

**おせち 09 笑門来福 (和洋中三段重)**  
**本体価格 18,300円 (税込19,764.00円)**  
 ◆お重外径:22.8×22.8×5.6cm ◆48品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**味付け数の子、にしん大漁漬、帆立の松前漬、黒豆、栗甘露煮、イカの真砂和え、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、里芋煮、昆布巻き、椎茸煮、たつくり、有頭海老塩焼き、伊達巻、市松紅白蒲鉾、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生薬風味、焼湯葉巻き、加賀太鼓  
**【二の重】**豚豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻き、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、スモークチキン中華、中華肉団子、豚角煮、いかのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、完熟金柑  
**【三の重】**海鮮マリネ、若草チーズ和え、タコのバジルソース、ホッキ貝サラダ、若桃の甘露煮、ローズサーモン海老のぶりぶりサラダ、ピーパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、サーモンチーズ巻き、リンゴと豆腐のバイ包み、合鴨のプロマージュ  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 08 宝華 (和洋中三段重)**  
**本体価格 24,800円 (税込26,784.00円)**  
 ◆お重外径:24×24×6cm ◆49品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、タコのバジルソース、魚卵うま煮、鰯のうま煮、黒豆、紅白なます、タコのウニ和え、帆立の松前漬、中華くらげ、イカの真砂和え、海老のぶりぶりサラダ若草チーズ和え、味付け数の子、穀類の甘辛煮、にしん大漁漬  
**【二の重】**筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、昆布巻き、高野豆腐、紅白蒲鉾、焼湯葉巻き、たつくり、伊達巻、帆立串照り焼き、サーモン西京焼、味付けくら、股付あびスライス、若桃の甘露煮、リンゴと豆腐のバイ包み  
**【三の重】**ピーパストラミ、ローストポーク、豚角煮、豚豚、サーモンチーズ巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻き、ローズサーモン、ぶり照り焼き、イカのウニ焼き、完熟金柑、串刺しニシ貝生薬風味、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、股付ニシ貝煮  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 11 迎春 (和洋中三段重)**  
**本体価格 10,800円 (税込11,664.00円)**  
 ◆お重外径:16.5×16.5×5cm ◆33品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、帆立の松前漬、黒豆、紅白なます、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬  
**【二の重】**筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、穂先筒煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、昆布巻き、ローズサーモン、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、焼湯葉巻き、イカのウニ焼き  
**【三の重】**たつくり、帆立串照り焼き、完熟金柑、ピーパストラミ、合鴨ロース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、イカの真砂和え、鶏つくね串、伊達巻、有頭海老塩焼き、股付ニシ貝煮  
 えび 小麦 卵 乳



**おせち 10 曙 (和風三段重)**  
**本体価格 15,000円 (税込16,200.00円)**  
 ◆お重外径:19.8×19.8×6.5cm ◆36品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、中華くらげ、帆立の松前漬、たつくり、味付け数の子、鰹やわらか煮  
**【二の重】**筑前煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼろ、昆布巻き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、サーモンチーズ巻き  
**【三の重】**焼湯葉巻き、若草チーズ和え、イカ松笠串照り焼き、若鶏照り焼き、ロブスター、股付ニシ貝煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 14 日本海橋渡しコラボ (和洋二段重)**  
**本体価格 18,500円 (税込19,980.00円)**  
 ◆お重外径:25.5×25.5×5.5cm ◆42品目 ◆消費期限:2022年1月1日 **宅配不可**  
**【一の重】**鱈煮、黒豆金箔、なごみ巻海老、烏賊黄金鉄扇串、牛しぐれ笹包み、なごみ巻ほうれん草、焼たけのこ、鮎煮、椎茸煮、かに爪、伊達巻、焼帆立、いくらなます、子持昆布、令和昆布、紅白市松かまぼこ、数の子、ままかりきぬた、海老旨煮、一口昆布巻、たたき牛蒡、田作り、真鯛幽庵焼、こはだ栗漬  
**【二の重】**かずのこ松前漬、パーティーテリーヌ、蒸し豚スライス、スタフドオリブ、栗きんとん、地どりのテリーヌ、焼海老、ばい貝旨煮、プチプリ海老サラダ、ベーコンチーズドック、サーモンの彩りテリーヌ、サーモントラウト幽庵焼、合鴨マスタード、あんず、白えび南蛮漬、スモークトラウトサーモンローズ、ぶり照焼、若桃甘露  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 13 京都コラボ (和洋三段重)**  
**本体価格 18,500円 (税込19,980.00円)**  
 ◆お重外径:19.5×19.5×5.0cm ◆45品目 ◆消費期限:2022年1月1日 **宅配不可**  
 京都「瑞鳳閣」「花ころ」「榮寿庵」監修  
**【一の重】**羽二重奉書、なごみ巻海老、てまり餅、ばい貝旨煮、錦玉市松、きんかん煮、牛しぐれ笹包み、金箔あわび旨煮、海老艶煮、田作り、花餅紅梅、伊達巻、子持昆布わさび、赤魚西京焼、若桃甘露、てり焼きはたて、矢羽根餅  
**【二の重】**くるみ、友禅紅白串、いか松笠、蛸酢、若鶏八幡巻、なごみ巻ほうれん草、花ごんにやく、いくらなます、黒豆金箔、栗きんとん、数の子、トラウトサーモン味噌焼、伊予柑なます、こはだ栗漬  
**【三の重】**海鮮サラダ、地どりのテリーヌ、モルタテッラ、鰯マリネ、ミートローフ、マンゴーミルク、焼えびスモーク、あんず、スモークトラウトサーモン、ロースト牛タンズライス、味付けプロッコリ、ローストビーフ、鶏香味焼、オリブ  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 05 吉寿千 (和風三段重)**  
**本体価格 13,980円 (税込15,098.40円)**  
 ◆お重外径:19.5×19.5×5.3cm ◆41品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**伊達巻、手巻餅、味付け子持昆布、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花生、数の子籠甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんざし  
**【二の重】**餅牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまかつま、紅ずわいかに爪、寿栗甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼろしぐれ煮、柚子鶏つくね  
**【三の重】**鯖西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布ダ  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 04 彩華千 (和風三段重)**  
**本体価格 20,300円 (税込21,924.00円)**  
 ◆お重外径:25.7×25.7×5.3cm ◆60品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**栗金団、餅牛蒡、梅真丈、豚角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、ロブスター、くるみ煮、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、子持烏賊、子持サーモン、数の子籠甲漬、たこ生煮  
**【二の重】**ごまかつま、北欧サラダ、味付け肉団子、魚の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ餡焼き、はかた地どりのテリーヌ、ベーコンチーズ、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、手巻まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン煮、祝い海老、いかにスモーク風味、海老マヨ、紫芋金団  
**【三の重】**鶏照焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛肉とごぼろしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜漬、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにやく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花生、梅かんざし  
 えび かに 小麦 卵 乳



**おせち 06 舞千 (和風二折)**  
**本体価格 9,980円 (税込10,778.40円)**  
 ◆お重外径:16.1×21.4×4.6cm ◆26品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【内容】**椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、餅牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎茶巾、数の子籠甲漬、手巻餅  
 えび 小麦 卵 乳

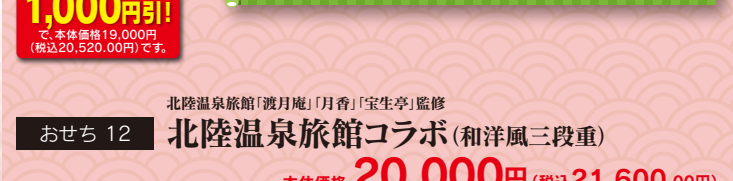
おせち料理に情熱を注ぎつづける割烹料亭「千賀」の料理長の「千賀信明」が監修し、おもてなしの心と伝統の技をお重に盛り付けました。



**おせち 07 金千華 (和風三段重)**  
**本体価格 9,980円 (税込10,778.40円)**  
 ◆お重外径:13.7×19.6×5.3cm ◆35品目 ◆消費期限:2022年1月2日 **宅配不可**  
**【一の重】**金箔黒豆、渋皮付き栗金団、伊達巻、若桃甘露煮、焼き帆立、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、田作り、白花生、梅かんざし  
**【二の重】**柚子鶏つくね、牛肉とごぼろしぐれ煮、紅白結び餅、紅白なます、えび紅白奉書、ごまかつま、味付け子持昆布、鯖西京焼、寿栗甘露煮、数の子籠甲漬、烏賊松笠白焼、鮎茶巾、昆布巻、錦玉子  
**【三の重】**たこ生煮、味噌くるみ、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、こんにやく旨煮、あかにし貝旨煮、ばい貝串刺、湯葉旨煮、梅真丈、餅牛蒡、紫芋金団  
 えび 小麦 卵 乳



有名店コラボおせち



**おせち 12 北陸温泉旅館コラボ (和洋風三段重)**  
**本体価格 20,000円 (税込21,600.00円)**  
 ◆お重外径:19.5×25.5×5.0cm ◆55品目 ◆消費期限:2022年1月1日 **宅配不可**  
**【一の重】**寿玉子、トラウトサーモン味噌焼、伊達巻、友禅紅白串、蛸酢、伊予柑なます、いか松笠、かに米羅盛り、金箔あわび旨煮、小鯛袖庵漬、紅白なます、いくら、さごしおぼろ包み、ばい貝旨煮、子持昆布わさび、海老艶煮、てり焼きはたて  
**【二の重】**紅白かまぼこ、おさつ甘露煮、花ごんにやく、椎茸煮、田作り、てまり餅、錦玉子市松、黒豆金箔、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、鰯照焼、焼えびスモーク、数の子、きんかん煮、こはだ栗漬、赤魚西京焼、たこ照焼、牛しぐれ笹包み、花餅紅梅、ごまポテト、栗きんとん  
**【三の重】**ミートローフ、ドライマトワイン煮、ガトーショコラ、味付けプロッコリ、ジャガチーズ、地どりのテリーヌ、豚角煮、あんず、ローストビーフ、スモークトラウトサーモンローズ、海鮮サラダ、マンゴーミルク、いかと野菜のマリネ、鶏醤油焼、若桃甘露、鶏香味焼、モルタテッラ  
 えび かに 小麦 卵 乳