご予約価格 **8,500**(本体)円（税込9,180円）

〈材質〉紙 〈保管〉直射日光をさけて保存して下さい 17品目・2～3人前

店渡し
ご予約締切日：12/20（日）
店 渡 し 日：12/30（水）

数量限定　冷蔵

賞味期限（開封前） 令和9年1月31日（日）まで

【特定原材料】 小麦 乳成分 えび くるみ

富貴ごぼう
金柑甘露煮
栗の甘露煮
たこやわらか煮
焼ほたて
子持ちかのうま煮
あさりのうま煮
若桃甘露煮
紅白豆（珈琲味）
紫福豆（珈琲味）
さつまいも黄金煮
海老チリソース煮
かきと里芋のクリーム煮
牛肉ときのこの赤ワイン煮
くるみ小魚
とりつくね
豚の角煮



いわれのあるものや祝い肴を基本に、
箸休めの品を少し加えた
少量よくばりセットです。

※盛付例のイメージです。
※重箱はつきません。

B-30 鴨井本舗
おせちセット 吉備

ご予約価格 **5,800**(本体)円（税込6,264円）

〈材質〉紙 〈保管〉直射日光をさけて保存して下さい 16品目・2～3人前

店渡し
ご予約締切日：12/20（日）
店 渡 し 日：12/30（水）

数量限定　冷蔵

賞味期限（開封前） 令和9年1月31日（日）まで

【特定原材料】 小麦 乳成分 えび くるみ 落花生

丹波黒豆
里芋含め煮
たたきごぼう
にしん一口巻昆布
味付しいたけ
穂先竹の子
なます
焼ほたて
手綱こんにゃく
高野豆腐含め煮
祝海老
若桃甘露煮
紅白豆マリネ
白福豆
紅白豆うま煮
ぜいたく煮
田作り

特選 オードブル・とらふぐセット

年末年始のつどいに

B-13 銀座ローマイヤ
オードブル 一段重

おすすめ　予約用　数量限定

ご予約価格 **8,700**(本体)円（税込9,396円）

〈重箱サイズ〉縦 約21.4cm× 横 約31.6cm× 高さ 約4.9cm（1段）

〈材質〉紙 〈保管〉−15℃以下で冷凍庫にて保存してください 21品目・4人前

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/16（水）	ご予約締切日：12/16（水）
店 渡 し 日：12/24（木）・25（金）・30（水）・31（木）	お 届 け 日：12/31（木）

冷凍

消味期限 冷凍管理で令和9年1月15日（金）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ



- ミートローフバジル&チーズ
- 鶏肉と人参のテリーヌ
- 鶏肉とほうれん草のテリーヌ
- 合鴨スモーク オレンジ添え
- キャロットラペ
- きのこと野菜のマリネ
- ブロッコリーの彩りレモンサラダ
- カクテルシュリンプ
- ポテトサラダ
- ローストビーフ
- ローストポークカラフルマリネ添え
- 生ハム（ロース）
- キューブチーズ
- コールスローサラダ（キャベツ&コーン）
- パストラミポーク
- 蒸し鶏のバジル和え
- スペイン風オムレツ
- チーズケーキブリュレ
- かぼちゃのサラダ
- メープルくるみ
- ショコラテリーヌ
- ローストビーフソース

B-32 長崎産 とらふぐ刺身

ご予約価格 **11,800**(本体)円（税込12,744円）

〈刺身（養殖）〉130g、皮 20g、ねぎ、紅葉おろし、ポン酢

店渡し
ご予約締切日：12/20（日）｜ 店渡し日：12/27（日）～1/3（日）



※年始は、店舗営業開始日より対応可。

B-33 長崎産
とらふぐフルコースセット

ご予約価格 **12,800**(本体)円（税込13,824円）

〈刺身（養殖）〉100g 〈身（養殖）〉200g、トラヒレ3～4枚、トラ皮25g、ねぎ、紅葉おろし、ポン酢、濃厚スープ150ml

店渡し
ご予約締切日：12/20（日）｜ 店渡し日：12/27（日）～1/3（日）



※年始は、店舗営業開始日より対応可。

銘店・紀文のおせち

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと
キハチトライフルロール®をイメージした、フルーツとカスタードソースを
合わせたパフェアイスのセット。



B-26 東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

ご予約価格 **10,000**(本体)円（税込10,800円）

〈重箱サイズ〉縦 約19.6cm× 横 約25.6cm× 高さ 約5.7cm

〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください

21品目+パフェアイス・約2人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16（水）
お 届 け 日：12/30（水）

数量限定　冷凍

賞味期限（アイスを除く） 冷凍管理で令和9年1月31日（日）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ





伊達鶏の燻製
レモンシロップ漬
レッドキャベツのラペ
グリーンオリーブ漬
モッツァレラチーズのオリーブオイル漬
キャロットラペ
スモークサーモン
トラウト
ブラックオリーブ漬
生ハム
オニオンマリネ
杏子煮
レーズンレバン
スモーク豚タン（塩レモン味）
鶏肉団子（レモン風味）
魚卵のサラダ
ローストビーフ
トリュフソース
くるみのキャラメリゼ
KIHACHIオリジナル
スパイシーシュリンプ
桜島ピリマリネ
ブロッコリー（コンソメ風味）
華味鳥スパイシー
手羽元
【別添】
パフェアイス82ml×2

ディズニーキャラクターたちと迎える、
笑顔いっぱいのお正月。
かわいいお重箱が、新年の食卓を
華やかに彩ります。薄切り餅もついた、
うれしい詰合せです。

B-27 紀文 数量限定
おせち詰合せ/ディズニー/二段重

ご予約価格 **11,000**(本体)円（税込12,100円） 冷蔵

〈重箱サイズ〉縦 約16.5cm×横 約16.5cm×高さ 約9.7cm（二段）

〈材質〉プラスチック 〈保管〉10℃以下で保存してください

26品目（薄切り餅（無地）・食べられるシール®含む）・2～3人前

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/15（火）	ご予約締切日：12/15（火）
店 渡 し 日：12/30（水）	お 届 け 日：12/30（水）・31（木）

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ

弐の重
- 肉だんご
- 鶏もも トマト煮込み
- オリーブ
- サーモンキャロットテリーヌ（さけ2%入り）
- 蒸し鶏のマリネ
- 厚焼玉子
- かまぼこ（ミッキーマウス）
- かまぼこ（ミニーマウス）
- デミグラスハンバーグ
- イタリアンソーセージスライス
- 練り切り（ミニーマウス）

壱の重
- 伊達巻
- 鯛入り蒲鉾（紅）
- 鯛入り蒲鉾（白）
- 煮しめ椎茸
- ぎんなん
- 煮しめ梅型こんにゃく
- 煮しめ 里芋
- 海老の旨煮
- 黒豆
- 味付数の子
- 栗甘露煮
- くるみ甘露煮
- 練り切り（ミニーマウス）

（別添）
薄切り餅（無地）/食べられるシール®



紀文が誇るロングセラー商品。バラエティ豊かな
本格伝統おせち三段重。大人から子供まで楽しめる
彩り豊かな和洋折衷のおせちです。

B-28 紀文 数量限定
おせち詰合せ三段重 祝の幸

ご予約価格 **18,500**(本体)円（税込19,980円） 冷蔵

〈重箱サイズ〉縦 約19.5cm× 横 約19.5cm× 高さ 約18cm（三段）

〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 36品目・4～5人前

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/15（火）	ご予約締切日：12/15（火）
店 渡 し 日：12/30（水）	お 届 け 日：12/30（水）・31（木）

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ



弐の重
- ぶり照焼
- 赤魚箱焼
- はすの芽梅酢漬
- 金柑甘露煮
- 白焼
- いくら醤油漬
- にしんの甘酢漬け
- 焼帆立
- 海藻の八幡巻
- あわび旨煮
- 紅白なます

参の重
- くるみ甘露煮
- 厚焼玉子
- 牛肉八幡巻
- 鶏もも西京味噌焼
- ローストポーク
- 豚角煮
- 若桃甘露煮
- 信田巻（三種野菜巻）
- 煮しめ 椎茸
- ぎんなん
- 煮しめ 梅型人参
- 煮しめ 花湯葉巻
- 菜の花湯葉巻
- かに風味しんじょう
- 煮しめ 梅型生麩

壱の重
- 伊達巻
- 栗きんとん
- 昆布巻
- 海老の旨煮
- 鯛入り蒲鉾（紅）
- 田作り
- 鯛入り蒲鉾（白）
- 味付数の子
- 錦玉子
- 黒豆



縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

B-22 京菜味のむら

八坂三段重

ご予約価格 13,000(本体)円（税込14,040円）

〈重箱サイズ〉縦 約18.2cm×横 約15.8cm×高さ 約4.3cm（三段）
〈材質〉合成樹脂製 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 31品目・2〜3人前

無料宅配
ご予約締切日：12/14（月）
お 届 け 日：12/30（水）

数量限定 冷凍

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび



参の重
- 鮒中着旨煮
- 高野豆腐の含め煮
- 海老旨煮〆
- ごぼう旨煮〆
- 蓮根型にんじんの含め煮
- 黒豆
- 枝豆のしんじょ信田巻
- 椎茸旨煮
- 菊花型人参
- 梅甘露煮

壱の重
- 伊達巻
- 一口昆布巻
- たたきごぼう
- お祝い海老
- 黒豆
- 梅鮒の子醤油漬
- 笹団子
- 合鴨ロース

弐の重
- 田作り
- 紅白蒲鉾
- 金時人参入り生酢
- 菜きんとん
- まぐろの角煮
- あわび旨煮
- 赤魚西京焼
- だし巻
- 金柑甘露煮
- 三色揚げ天串
- 若桃甘露煮

手のひらサイズの可愛らしい小箱2段重を2セットのおせちです。
小さいながら30品目が詰め合わせてあり、しっかりとお正月気分を味わえます。お二人で1セットずつはもちろん、来客用や贈り物にも最適な一品です。

B-23 京菜味のむら

京小箱二段重×二組

数量限定

ご予約価格 10,500(本体)円（税込11,340円） 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約11.7cm×横 約11.7cm×高さ 約3.9cm（二段）
〈材質〉合成樹脂製 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 30品目・2人前

無料宅配
ご予約締切日：12/14（月）
お 届 け 日：12/30（水）

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで



壱の重
- 黒豆
- 菜甘露煮
- 金時人参入り生酢
- 赤魚西京焼
- 笹団子
- 梅鮒の子醤油漬
- 合鴨ロース
- 紅白蒲鉾
- お祝い海老

弐の重
- 鮒中着旨煮
- 黒豆がんも含め煮
- 高野豆腐の含め煮
- 味付こんにゃく
- ごぼう旨煮〆
- 海老旨煮〆
- 豆乳と野菜のしんじょ
- 鶴野菜三色巻
- 一口昆布巻
- 金柑甘露煮
- 椎茸旨煮
- 焼き湯葉煮
- あわび旨煮
- 梅型人参
- 手まり麩

参の重
- 伊達巻
- 椎茸旨煮
- 鯵旨煮
- いくら醤油漬
- 鰹くるみ
- 金時人参入り生酢
- 蟹爪
- 柚庵焼
- 梅甘露煮
- 黒糖金箔ゼリー

与の重
- 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
- ごぼう旨煮〆
- 焼き湯葉煮
- さわら山椒焼
- 菊煮〆
- 梅型人参
- 手まり麩



弐の重
- 紅白蒲鉾
- 菜きんとん
- たたきごぼう
- 龍皮巻
- 田作り
- からすみ
- 鶴山椒焼
- 豚角煮
- だし巻
- 梅鮒
- お祝い松葉串

壱の重
- にしんと魚卵の彩り和え
- 合鴨ロース
- 穴子入り巻
- お祝い海老
- 鮒の子醤油漬
- 九条ねぎ入り京鴨皮つくね
- たこの甘酢漬
- あわび姿煮
- 若桃甘露煮
- 紅白松葉串

朱赤の四段のお重いっぱいに、京のお正月を映したおせちです。
味わい深い料理45品目を多彩に詰合せました。
華やかに晴れやかに都のお正月を飾るにふさわしい一品です。

B-25 京菜味のむら

雅四段重

ご予約価格 23,000(本体)円（税込24,840円） 数量限定

〈重箱サイズ〉縦 約17.8cm×横 約17.8cm×高さ 約4.6cm（四段）
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 45品目・4〜5人前 冷凍

無料宅配
ご予約締切日：12/14（月）
お 届 け 日：12/30（水）

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ



参の重
- 梅酢蓮根の芽
- 牛肉八幡巻
- 湯葉団子
- 伊達巻
- いくら醤油漬
- あんこうの南蛮漬
- ふぐの梅酢和え
- 九条ねぎ入り京鴨皮つくね
- さざしの
- おぼろ包み
- 金時人参入り生酢
- 龍皮巻
- 若桃甘露煮
- 三色団子松葉串

与の重
- たこの甘酢漬
- あんず梅酢漬
- 黒豆
- 紅鶴羊羹
- 白鶴羊羹
- 紅白蒲鉾
- 寿高野含め煮
- 味付こんにゃく
- 菊煮〆
- 椎茸旨煮
- 梅甘露煮
- 花百合根
- いかの魚卵和え
- あわび姿煮
- 蟹爪柚庵焼
- 梅型人参
- 手まり麩
- 松葉

弐の重
- 宇治抹茶羊羹
- 鶴山椒焼
- からすみ
- 田作り
- さわらの笹巻き包み
- 赤魚西京焼
- 鯛西京焼
- 金柑甘露煮
- スモークサーモン
- トラウト
- 豚角煮
- 菜きんとん
- 梅羊羹松葉串

壱の重
- ふかひれ風とび卵
- 松笠いか白焼
- 数の子醤油漬
- 紅鮭昆布巻
- お祝い海老
- 合鴨ロース
- 鯛笠柚子甘露煮
- 笹団子
- 紅白松葉串

黒と金の四段重に52品目、食材一つ一つ拘って選び、手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰合せました。家族が一堂に集うお正月にふさわしい、重厚感溢れる華やかなおせちです。「ハレ」の日のおめでたさが漂う、慶びの一品です。

B-24 京菜味のむら

朱雀四段重

ご予約価格 32,500(本体)円（税込35,100円） 数量限定

〈重箱サイズ〉縦 約21.1cm×横 約21.1cm×高さ 約5cm（四段）
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 52品目・5〜6人前 冷凍

無料宅配
ご予約締切日：12/14（月）
お 届 け 日：12/30（水）

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

銘店のおせち

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。主原料はすべて北海道産に限定し丹精込めて作り上げた北海道づくしのおせちです。

B-19 稚内中央水産

北海道美味おせち三段重

ご予約価格 17,000(本体)円（税込18,360円） 数量限定 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約17.5cm×横 約17.5cm×高さ 約17.5cm（三段）
〈材質〉発泡スチロール 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 44品目・2〜3人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16（水）
お 届 け 日：12/30（水）

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ



参の重
- よだれ鶏
- チンゲン菜
- ぶり照焼
- にんじんうま煮
- 姫竹うま煮
- いんげんうま煮
- しいたけうま煮
- 鶏肉うま煮

壱の重
- 梅麩
- 鮭の西京漬焼
- かきのオリーブオイル煮
- 伊達巻
- クリームチーズとハスカップソースを添え
- 具沢のトマトソースがけ
- たこ柔らか煮
- 帆立うま煮
- 煮あわび
- 梅麩
- 早煮昆布
- 巻き湯葉
- にしん甘露煮
- 花形にんじんうま煮
- 野菜マリネ
- いくら醤油漬
- 帆立ひも佃煮
- サーモンとアスパラの和え物
- 味付数の子
- 帆立色み昆布
- さんま酢漬
- 北海しまえび

弐の重
- 松前漬
- 紅ずわい蟹ほぐし身
- 紅白なます
- 北海道型昆布
- 黒豆煮
- ローストビーフ
- 棒鱈煮
- 紅ずわい蟹爪
- 手まり餅
- たらこと細切り昆布煮
- さつまいものレモン煮
- さつまいものきんとん
- 鱒の麹漬
- 鮭の麹漬



参の重
- いか入り炙り蒲鉾
- 味付きザーサイ
- 蒸し鶏燻製
- たらのチリソース
- 国産ローストポーク（黒糖風味）
- 錦糸玉子包み
- 薩摩芋胡麻まぶし
- 胡麻団子
- 業付金柑甘露煮
- 糸昆布酢炊き
- 蓮の芽梅酢風味）
- 鮑煮
- 生ハム
- オニオンマリネ
- スタッフドオリーブ
- 十勝ハーブ牛ローストビーフ
- 豆乳と野菜の新丈（ばちや）
- 豆乳と野菜の新丈
- 桜島ピリマリネチキン
- 紫キャベツのラペ
- 若鶏の三色巻
- 合鴨スモーク
- ロブスター

壱の重
- 鴨門金時芋レモン煮
- 梅型こんにゃく
- 焼き湯葉巻
- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- ほうれん草の信田巻
- 海老と帆立貝柱の信田巻
- 長寿昆布巻
- 有頭海老
- 金団飾
- 菜甘露煮
- 黒豆煮
- 紅白なます
- こはだ酢漬
- 松前漬（レモン風味）
- 数の子



和の重は、伝統的なおせち食材とこはだ酢漬や長寿具魚卵和え。
洋の重は、十勝ハーブ牛ローストビーフやロブスター。
中華の重は、国産豚を黒糖で仕上げたローストポークと鮑煮が入った豪華なお重となっております。
伝統と革新の両立した新日本型国際ホテルです。

B-20 ホテルニューオータニ

和洋中三段重

数量限定

ご予約価格 20,000(本体)円（税込21,600円） 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約19.6cm×横 約19.6cm×高さ 約15.9cm（三段）
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 43品目・約3〜4人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16（水）
お 届 け 日：12/30（水）

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、中華の重に神楽坂「芝蘭」小林シェフが監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

B-21 東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修 華葵

華葵

ご予約価格 20,000(本体)円（税込21,600円） 数量限定

〈重箱サイズ〉縦 約19.3cm×横 約25.5cm×高さ 約18.4cm（三段）
〈材質〉木製（ファルカタ）〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 55品目・約3〜4人前 冷凍

無料宅配
ご予約締切日：12/16（水）
お 届 け 日：12/30（水）

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ



参の重
- 椿々鶏
- 里芋サラダ（たらこ入）
- 中華くらげ
- 山くらげの香味和え
- 鶏肉団子（黒糖黒酢あん）
- 焼豚
- 合鴨スモークスライス
- スタッフドオリーブ漬
- エビチリ
- ザーサイと水菜のサラダ
- えびと枝豆のしんじょ
- ふかひれ散廻
- ワインうっきょう（甘酢漬）
- ごま甘藷
- クランベリーと
- くるみの飴炊き

壱の重
- 伊達巻
- 黒豆煮（金箔）
- 釜揚げ豆わかめ
- 菜の花松前に和え
- いかの魚卵の子
- 味付数の子
- いくら醤油漬
- 彩り大根なます
- さつま芋きんとん
- 栗甘露煮

弐の重
- 帆立ムニエル（バジルソース）
- 紫キャベツラペ（青実山椒）
- かぼちゃサラダ
- 海老とブロッコリーのチリソース
- ボイルブロッコリー
- イタリアンソーセージ
- 海老と野菜のセビーチェ
- 生ハムマリネ
- ブラックオリーブ漬
- チキンのハニーマスタードスモークサーモン
- トラウトフラワー
- ケーパーにしんのマリネ（マスカット風味）
- 黒仕込みローストビーフ
- スイートレリッシュ（きゅうりの酢漬）
- ドライトマト（赤ワイン煮）
- 若桃コンポート（白ワイン煮）

有頭海老
活あわび煮
ボイル昆布巻
さつま芋きんかん煮
花形人参旨煮
ボイル帆さや
椎茸香煮
いくら醤油漬
ごぼう旨煮
2種の貝とおろしジュレ和え
鮑の幽庵焼（白ワイン煮）
蓮の芽（梅酢漬）

銘店のおせち

バラエティーに富んだ和洋中三段重を2~3人前の少数で実現。和の重は伝統的なおせちを踏襲し、洋の重にはデザートにチョコチップブラウニーをご用意しました。
中華の重ではこれぞ中華というバランスの良さを強調しています。特殊な凍結機を使用し出来立てを再現します。



B-16 東京正直屋 数量限定

和洋中おせち三段重 吉祥

ご予約価格 11,800円(本体)(税込12,744円) 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約16.2cm× 横 約16.2cm× 高さ 約4.5cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 43品目・2~3人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16 (水)
お 届 け 日：12/30 (水)

賞味期限 冷凍管理で 令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

「参の重」
- 紅あずま甘露煮
- 胡桃甘露煮
- 錦糸焼売
- ブロッコリー
- 肉団子
- 椎茸旨煮
- 胡麻団子
- 中華クラゲ
- 大海老チリソース
- 酢豚
- ホワイトチキンカリカリ梅味
- 合鴨モモ肉のスモーク
- 山クラゲ中華和え

「壱の重」
- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 黒豆煮
- 栗金団
- 一口昆布巻
- 若鶏八幡巻
- 梅麩煮
- 穂先筍煮
- 有頭海老煮
- 花筒蒟蒻煮
- 寿高野豆腐煮
- 紅白なますいくらのせ
- 数の子
- 金ごまぐろ角煮
- ハスの芽わさび風味
- 赤魚西京焼

「弐の重」
- ホワイトパストラミ
- いか燻製サラダ
- チョコチップブラウニー
- わかさぎマリネ
- 海老マリネ
- 若桃甘露煮
- 花咲サラダ
- 紅茶鴨燻製
- 伊予柑ピール
- スモークサーモン
- マリネ・ライブオリーブ
- にしんレモンマリネ
- レッドキャベツとビーツのラペ
- 野菜入りミートパテ

肉・魚・菜のバランスと、見た目の色づかいに気を配った和洋三段重おせちです。
伝統的なおせちを踏襲し、煮物をはじめ独自の調理で仕上げています。
特殊な凍結機を使用し、解凍後も出来立てを感じられます。



B-17 東京正直屋

和洋おせち三段重 慶正

ご予約価格 18,000円(本体)(税込19,440円)

〈重箱サイズ〉縦 約19.6cm× 横 約19.6cm× 高さ 約5.3cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 48品目・3人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16 (水)
お 届 け 日：12/30 (水)

数量限定 冷凍

賞味期限 冷凍管理で令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

「参の重」
- 大黒花芸豆煮
- 合鴨燻製
- 帆立煮
- 一口昆布巻
- 金ごまぐろ角煮
- サーモントラウト西京焼
- 梅麩煮
- 六方里芋煮
- 花筒蒟煮
- 寿高野豆腐煮
- 若桃甘露煮
- 海老煮
- 梅人参煮
- 穂先筍煮
- 椎茸旨煮
- ハスの芽わさび風味
- 矢羽根饅

「弐の重」
- 紅白蒲鉾
- 若桃甘露煮
- 赤魚味醂焼
- 伊達巻
- 味付数の子
- 田作り
- 椎茸煮
- なごみ巻(海老)
- 牛肉しょうが煮
- 焼筍煮
- 花こんにゃく赤
- 花こんにゃく白
- 海老艶煮
- 真だら子旨煮
- うぐいす豆
- 貝照焼
- 松竹梅松葉

「壱の重」
- 栗金団
- 彩野菜のゼリー寄せ
- ドライフルーツのパイ包み
- 合鴨モモ肉のスモーク
- 海老マリネ
- キャロットラペ
- ローストビーフ
- いか燻製サラダ
- ミートローフ
- レッドキャベツとビーツのラペ
- 花咲サラダ
- にしんレモンマリネ
- サーモンマリネ
- パプリカマリネ
- 伊達巻
- 手まりもち
- 胡桃甘露煮
- 梅百合根
- 黒豆
- 絹煮
- 小松菜煮浸し
- 数の子
- 赤魚西京焼
- いか刺し松前漬
- 金柑甘露煮
- 紅白なますいくらのせ
- 紅茶鴨三色巻
- 有頭海老艶煮



B-18 奥城崎シーサイドホテル

三段重 数量限定

ご予約価格 16,800円(本体)(税込18,144円) 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約19.6cm× 横 約19.6cm× 高さ 約5.3cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 41品目・3人前

無料宅配
ご予約締切日：12/22 (火)
お 届 け 日：12/30 (水)

賞味期限 冷凍管理で 令和9年2月28日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに

日本の渚百選 兵庫・竹野浜海岸の袂のホテルが監修した和洋折衷おせちです。





「参の重」
- ドライトマト赤ワイン煮
- 合鴨テリーヌ
- 白身魚の香草焼
- 鶏肉香草焼
- 牛タン赤ワイン煮
- 紫キャベツのピクルス
- スモークアウトサーモン
- エビとアスパラのテリーヌ
- ポテトチーズモッツァレラバジル
- 合鴨燻製

「壱の重」
- 紅白蒲鉾
- 若桃甘露煮
- 赤魚味醂焼
- 伊達巻
- 味付数の子
- 田作り
- 椎茸煮
- なごみ巻ほうれん草(海老)
- 貝照焼
- うぐいす豆
- 松竹梅松葉

「弐の重」
- 北寄貝と青菜の柚子胡椒和え
- 叩き牛蒡
- ごはだ菜漬
- 貝柱風味フライ
- 黒豆煮
- 寿ようかん
- 紅白なます
- いくら醤油漬
- いかスモークサラダ
- にしんマリネ
- 栗きんとん
- 松前漬

京都の名店「祇園 さ い木」で修業した店主
堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。





B-14 京都清水五条「ほった」監修

100品目おせち 二段重 数量限定

ご予約価格 20,000円(本体)(税込21,600円) 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約28.5cm× 横 約38cm× 高さ 約13.7cm (二段)
〈材質〉木製(ファルカタ)〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 100品目・約3~4人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16 (水)
お 届 け 日：12/30 (水)

賞味期限 冷凍管理で 令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

「弐の重」
- 錦糸玉子色み
- 鶏肉団子(コンソメ風味)
- アスパラのデスポーク巻バストラミ
- 鶏つくね(醤油ダレ)
- 合鴨ロースビーフ
- 中華くらげ
- 甘くるみ甘露煮
- 胡麻和え
- 桜島どりマリネ
- さつまいもと紫芋のテリーヌ
- 塩鮭子ソース
- 海老団子
- 抹茶わらび餅
- 胡麻団子
- エッグテリーヌ
- 干し柿バターチーズ豚タンベーコン巻(塩レモン味)
- 味付サーモンのラペ
- サバ風ソーセージ
- 焼蒲鉾(子ブリ風味)
- 生ハムオリーブ漬
- 鶏肉団子(コンソメ風味)
- 合鴨ロースビーフ
- 中華くらげ
- 甘くるみ甘露煮
- 胡麻和え
- 桜島どりマリネ
- さつまいもと紫芋のテリーヌ
- 塩鮭子ソース
- 海老団子
- 抹茶わらび餅
- エッグテリーヌ
- 干し柿バターチーズ豚タンベーコン巻(塩レモン味)
- 味付サーモンのラペ
- サバ風ソーセージ
- 焼蒲鉾(子ブリ風味)

「壱の重」
- 糸昆布柚子和え
- 真鯛幽庵焼
- 九条葱入り玉子焼
- 若鶏三色巻
- 紅蒲鉾
- 白作り煮
- 伊達巻
- 栗の渋皮煮
- 黒豆煮
- 梅型百合根羊羹
- きんとん
- 淡皮栗甘露煮
- 有頭海老
- 金柑甘露煮
- 絹さや
- 小松菜と揚げの煮物
- 寿高野豆腐
- 椎茸旨煮
- 筍角煮
- 梅麩煮
- 梅型蒟蒻
- 貝照焼松葉串
- 蟹とほうれん草の信田巻
- いかなご
- かつお節和え
- アカニシ貝と菜の花の昆布和え
- いかの柚子和え
- 真鯵親子和え
- いかの彩り和え
- わさびだしレモン醤油和えホタテヒモの塩辛
- 松前漬
- 味付数の子
- 大根姫煮胡麻サラダ
- 長寿貝の魚卵和え
- 小判巻酢漬
- 結び昆布煮
- 蓮根旨煮
- 梅麩
- 梅型蒟蒻
- 博多高野(海老)
- ほたてヒモの南蛮漬
- 千支型昆布
- 紅白なます
- ごはだレモン
- 紅白花立煮
- 紫花立煮



京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛り込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

B-15 ぎをん や満文

迎春おせち 三段重 数量限定

ご予約価格 16,500円(本体)(税込17,820円) 冷凍

〈重箱サイズ〉縦 約25.9cm× 横 約25.9cm× 高さ 約17.7cm (三段)
〈材質〉木製(ファルカタ)〈保管〉冷凍−18℃以下で保存してください 64品目・約3~4人前

無料宅配
ご予約締切日：12/16 (水)
お 届 け 日：12/30 (水)

賞味期限 冷凍管理で 令和9年1月31日(日)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

「参の重」
- ハンバーグ
- ブロッコリー(コンソメ風味)
- 小松菜と揚げの煮物
- 絹煮
- ふかひれ入り海鮮つみれ
- ロールケーキチョコバナナ
- ロールケーキ(チーズ&レモン)
- ロールケーキ抹茶
- スモーク豚タン塩レモン味
- 華団子
- 中華くらげ
- 冷製サラダ(蟹甲羅盛)

「弐の重」
- キャロットラペ
- スモークサーモントラウト
- くるみ甘露煮
- ぶり照焼
- はすの芽(梅酢風味)
- ミートローフ
- 有頭海老
- 金柑甘露煮
- 花饅(紅)
- 花饅(白)
- 真鯵親子和え
- 松前漬
- 味付数の子
- 大根姫煮胡麻サラダ
- 九条葱入り玉子焼
- 博多高野(海老)
- ほたてヒモの南蛮漬
- 千支型昆布
- 紅白なます
- ごはだレモン

「壱の重」
- 伊達巻
- きんとん
- 淡皮栗甘露煮
- いかの柚子和え
- 紅蒲鉾
- 白作り煮
- ただきごぼう
- 結び昆布
- 焼き湯葉巻
- 黒豆煮
- 梅型百合根羊羹
- 寿高野豆腐
- 田作り煮
- ロブスター
- オクラの浅漬



北海道生まれ
和食処 とんでん

とんでんのおせち

三世代でお楽しみいただける販売40年以上のロングセラーおせちです。



「壱の重」
●紅白蒲鉾(市松模様)
●青桃甘露煮
●子持ちいか
●とうきびのテリーヌ
●梅花紅白餅
●数の子
●丹波黒豆
●三色なます(日向夏入り)
●いくら[北海道産]
●栗きんとん

「弐の重」
●つぶ生姜煮[北海道産]
●うにいか
●たこ照り焼き
●海老の揚げびたし 柚子風味
●ズワイガニ甲羅詰め
●ソフトほたて貝柱[北海道産]
●焼き紅鮭[北海道産]
●あわびふくら煮
●ズワイガニ爪肉
●金目鯛西京焼き

「参の重」
●鰊昆布巻
●合鴨スモーク
●肩ロースハム
●伊達巻
●田作り(くるみ入り)
●柿バター
●葉付金柑
●煮海老
●煮物

B-10 とんでん おせち とんでん

ご予約価格 28,800円(本体)(税込31,104円) 冷蔵

〈重箱サイズ〉縦 約19cm× 横 約19cm× 高さ 約5.5cm (三段)
〈材質〉ABS樹脂 〈保管〉10℃以下で保存してください 29品目・4～5人前

無料宅配
ご予約締切日:12/16(水)
お届け日:12/31(木)のみ

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

消費期限 令和9年1月1日(金)まで

全ての食材を国産にこだわったプレミアムなおせちです。



「壱の重」
●金箔黒豆・黒豆あん
●春鰊マリネ[北海道産]
●阿波すだち鶏照り焼き
●田作り
●いくら[北海道産]
●栗きんとん
●数の子(インカのめざめ)
●紅白蒲鉾(純国産)
●鯛の塩麹焼き

「弐の重」
●つぶ生姜煮[北海道産]
●たこ柔らか煮[北海道産]
●フカヒレ煮
●伊勢海老
●大ぶりあわびふくら煮[北海道産]
●タラバガニ甲羅詰め[北海道産]
●れんこ鯛両妻焼き
●焼き車海老

「参の重」
●牛八幡巻[北海道産]
●たらこ昆布巻
●葉付金柑
●タラバガニの二色のし
●りんごと紫いものパイ包み
●鶏松風鉄扇
●青桃甘露煮
●黒豆クリームチーズ
●生ふぐ珍味 柚子和え
●ほたて醤油炊き[北海道産]
●伊達巻(純国産)
●市松錦卵(純国産)

国産食材のみ使用

B-11 とんでん おせち 鳳寿(ほうじゅ)

ご予約価格 38,800円(本体)(税込41,904円) 冷蔵

〈重箱サイズ〉縦 約20.5cm× 横 約20.5cm× 高さ 約6.5cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 29品目・3人前

無料宅配
ご予約締切日:12/16(水)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月1日(金)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに

人気の美味を選りすぐった二段重おせちです。



「壱の重」
●丹波黒豆
●紅鮭石狩漬け(いくら盛り)
●豚角煮
●栗きんとん
●数の子
●紅白蒲鉾(市松模様)
●伊達巻
●梅花紅白餅
●鰊昆布巻
●金目鯛西京焼き
●田作り(くるみ入り)
●寿ゆば
●抹茶と豆腐のレアチーズ

「弐の重」
●たこ照り焼き
●つぶ生姜煮[北海道産]
●海老の揚げびたし 柚子風味
●数の子チーズ
●焼き紅鮭
●煮海老
●ソフトほたて貝柱[北海道産]
●ズワイガニ爪肉
●ズワイガニ甲羅詰め
●葉付金柑

B-12 とんでん おせち 恵の華(めぐみのはな)

ご予約価格 22,800円(本体)(税込24,624円) 冷蔵

〈重箱サイズ〉縦 約20.5cm× 横 約20.5cm× 高さ 約6.5cm (二段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 23品目・2～3人前

無料宅配
ご予約締切日:12/16(水)
お届け日:12/31(木)のみ

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ

消費期限 令和9年1月1日(金)まで

味遊心のおせち



「壱の重」
●蓮根の芽の梅酢和え
●鶏つくね
●田作り
●金ごままぐろ角煮
●伊達巻
●市松かまぼこ
●焼湯葉巻き
●たこ照焼
●茎わかめの塩ナムル
●味付数の子
●丹波黒ぶどう豆
●栗きんとん(栗甘露煮)
●叩きごぼう
●紅白なます
●若桃甘露煮

「弐の重」
●ペンネポモドーロ(ブラックオリーブスライス)
●ボロニアソーセージ
●合鴨スモーク
●肉だんご
●岩塩仕込み豚タンスモーク
●ポテトサラダ
●オニオンマリネ

●スモークサーモン(ケーパー)(レモン)
●フカヒレ風魚卵和え
●ヤングコーン旨煮
●きのこの醤油バターソース
●生ハム
●ネーブルオレンジシラップ漬
●エスニックライムサラダ
●たこの甘酢マリネ
●海老チリソース

「参の重」
●こんにゃく煮
●竹の子含め煮
●煮〆ごぼう
●浅漬きぬさや
●花がんも煮
●さつまいも甘露煮
●一口にしん昆布巻
●厚焼玉子
●チーズ入り焼かまぼこ
●ぶり照焼
●子持いか
●祝えび
●白子の柚子みそ煮
●にしん蒲焼

ミニサイズのお重に、和洋の食材をギュッと盛り込みました。見た目もかわいい多彩な味わいのおせちです。

B-6 味遊心 星彩 和洋ミニ三段重

(メーカー参考価格11,800円)

ご予約価格 10,620円(本体)(税込11,469.6円) 冷蔵 10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約15.5cm× 横 約15.5cm× 高さ 約16cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 45品目・2～3人前

店渡し
ご予約締切日:12/22(火)
店渡し日:12/30(水)・31(木)

無料宅配
ご予約締切日:12/22(火)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月2日(土)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび



「壱の重」
●伊達巻
●市松かまぼこ
●竹の子含め煮
●煮〆れんこん
●煮〆ごぼう
●さつまいも甘露煮
●一口にしん昆布巻
●浅漬きぬさや
●花麩煮
●ぶり照焼
●たこ照焼
●祝えび
●白子の柚子みそ煮
●紅白なます
●いくら醤油漬
●栗きんとん(栗甘露煮)
●丹波黒ぶどう豆
●豚角煮
●鶏肉三色巻
●金ごままぐろ角煮
●若桃甘露煮

「弐の重」
●もつ味噌煮込
●銀杏
●味付ばい貝
●茎わかめの塩ナムル
●味付数の子
●オニオンマリネ
●スモークサーモン(レモン)(ケーパー)
●焼湯葉巻き
●若桃甘露煮

●海鮮市松
●合鴨スモーク
●鶏の塩麹焼
●蓮根の芽の梅酢和え
●子持いか
●にしん蒲焼
●はも西京焼
●ローストビーフソース
●ローストビーフ

贅沢な味わいはそのままに、少人数家庭でも様々な味わいを楽しめるぴったりサイズのおせちです。

B-5 味遊心 春暁 和風二段重

(メーカー参考価格11,800円)

ご予約価格 10,620円(本体)(税込11,469.6円) 冷蔵 10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約19.4cm× 横 約19.4cm× 高さ 約11.9cm (二段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 37品目・2～3人前

店渡し
ご予約締切日:12/22(火)
店渡し日:12/30(水)・31(木)

無料宅配
ご予約締切日:12/22(火)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月2日(土)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび

魚介料理や肉料理を中心としたオードブルメニューをバリエーション豊かに盛り込みました。

B-7 味遊心 洋風オードブルプラン

(メーカー参考価格11,800円)

ご予約価格 10,620円(本体)(税込11,469.6円) 冷蔵 10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約18.5cm× 横 約30cm× 高さ 約6.8cm (一段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 26品目・3人前

店渡し
ご予約締切日:12/22(火)
店渡し日:12/30(水)・31(木)

無料宅配
ご予約締切日:12/22(火)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月2日(土)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ



●スモークチキンのマリネ(レモン)
●エスニックライムサラダ
●たこの甘酢マリネ
●シナモンくるみ
●オニオンマリネ
●スモークサーモン(ケーパー)
●鶏のチーズ焼
●ペンネポモドーロ(ブラックオリーブスライス)
●赤ワイン風味牛肉煮込み
●ロマネスコ
●カリフラワー浅漬
●ドライフルーツパイ包
●あんず白ワイン煮

●ドライトマトワイン煮
●グリーンオリーブ
●じゃがいもチーズカリカリ
●ローストビーフソース
●ローストビーフ
●フカヒレ風魚卵和え
●海老のタルタルソース焼き
●キャベツとセロリのラペ
●白身魚のエスカベッシュ
●赤パプリカ甘酢漬
●黄パプリカ甘酢漬
●チーズオードブル
●きのこの醤油バターソース
●生ハム
●ネーブルオレンジシラップ漬



「弐の重」
「参の重」
●伊達巻
●紅白かまぼこ
●田作り
●丹波黒ぶどう豆
●栗きんとん(栗甘露煮)
●花餅(紅梅)
●味付数の子
●若桃甘露煮
●紅白なます
●花型大根
●竹の子含め煮
●煮〆れんこん
●一口にしん昆布巻
●祝えび

「壱の重」
●蒸し鶏のピスタチオクリームソース(ピスタチオクリームソース)(ピスタチオロースト)
●ペンネポモドーロ
●ボロニアソーセージ
●彩り野菜とチーズのテリーヌ
●海老マヨソース
●ドロップペッパー
●フカヒレ風魚卵和え
●スモークサーモン(ケーパー)(レモン)
●ミートローフ
●パンプキンサラダ

●オニオンマリネ
●生ハム
●イカのアヒージョ風
●ローストビーフソース
●ローストビーフ
●エスニックライムサラダ
●たこの甘酢マリネ
●ロマネスコ
●カリフラワー浅漬

オードブルは華やかに、おせちは伝統的な和風メニューを1人前ずつお重に盛り込みました。

B-9 味遊心 年越しおせち

(メーカー参考価格11,800円)

ご予約価格 10,620円(本体)(税込11,469.6円) 冷蔵 10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約13.9cm× 横 約27.2cm× 高さ 約12.9cm (三段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 31品目・2人前

店渡し
ご予約締切日:12/22(火)
店渡し日:12/30(水)・31(木)

無料宅配
ご予約締切日:12/22(火)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月2日(土)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび



「壱の重」
●栗きんとん(栗甘露煮)
●若桃甘露煮
●茎わかめの塩ナムル
●子持いか
●かに風味蒲鉾
●椎茸含め煮
●焼湯葉巻き
●紅白なます
●いくら醤油漬
●味付ばい貝
●かに爪柚庵焼
●パリパリ松前
●味付数の子
●一口にしん昆布巻
●寿高野豆腐
●鹿児島県産カツオのオイル煮
●赤魚西京焼
●ぶり照焼
●丹波黒ぶどう豆
●田作り

●海鮮市松
●鶏肉三色巻
●牛カルビ炭火焼
●蓮根の芽の梅酢和え
●叩きごぼう
●伊達巻
●市松かまぼこ
●鶏つくね
●祝えび
●たこ照焼
●えぞあわび姿煮

●金ごままぐろ角煮
●豚角煮
●竹の子含め煮
●煮〆ごぼう
●さつまいも甘露煮
●こんにゃく煮
●煮〆れんこん
●花がんも煮

「弐の重」
●フカヒレ風魚卵和え
●白身魚のエスカベッシュ
●ボロニアソーセージ
●ヤングコーン旨煮
●浅漬ブロッコリー
●苺ロールケーキ
●白子の柚子みそ煮
●エスニックライムサラダ
●たこの甘酢マリネ
●ミニデミグラスハンバーグ
●海老チリソース
●ローストビーフソース
●ローストビーフ
●パンプキンサラダ
●黒酢入り酢豚
●錦糸しゅうまい
●ごまだんご
●ペンネポモドーロ(ブラックオリーブスライス)
●きのこの醤油バターソース
●グリーンオリーブ
●スモークチキンのマリネ
●チーズ入り焼かまぼこ
●紅はるかのごままぶし
●オニオンマリネ
●生ハム(レモン)
●彩り野菜とチーズのテリーヌ
●ほたてチーズ
●いか軟骨マリネ
●スモークサーモン(ケーパー)
●海老マヨソース
●肉だんご
●岩塩仕込み豚タンスモーク
●ポテトサラダ
●油淋鶏
●竹の子メンマ風
●抹茶わらびもち
●中華くらげ
●にしん甘酢漬
●イカとカナダホッキ貝のサラダ
●ドロップペッパー

伝統的な和の食材と大人数で楽しめるオードブルの組み合わせです。

B-8 味遊心 迎春盛宴 和洋二段重

(メーカー参考価格19,800円)

ご予約価格 17,820円(本体)(税込19,245.6円) 冷蔵 10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約34.2cm× 横 約28.7cm× 高さ 約11.3cm (二段)
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 78品目・4～5人前

店渡し
ご予約締切日:12/22(火)
店渡し日:12/30(水)・31(木)

無料宅配
ご予約締切日:12/22(火)
お届け日:12/31(木)のみ

消費期限 令和9年1月2日(土)まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに

味遊心（あじゆうしん）

大人から子どもまで
家族全員で楽しめるおせちです。

一段ごとに和・洋・中の人気メニューを盛り込んだ
バラエティ豊かなおせちです。



壱の重
- 栗きんとん（栗甘露煮）
- 丹波黒豆
- 竹の子含め煮
- 蒸しれんこん
- 蒸しごぼう
- 浅漬きぬさや
- 花がもめん蒸
- 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
- 祝え昆布巻
- 一口にしん昆布巻
- 蓮根の芽の梅酢和え
- 金ごままぐろ角煮
- 味付数の子
- フカヒレ風魚卵和え
- 若桃甘露煮
- にしん蒲焼
- さつまいも甘露煮
- 花麩煮

参の重
- 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
- 竹の子ンマ風
- 子持いか
- いか松笠
- 黒酢入り酢豚
- 赤パプリカ甘酢漬
- ごまだんご
- 桃もち（花御所）
- 紅はるかのごままぶし
- かに爪柚庵焼

弐の重
- ポテトサラダ
- 生ハム（レモン）
- ペンネポモドーロ
- （ブラックオリーブスライス）
- 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
- ローストビーフソース
- 三種の野菜ムース
- きのこの醤油バターソース
- 岩塩仕込み豚タンスモーク
- 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
- レッドキャベツとビーツのラペ
- オニオンマリネ
- スモークサーモン（ケーパー）
- パンプキンサラダ
- ボロニアソーセージ
- 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（ピスタチオロースト）

祝い箸

B-1 味遊心 新春万福

（メーカー参考価格17,500円）

ご予約価格 **15,750**（本体）円（税込17,010円）

10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約19.5cm× 横 約25.5cm× 高さ 約16cm（三段）
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 65品目・4～5人前 冷蔵

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/22（火） 店 渡 し 日：12/30（水）・31（木）	ご予約締切日：12/22（火） お 届 け 日：12/31（木）のみ

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび かに

三世代の親子がお正月を共に祝う
バラエティ豊かなおせちです。



壱の重
- 竹の子含め煮
- 蒸しごぼう
- 一口にしん昆布巻
- 浅漬きぬさや
- 蒸しれんこん
- さつまいも甘露煮
- 花がもめん蒸
- 金ごままぐろ角煮
- 田作り
- 味付いり貝
- 栗きんとん（栗甘露煮）
- 丹波黒豆
- 紅白かまぼこ
- 茎わかめの塩ナムル
- 味付数の子
- 祝え
- 伊達巻
- たこ照焼
- 紅白なます
- 叩きごぼう
- 花型大根
- にしん蒲焼

参の重
- ポロニアソーセージ
- 鶏つくね
- ショコラムース
- チーズ入り焼かまぼこ
- ペンネポモドーロ
- 合鴨スモーク
- 国産牛のビーフシチュー
- 浅漬ブロッコリー
- ミニデミグラスハンバーグ
- ネーブルオレンジラップ漬
- 海老マヨソース
- ドロップペッパー
- 紫花豆使用珈琲花豆
- ポテトサラダ
- グリーンオリーブ
- 鶏の塩麹焼

弐の重
- 彩り野菜とチーズのテリーヌ
- フランボワーズマカロン
- 中華くらげ
- にしん甘酢漬
- 紅はるかのごままぶし
- エスニックライムサラダ
- たこの甘酢マリネ
- ローストビーフソース
- オニオンマリネ
- スモークサーモン（ケーパー）
- シナモンくるみ
- ヤングコーン旨煮
- ロマネスコカリフラワー浅漬
- 白身魚のエスカベッシュ
- 黄パプリカ甘酢漬
- 赤パプリカ甘酢漬
- 牛カルビ炭火焼
- 銀杏
- 蒸し鶏のピスタチオクリームソース（ピスタチオクリームソース）
- （ピスタチオロースト）
- いか軟骨マリネ

祝い箸

B-3 味遊心 親子三代おせち

（メーカー参考価格17,500円）

ご予約価格 **15,750**（本体）円（税込17,010円）

10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約22.5cm× 横 約22.5cm× 高さ 約16cm（三段）
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 59品目・4～5人前 冷蔵

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/22（火） 店 渡 し 日：12/30（水）・31（木）	ご予約締切日：12/22（火） お 届 け 日：12/31（木）のみ

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ

祖父母世代から孫世代まで、
にぎやかに囲める和洋折衷の
おせちです。



壱の重
- 伊達巻
- 紅白かまぼこ
- くるみ甘露煮
- 田作り
- 若桃甘露煮
- 栗きんとん（栗甘露煮）
- 丹波黒豆
- 一口にしん昆布巻
- たこ照焼
- 味付数の子
- 鶏肉三色巻
- 金ごままぐろ角煮
- 帆立明太
- 叩きごぼう
- 紅白なます
- 花型大根
- 鶏つくね
- 花餅（紅梅）

参の重
- ポテトサラダ
- 生ハム（レモン）
- ミートローフ
- 彩り野菜とチーズのテリーヌ
- マンゴーチリソース
- たらのマンゴーチリソース
- 三種の野菜ムース
- オニオンマリネ
- スモークサーモン（ケーパー）
- 白身魚のエスカベッシュ
- レッドキャベツとビーツのラペ
- 若塩仕込み豚タンスモーク
- エスニックライムサラダ
- たこの甘酢マリネ
- ロマネスコカリフラワー浅漬

弐の重
- 竹の子含め煮
- こんにゃく煮
- 蒸しれんこん
- 蒸しごぼう
- さつまいも甘露煮
- 浅漬きぬさや
- 花がまぼこ
- 蓮根の芽の梅酢和え

与の重
- きのこの醤油バターソース
- 合鴨スモーク
- ネーブルオレンジ
- シラップ漬
- 錦糸しゅうまい
- ドロップペッパー
- 中華くらげ
- 浅漬ブロッコリー
- 豚角煮
- プチプリ海老サラダ
- グリーンオリーブ
- チーズ入り焼かまぼこ
- ポロニアソーセージ
- 鶏の塩麹焼
- イカのアヒージョ風
- 紫花豆使用珈琲花豆
- ドライトマトワイン煮
- ぶり照焼
- 祝え昆布巻
- 白子の柚子みそ煮
- 若桃甘露煮
- ヤングコーン旨煮

祝い箸

B-4 味遊心 祝彩雅宴 和洋四段重

（メーカー参考価格23,000円）

ご予約価格 **20,700**（本体）円（税込22,356円）

10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約19.4cm× 横 約19.4cm× 高さ 約21.1cm（四段）
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 63品目・4～5人前 冷蔵

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/22（火） 店 渡 し 日：12/30（水）・31（木）	ご予約締切日：12/22（火） お 届 け 日：12/31（木）のみ

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび くるみ

和風と洋風メニューをバランスよく盛り込んだ、よくばりなおせちです。



壱の重
- 伊達巻
- 市松かまぼこ
- 竹の子含め煮
- 蒸しごぼう
- 蒸しれんこん
- 一口にしん昆布巻
- さつまいも甘露煮
- 浅漬きぬさや
- ぶり照焼
- たこ照焼
- 祝えび
- 白子の柚子みそ煮
- 紅白なます
- いくら醤油漬
- 栗きんとん（栗甘露煮）
- 丹波黒豆
- 豚角煮
- 鶏肉三色巻
- 金ごままぐろ角煮
- 若桃甘露煮

弐の重
- 彩り野菜とチーズのテリーヌ
- ドライフルーツバイ包
- ミートローフ
- クリームチーズ生ハム巻
- ロマネスコカリフラワー浅漬
- プチプリ海老サラダ
- ドライトマトワイン煮
- スモークサーモン
- グリーンオリーブ
- 三種の野菜ムース
- 蒸し鶏のピスタチオクリームソース（ピスタチオロースト）
- ローストビーフ
- エスニックライムサラダ
- たこの甘酢マリネ
- 合鴨スモーク
- あんず白ワイン煮
- きのこの醤油バターソース
- イカのアヒージョ風

祝い箸

B-2 味遊心 風光 和洋二段重

（メーカー参考価格11,800円）

ご予約価格 **10,620**（本体）円（税込11,469.6円） 冷蔵

10%割引

〈重箱サイズ〉縦 約19.4cm× 横 約19.4cm× 高さ 約11.9cm（二段）
〈材質〉紙 〈保管〉10℃以下で保存してください 39品目・2～3人前

店渡し	無料宅配
ご予約締切日：12/22（火） 店 渡 し 日：12/30（水）・31（木）	ご予約締切日：12/22（火） お 届 け 日：12/31（木）のみ

消費期限 令和9年1月2日（土）まで

【特定原材料】 小麦 卵 乳成分 えび