

LUCKY

CITY

ラッキー・シティのお正月料理

# おせち

ご予約  
承り中

※写真はイメージです。

団らんの中心に彩り豊かなお料理

ご予約締切日

2024年12月20日金まで

お渡し日は商品ごとに異なります。  
おせちは天候・交通事情により配達遅延が発生する場合があります。

※お申し込みはサービスカウンターにて承ります。※代金は予約時にお支払い願います。※自宅配送品は店舗での引き取りはできません。※配達には道内のみ、離島は除きます。※数量限定商品につきご予約締切日前に受付を終了する場合がございますのでご了承のほどお願い申し上げます。  
※アレルギー表記につきましては特定原材料8品目を対象として表記しています。





鮭昆布巻



釧路産昆布をじっくりと炊き上げ、道産秋鮭を芯に熟練の職人が丁寧に巻き上げました。

北海道産たこやわらか煮



日本海で水揚げされた新鮮な水たこを特許製法で加工しているため、柔らかいのにしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

北海道産いくら醤油漬け



北海道で水揚げされた新鮮な秋鮭から獲れたイクラを特製の甘口の醤油たれに漬け込みました。皮が柔らかい筋子を使用し、まろやかな口当たりを楽しめます。

味付け数の子白醤油だし



北海道の鮭も近年水揚げが多くなり、資源の回復も見込まれているなか道産数の子原料を使った味付け数の子を提供できる年になりました。数の子の綺麗な黄金色も残すため特製の白だし醤油に漬け込みました。

口取り



北海道のおせちを彩る縁起の良い「口取り菓子」明治30年代に北前船で小樽に入ったと言われていました。その小樽の老舗菓子舗(嘉永4年花月堂)で熟練の職人が北海道産小豆で炊き上げた餡を惜しみなく使用し、丁寧に練上げた定番鯛と松竹梅の2種です

手打ちそば

<2人前付>



※写真はイメージです。

- 〈老の重/ 9品〉 北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、北海道産いくら醤油漬け、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます
- 〈式の重/11品〉 うま煮(花魁付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリヤキ、ロースビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、錦玉子
- 〈参の重/10品〉 ロブスターテルミドール、かに甲羅グラタン、流水つぶ、豚タンチーズ串、カスタードオーロラ包み、にしんマリネ、北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、えびの湯葉巻き

まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。場合もございます。予めご了承ください。



ゆうこう

# 雄 焔



全店  
**30**セット  
限定

CoGCa  
300ポイント  
プレゼント!

全30品

発 04-74 ラッキーオリジナル「雄焔」

冷凍 自宅配送 送料込み 三段重(19.6×19.6×5cm×3段)

※解凍方法:おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

本体  
価格 **17,980**円(税込19,418円)

この商品は**ご自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)  
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の





※写真はイメージです。

- 〈老の重/ 9品〉 北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、北海道産いくら醤油漬、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます
- 〈武の重/11品〉 うま煮(花魁付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリーヌ、ローストビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、錦玉子
- 〈参の重/10品〉 ロブスターテルミドール、かに甲羅グラタン、流水つぶ、豚タンチーズ串、カスタードオーロラ包み、にしんマリネ、北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、えびの湯葉巻き
- 〈四の重/ 5品〉 煮しめ(手毬付)、海老チリ、牛肉野菜炒め、2種の松風焼き、若鶏のクリーム煮

まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。  
 場合もございます。予めご了承ください。



ゆうわ

# 雄和



バイヤー  
いち押し

全店  
10セット  
限定

全35品

発 04-73 ラッキーオリジナル「雄和」

冷凍 自宅配送 送料込み

四段重 (19.6×19.6×5cm×4段)

本体価格 **22,800**円 (税込 24,624円)

※解凍方法: おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約2時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

この商品は**ご自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)  
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の



ゆうえい

# 雄 瑛

※写真はイメージです。



全20品

発 04-75

ラッキーオリジナル「雄瑛」

冷凍 自宅配送 送料込み

二段重 (19.6×19.6×5cm×2段)

本体 価格 **12,800円** (税込 13,824円)

※解凍方法:おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷蔵庫で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

全店  
**20セット**  
限定



手打ちそば  
＜2人前付＞

- 〈宍の重/ 9品〉北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、北海道産いくら醤油漬、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます
- 〈武の重/11品〉うま煮(花魁付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリーヌ、ローストビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、錦玉子

まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。場合もございます。予めご了承ください。



かんり えいようし かんしゅう  
管理栄養士監修

えんぶん はいりよ  
塩分に配慮したおせち



※写真はイメージです。

全13品

※1折あたり

発 04-76

ラッキーオリジナル 管理栄養士監修  
「塩分に配慮したおせち」

冷凍 自宅配送 送料込み

一段の重×2折 (17.8×17.8×4.3cm×2折)

本体  
価格 **12,800円** (税込 13,824円)

※解凍方法: おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●			●		

全店  
**10セット**  
限定

〈巻の重/13品〉筑前煮(桜麩付)、なます、2種の松風焼き、北海道産黒豆煮、小樽花月堂の栗きんとん、小樽花月堂の梅ようかん、小樽花月堂の串だんご、寿玉子焼き、えび焼き、赤魚の西京焼き、流水つぶ、ローストビーフ、鮭のムース〜和風ジュレ寄せ〜

このページは**ご自宅配送商品**です。このページのご予約承り期間は12月20日(金)  
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の



さいかせん  
**彩華千**

和の食材を中心に  
大きなお重へ彩りよく盛り付けた、  
端正かつ華やかな三段重です。



**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。



割烹料亭千賀  
株式会社千賀屋  
創業者  
**千賀 信明**



※写真はイメージです。

全店  
**30セット**  
限定

全60品

発 04-64 〈千賀屋謹製〉

迎春おせち料理「彩華千」和風三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (25.7×25.7×5.3cm×3段)

本体 **21,800円** (税込 **23,544円**)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約24時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

〈巻の重/19品〉酢牛蒡、梅真丈、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、白花豆、田作り、ロブスター、数の子鰻甲漬、あかね真丈、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達巻、魚の子旨煮、鯖生巻、さごしの昆布メ  
 〈式の重/20品〉白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、パストラミーフ、烏賊のスモーク風味、味付け肉団子、海老マヨ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、新緑ふくさ、蟹紅白テリース、湯葉旨煮、ごまさつま、鯖小倉煮、海老とプロコロリーのテリース、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、海老マリネ  
 〈参の重/21品〉鶏塩麹焼、ままかり酢漬け柚子風味、烏賊黄金焼、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、穴子八幡巻、貝雲丹和え、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、錦玉子、柚子オーロラ

きちじゅせん  
**吉寿千**

おせちの定番食材を中心に  
作り上げられた、  
王道の和風おせち三段重です。



※写真はイメージです。

きんせんか  
**金千華**

厳選した食材を  
小さな重箱に盛り込み、  
端麗に仕上げました。



※写真はイメージです。

全41品

発 04-65 〈千賀屋謹製〉

迎春おせち料理「吉寿千」和風三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 **14,980円** (税込 **16,178円**)  
(約19.5×19.5×5.3cm×3段)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

全店  
**30セット**  
限定

全33品

発 04-67 〈千賀屋謹製〉

迎春おせち料理「金千華」和風三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 **10,800円** (税込 **11,664円**)  
(13.7×19.6×5.3cm×3段)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

全店  
**20セット**  
限定

〈巻の重/15品〉鯖小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、淡皮付き栗金団、ごまさつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子鰻甲漬、さごしの昆布メ  
 〈式の重/13品〉柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、魚の子旨煮、本ずわい蟹爪南蛮焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋  
 〈参の重/13品〉鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立

〈巻の重/10品〉鯖小倉煮、昆布巻、手毬餅、淡皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鰻甲漬、梅かんざし  
 〈式の重/12品〉くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、ごまさつま、紅白結び餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮  
 〈参の重/11品〉湯葉旨煮、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。  
場合もございます。予めご了承ください。



まいせん  
**舞千**

懐石の世界観を、  
一人に一つの折箱で  
繊細に美しく表現しました。



※写真はイメージです。

全26品  
※1折あたり

発 04-66 〈千賀屋謹製〉  
迎春おせち料理「舞千」和風二折

冷凍 自宅配送 送料込み

2折 (16.6×21.9×5.0cm×2折) 本体価格 **10,800円** (税込 11,664円)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷蔵所(5~10℃前後)で約12時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈宍の重・式の重共通/26品〉田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手巻餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子鰻甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

全店  
**10セット**  
限定

はなちとせ  
**華千歳**

老若男女に愛される  
白い重箱が美しい和洋中おせちです。



※写真はイメージです。

全32品

発 04-68 〈千賀屋謹製〉  
迎春おせち料理「華千歳」和洋中三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (13.7×25.7×5.3cm×3段) 本体価格 **14,800円** (税込 15,984円)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷蔵所(5~10℃前後)で約12時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈宍の重/13品〉昆布巻、金目鯛西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手巻餅まんじゅう、伊達巻、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子鰻甲漬、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし  
〈式の重/9品〉海老とプロッコリーのテリソース、パストラミビーフ、蟹紅白テリソース、海老マヨ、チーズインミート、白身魚のエスカベッシュ、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、豚ロースりんごソース煮  
〈参の重/10品〉柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、トンボロー、金柑甘露煮、黒酢肉団子、ごまだんご、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

全店  
**10セット**  
限定

しゅんぼう  
**春望**

お手軽に本格おせちをお楽しみいただけるよう、  
コンパクトなお重に、色とりどりの  
料理34品を盛り込みました。



※写真はイメージです。

全34品

新登場

発 04-71  
〈東京・「日本橋OIKAWA」監修〉  
「春望」三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(約15.0×15.0×4.8cm×3段)  
本体価格 **11,500円** (税込 12,420円)

※解凍方法:冷蔵庫での低温解凍を24時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●		●	●	●

〈一の重/13品〉たたき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛時雨鮎笹包み、伊達巻、焼海老、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮  
〈二の重/11品〉伊達板新丈、湯葉八幡巻、總先筒旨煮、にしん昆布巻、さつま芋レモン煮、紅白なます酢、いくら醤油漬、松前漬、とり皮ボン酢和え、そばの実山くらげ、合鴨スモーク  
〈三の重/10品〉磯にしわさび、華いわし、五福なます、淡路島産玉ねぎ薩摩平天、トラウトスモーク風サラダ、くるみ鮎炊き、つぶ貝黄金和え、牛肉と筍のしぐれ煮、海老のふりふりサラダ、味付小梅人参

全店  
**12セット**  
限定



# 祝の幸

家族で楽しめる、  
彩り豊かな和洋折衷おせち。

本格おせち人気No.1!

※紀文オンラインショップ本格おせち実績より  
紀文イチオシのパラエティ豊かな  
本格伝統おせち三段重。

全36品

全店  
5セット  
限定

発 04-57 〈紀文〉

本格伝統おせち三段重  
「祝の幸」

冷蔵 店舗引き渡し

三段重 (19.5×19.5×6cm×3段)

本体 価格 **17,800**円(税込 19,224円)

※外装箱から取り出し、冷蔵庫で10℃以下の温度で保存して下さい。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

〈芯の重/10品〉伊達巻、栗きんとん、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、昆布巻、祝海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆  
 〈式の重/11品〉ぶり照焼、銀かレイ西京焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘露煮、くるみ甘露煮、  
 いくら醤油漬、大学芋(ごまさつま)、紅白なます、あわび旨煮、湯葉の有馬煮  
 〈参の重/15品〉信田巻(三種野菜巻)、梅麩、銀杏、煮しめ(椎茸)、菜の花湯葉巻、海老しんじょう、若桃甘露煮、  
 にしんの甘露漬、焼帆立、厚焼玉子、肉団子、ロースポーク、合鴨スモーク、豚角煮、牛肉八幡巻

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)・31日(火/午後5時まで)のみとなります。

## 北海道海鮮和風おせち三段重 あつもり

北海道礼文島をはじめ、北の海の幸を  
詰め込んだ本格海鮮おせちです。  
食卓を一気に彩ります。



全50品

※写真はイメージです。

全店  
5セット  
限定

発 04-70 〈島のり〉

北海道海鮮和風おせち三段重「あつもり」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 価格 **21,990**円(税込 23,749円)  
(23.6×23.6×4.0cm×3段)

※解凍は冷蔵庫での24時間前を目安として自然解凍をおすすめしております。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〈一の重/17品〉数の子松前漬、北海道産しめ鯖、紅白なます、北海道産棒だらの柔らか煮、北海道産蛸の柔らか煮、北海道産黒豆、花形生麩、根室産花咲蟹甲羅盛り、ポイズワイ蟹爪、利尻昆布だし仕立ての伊達巻、北海道産鱈の切り込み、北海道産くるみ小女子、北海道産杖浜たらこ、北海道産杖浜明太子、北海道産鱈の甘露漬、紅あずまの栗金団、淡皮栗甘露煮  
 〈二の重/18品〉北海道産はたの炙り焼き、斜里産昆布だしいくら醤油漬(鱈)、礼文・利尻島産鱈の昆布重ね巻、北海道産いかの山わさびたらこ和え、市松紅白かまぼこ、北海道産ポタンエビ姿の桜蒸し、若桃の甘露煮、北海道産桜鱈の粕漬焼き、北海道産つぶ貝の旨煮、梅型人参、北海道産ほけ鶏筒つみれ、蓮根の酢漬、鶏ごぼう八幡巻、北海道産はたの甘露煮、北海道産秋鮭スモークローズ、葉付き金柑、北海道産法華の柚庵焼き、北海道産甘えびとかぶの柚子風味和え  
 〈三の重/15品〉紅鮭の石狩漬、北海道産昆布醤油仕立てのかすく煮凝り、北海道産鯛の照り焼き、礼文・利尻島産島雲丹一夜漬(キタムラサキ)、斜里産昆布だしいくら醤油漬(鮭)、サーモン昆布重ね巻、北海道産鱈の親子漬、北海道産味付け数の子(黒醤油仕立て)、北海道産味付け数の子(白醤油仕立て)、北海道産北海しまえび、北海道産あさりのしぐれ煮、北海道産牡蠣の佃煮、北海道産ほっきのお刺身、北海道産刺み昆布、北海道海鮮茶碗蒸し  
 別添:礼文だし雑煮パウチ40ml×2袋(4人前)付

この商品は**自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。  
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の場合もございます。予めご了承願います。

## いिकाぜ 粹風

定番の蒲鉾、伊達巻、栗きんとんや祝海老が  
食卓をお正月らしく彩ります。



全11品

新登場

※写真はイメージです。

発 04-59 〈紀文〉

おせち二段重「粹風」

冷蔵 店舗引き渡し

二段重 本体 価格 **12,800**円(税込 13,824円)  
(25.7cm×13.7cm×6.6cm×2段)

※外装箱から取り出し、冷蔵庫で10℃以下の温度で保存して下さい。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

〈芯の重、式の重/11品〉栗きんとん、伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、田作り、黒豆、味付け数の子、若桃甘露煮、祝海老、柚入りなます、昆布巻

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)・31日(火/午後5時まで)のみとなります。



## 京菜味 のむら

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」  
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。  
京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、  
これまで以上に京の食文化を発信しています。



料理長



# やさか 八坂

全31品

発 04-61 (京菜味のむら)  
おせち詰め合わせ重  
「八坂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (約18.2×15.8×4.3cm×3段) 本体 価格 **10,000**円 (税込 10,800円)

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。  
(注) 解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2～3時間前に解凍状態を確認してください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●				●	

〈芯の重/9品〉田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、数の子醬油漬、合鴨コース  
〈式の重/11品〉一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、いくら醬油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉申、若桃甘露煮  
〈参の重/11品〉高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにやく、菊煮メ、ごぼう煮メ、枝豆入り信田巻、松麩、梅型人参

全店  
50セット  
限定



※写真はイメージです。

## きょうこぼこ 京小箱

※写真はイメージです。

全30品×2セット

発 04-62 (京菜味のむら)  
おせち詰め合わせ重「京小箱」

冷凍 自宅配送 送料込み

二段重 (11.7×11.7×3.9cm×2段×2セット) 本体 価格 **9,800**円 (税込 10,584円)

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。  
(注) 解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2～3時間前に解凍状態を確認してください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●				●	

〈芯の重/11品〉黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、合鴨コース、数の子醬油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老  
〈式の重/19品〉餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにやく、菊煮メ、ごぼう煮メ、いか黄金焼、湯葉にしん笹春巻、海老旨煮、一口昆布巻、鶏野菜三色巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、あわび旨煮、椎茸旨煮、帆立旨煮、松麩、梅型人参、手まり麩

全店  
20セット  
限定



## かつら 桂

※写真はイメージです。

全37品

発 04-63 (京菜味のむら)  
おせち詰め合わせ重「桂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (19.0×19.0×4.6cm×3段) 本体 価格 **16,000**円 (税込 17,280円)

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。  
(注) 解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2～3時間前に解凍状態を確認してください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●				●	

〈芯の重/13品〉合鴨コース、椎茸旨煮、鯉くるみ、赤魚西京焼、田作り、焼き湯葉煮、帆立旨煮、蓮根型こんにやく、お祝い海老、数の子醬油漬、松麩、金柑甘露煮、梅羊羹松葉申  
〈式の重/12品〉伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、まぐろの角煮、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、ローストビーフ(ソース添え)、国産鶏の焼つくね串、若桃甘露煮、紅白松葉申  
〈参の重/12品〉餅巾着旨煮、一口昆布巻、金時人参入り生酢、いくら醬油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の芽、笹巻(鳴門金時あん)、寿高野含め煮、海老旨煮、菊煮メ、手まり麩、梅型人参

全店  
10セット  
限定





札幌パークホテル

# おせち

和洋中三段 オリジナル ダブルチーズケーキ付

SAPPORO PARK HOTEL

多くの賓客のおもてなしをしてきた歴史と伝統により、高い信頼と評価を得ております。



※写真はイメージです。

全店  
**30**セット  
限定

全37品



発 04-56 〈札幌パークホテル〉  
札幌パークホテルおせち  
和洋中三段 ホテルオリジナル ダブルチーズケーキ付

冷蔵 店舗引き渡し  
三段重(20.0×20.0×5.5cm×3段)

本体価格 **25,000**円(税込 **27,000**円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〈洋食の重/14品〉鳥賊雲丹かんざし、ブロッコリーと豆・野菜のサラダ、数の子サラダ、ローストビーフ、ポークとマロンのパテ、鯉昆布メマリネ、スモークサーモントラウト、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、サクランボのグラッセ、ズワイガニサラダ風テリーヌ、珈琲煮豆、タコのマリネベベロンチーノ、つぶ貝のポイル、紫キャベツのピクルス  
 〈和食の重/10品〉丹波産黒豆、紅白なますイクラのせ、数の子白醬油仕立て、伊達巻、紅白蒲鉾、旨煮、茹で上げ海老、たらこ昆布巻、栗金団、銀鱈西京焼  
 〈中華の重/12品〉くらげの冷菜、蒸し鶏の醬油仕立て、胡瓜の甘酢漬け、海老のチリソース煮、鮑煮、胡桃の餡炊き、葛餅あんずヨーグルト、酢豚、釜焼又焼、チンジャオロース、紅茶合鴨肉の炭火焼き、中華風焼肌立  
 〈別添/1品〉ホテルオリジナル ダブルチーズケーキ

この商品は店舗引き渡し商品です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月31日(火/午後5時まで)のみ(白老・シティは午後1時から)となります。



# 祝い重ね

和洋中三段



札幌パークホテル  
総料理長

【よだいくお】

吉田 郁雄

調理師専門学校卒業後、1984年札幌パークホテル入社。レストラン、宴会調理で経験を積み、2004年より「会員制クラブ パーククラブ」調理長に就任。自らお客様のお席に足を運び、コミュニケーションを第一にお客様に寄り添った料理を日々研究。2012年、当社鴨川シーワールドの総料理長に就任。2016年札幌パークホテル洋食料理長を経て、2018年「レ・ディンブルド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2022年11月札幌パークホテル総料理長に就任。



※写真はイメージです。

全店  
4セット  
限定

全63品

発 04-55 〈札幌パークホテル〉

おせち「祝い重ね」和洋中三段

冷蔵 店舗引き渡し

三段重(28.0×28.0×7.0cm×3段)

本体  
価格 **43,000**円(税込 **46,440**円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〔洋食の重 23品〕カニと数の子のテリーヌ、数の子サラダ、烏賊雲丹かんざし、みたらしオーロラ包み、友禪紅白串、鮎煮、外国産イセエビの手巻仕立て、矢羽根餅、キャビア、イペリコ豚のバテアンクルート、合鴨のバストラム、紫キャベツのピクルス、海老のハニーマスタード、鯉の昆布メマリネ、チーズ生ハム巻き、若桃、烏賊と飯蛸のペペロンチーノ、スモークサーモントラウトと野菜のマリネ、ポークリゼットとオレンジコンポート、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、北海道産牛肉のロースト、帆立貝のソフトスモーク、北富貝のサラダ

〔和食の重 23品〕黒豆煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻玉子、鹽胡桃、栗金団、明き酢牛蒡、紅白鮎、いくら、菊花煮、数の子、つぶ貝柚子松前、車海老旨煮、紅鮭幽庵焼、牛肉八幡巻、田作り、焼湯葉旨煮、椎茸鮎煮、蛸足照り焼き、おじり蒟蒻、揚げ梅人参、ささげ、鯉昆布巻、鶏焼酎

〔中華の重 17品〕ミニ胡麻団子、花餅桃、赤魚南蛮漬、海老のチリソース煮、合鴨スモーク、鯉の昆布巻山椒味、北京叉焼、糸昆布の酢炊き、中華風カニ爪、くらげの冷製、中華風焼き帆立、焼菊、豚の角煮、胡桃の餡炊き、胡瓜の甘酢漬、四川風チキン、松笠イカ

この商品は店舗引き渡し商品です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月31日(火/午後5時まで)のみ(白老・シテイは午後1時から)となります。

# 和洋中二段おせち

新しい年を迎えるのにふさわしい和洋中の厳選した食材を丁寧仕上げたオードブル風の二段重です。

全店  
5セット  
限定

全32品

発 04-69 〈ニューオータニイン札幌〉

「和洋中二段おせち」和洋中二段

冷蔵 自宅配送 送料込み

二段重(20.0×28.5×5.3cm×2段)

本体  
価格 **18,000**円(税込 **19,440**円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〔和の重 14品〕合鴨とオレンジのバテ、ドライマトワイン煮、つぶ貝の醤油煮、笹もち、海鮮すり身のし、黒豆煮、チキンロール塩レモン風味、海老のチリソース煮、蟹爪翡翠蒸し、海老旨煮、花餅もも、紅茶鴨炭火焼、中華風焼き帆立、ローストビーフ、ソース

〔洋食の重 18品〕辣鶏ロール、ビーカンナツの餡炊き、バーナ貝の燻製オイル漬、スタッフドオリーブ、スモークサーモントラウト、にしんマリネ、紫花豆シロップ煮、カナダ産北富貝のサラダ、豚肉と鶏肉のテリーヌ、帆立貝柱のスモーク、ブロッコリーと10種の豆サラダ、フルーツメゾンテリーヌ、アスパラガスピクルス、レバーの赤ワイン煮、焼き野菜とトマトのマリネ、ペppardロップ、豚肉の柔らか煮、中華くらげ玉子巻

※写真はイメージです。

この商品はご自宅配送商品です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月31日(火)のみ(時間指定不可)となります。※なお到着ですが、天候・道路状況により翌日以降の場合もございます。予めご了承願います。



おうが

# 扇雅

## SAPPORO GRAND HOTEL

1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。「最上のおもてなし」と「上質な生活」を提供してまいります。



全店  
10セット  
限定

全33品

発 04-51 〈札幌グランドホテル〉

### おせち料理「扇雅」和洋中三段

冷蔵 店舗引き渡し

三段重(20.3×20.3×5.0cm×3段)

本体価格 **25,000円** (税込 **27,000円**)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

※写真はイメージです。

札幌グランドホテル  
総料理長

【いとう ひろゆき】

伊藤 博之

1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーショップ、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍。2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月渡仏。ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。2014年6月「レ・ティンブルド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代総料理長就任。

〈和食の重/12品〉紅白蒲鉾、伊達巻、小鯛俵焼、金胡麻鰯、筑前煮 絹さや、鱈子昆布巻、秋刀魚幽庵焼、海老具足煮、栗金団、黒豆、紅白千代呂木、紅白鮎、いくらのせ、かつお胡桃

〈洋食の重/9品〉パンチェッタとマッシュルームテリーヌ、タンドリーチキン、彩り野菜のテリーヌ、ローストビーフ、海老のテリーヌ、合鴨肉のスモーク ひよこ豆添え、鯨のマリネ、帆立黄金、スモークサーモントラウトの蕎麦造り ケッパーベリー添え

〈中華の重/12品〉豚肉のカレー風味揚げ煮、鶏肉の野菜巻き、豚肉の塩煮、豚肉の叉焼、蟹爪のアーモンド揚げ、鶏肉のすり身のし、カシューナッツの船炊き、湯葉くらげ、蝶の柚子胡椒風味、小胡瓜の辣油漬け、帆立貝柱の甘草炒め、海老のチリソース煮



わしょく  
和食オードヴル

全店  
10セット  
限定

全26品

発 04-52 〈札幌グランドホテル〉

和食オードヴル

冷蔵 店舗引き渡し

一段 (24.6×26.6×4.5cm)

本体  
価格 **15,500**円(税込 16,740円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌焼、柿バター竜眼、鳥賊黄金焼、甘鯛西京焼、蛸柔らか煮、鶏肉の野菜巻き、白胡麻金時、蘇親子漬けわさび風味、秋刀魚南蛮焼、鯨黒酢南蛮漬、鱈子昆布巻、海老貝足煮、信田巻、牛しぐれ笹包み、帆立貝山椒漬、砂肝の燻製、若桃甘露煮、つばき時雨煮、蟹クルトン揚げ、蟹さつま揚げ、柚子伊達巻、かつお胡桃、五福豆煮、塩トマト甘納豆



※写真はイメージです。

いわい  
プチフル祝

※写真はイメージです。



全10品

発 04-54 〈札幌グランドホテル〉

プチフル「祝」

冷蔵 店舗引き渡し

(19.0×23.0×5.5cm)

本体  
価格 **6,000**円(税込 6,480円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

苺パルフェ、マンゴームース、紅茶ケーキ、りんごケーキ、ブルーベリーチーズケーキ、アプリコットケーキ、クワトロフロマージュ、抹茶ショコラ、フランボワーズムース、モンブラン

ちゅうか  
中華オードヴル

※写真はイメージです。



全18品

発 04-53 〈札幌グランドホテル〉

中華オードヴル

冷蔵 店舗引き渡し

一段 (24.6×26.6×4.5cm)

本体  
価格 **15,500**円(税込 16,740円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

鯉の柚子胡椒風味、帆立貝すり身のベーコン巻き、湯葉くらげ、若桃甘露煮、ポテトシュリンプ、桃節り餅、餅巾着、もぎ団子、鶏の中華風味テリヤキ、オーロラカスタード、蟹爪のパン粉付け揚げ、豚肉たまご、海老の紹興酒風味煮、豚肉のカレー風味揚げ、白菜の甘酢漬け玉子巻き、合鴨肉の野菜巻き、海老のチリソース煮、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、帆立貝柱の甘辛炒め



# いろいろ 彩

全40品

全店  
15セット  
限定

発 04-72 〈エア・ウォーター・アグリ&フーズ〉

和洋中三段 彩

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(約15.2×15.2×5.0cm×3段)

本体  
価格 **12,925円**(税込 **13,959円**)

※解凍方法:冷蔵庫での低温解凍を24時間 ※祝い箸はございません

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

※写真はイメージです。



〈巻の重/14品〉伊達巻、銀鮭柚庵焼、枝豆チーズ揚げ蒲、なますイクラ添え、ほうれん草高野巻、湯葉おめ煮、有頭海老、数の子醤油漬け、田舎漬、北海道産黒豆煮、紅白かまぼこ、椎茸旨煮、梅鮭合め煮、栗きんとん  
 〈武の重/13品〉ポークリエットフランボワーズ風味、白身魚のマングーソースオレンジ添え、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、鯨マスタード、オニオンマスタード風味、ドライトマト赤ワイン煮、トラウトサーモン蓄積仕立て、オニオンピクルス、牛肉しぐれ煮赤ワイン風味、レッドキャベツピクルス、チキンアジアフルーティ、鯉のエスカベッシュ、ローストビーフ  
 〈参の重/13品〉とびっこ翡翠蒸し、豚耳辛し和え、広東風叉焼、黒酢酢豚、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻、ピーカンナッツ飴焼き、海老チリソース煮、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮、蒸し鶏の葱ソース和え、かに爪玄米揚げアロココリー添え、くらげの和え物

この商品は**ご自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。  
 ※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の場合もございます。予めご了承ください。



犬とネコのおやつ・ごはん研究家  
**Deco 監修**  
 「Deco's Dog Cafe」オーナー。  
 犬とネコの健康を考えたいおおいしくて楽しいレシピが常にマスコミから注目されている。  
 株式会社ホットドッグ取締役。



※写真はイメージです。

全店  
5セット  
限定

全11品

発 04-60 〈ホットドッグ〉

コミフデリ招福おせち 冷凍 自宅配送

(13.1×15.0×4.7cm) 本体  
 価格 **3,800円**(税込 **4,104円**)

※-18℃以下で保存してください。※冷蔵庫内で解凍(12時間を目安)・保存し、できるだけお早めにご与えてください。  
 ※若干内容を変更する場合がございます。

※うどんを製造している工場では「そば」を含む製品を製造しています  
 ※蜂蜜を使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。  
 ※ワンちゃんがカップ容器などを誤ってたべないようご注意ください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

黒豆入りがんも、温野菜(ブロッコリー)、さつまいもとピーツのきんとん、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、ペビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参、馬肉のしぐれ煮、蒸し鶏トマトソース

この商品は**ご自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)のみ(時間指定不可)となります。  
 ※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の場合もございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。



© Disney

全25品

全店  
5セット  
限定

発 04-58 〈紀文〉

おせち詰合せ「ディズニー」 冷蔵 店舗引き渡し

二段重(16.5×16.5×4.85cm×2段)

本体  
 価格 **10,000円**(税込 **10,800円**)

※外箱から取り出し、冷蔵庫で10℃以下の温度で保存して下さい。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〈一の重/13品〉黒豆、栗甘露煮、味付数の子、田作り、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、煮しめ梅型人参、信田巻(三種野菜巻)、伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、海老の旨煮(祝海老)  
 〈二の重/11品〉肉団子、鶏ももトマト煮込み、海老とブロッコリーのテリーヌ、イタリアンソーセージスライス、三元豚ロースバスタミ、かまぼこ(ミニーマウス)、かまぼこ(ミッキーマウス)、玉子焼、オリーブ、デミグラスハンバーグ、紅白なます  
 〈別添/1品〉切り餅/ディズニー(6個)

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(金)まで、商品のお渡しは12月30日(月)・31日(火/午後5時まで)のみとなります。