

サンラザポイント  
会員様特典

12/19(日)迄  
早期承り

12/19(日)までおせち早期割引承り  
※ご予約のお客様は別紙申込用紙に必要事項をご記入の上、案内所までお持ちください。

お申し込み  
締め切り日 12/26(日) 16時まで

店頭  
お渡し日 12/31(金) 13時~19時まで

宅配  
お渡し日 12/31(金) 限り

宅配  
お渡し日 12/31(金) 限り

12/19(日)迄  
早期承り  
1,000円引!  
で、本体価格19,000円  
(税込20,520.00円)です。

一富士の生真面目で丁寧なおせちです。  
数の子や海老・イクラをはじめ、美味しく炊き上げた煮物など、まさに正統派。  
祝いの場を華やかに見せるにらみ鯛浜焼きは、鯛めしにしても美味しいと好評です。  
素材を活かした和の技術をお楽しみください。

おせち 21 **かささぎ(三段重 鯛付き)**  
本体価格 **20,000円** (税込21,600.00円)

◆お重外径:22×22×5cm ◆36品目 ◆消費期限:2022年1月1日23時 **宅配不可**

【一の重】伊達巻、有頭海老煮、昆布巻、唐芋ごま甘露煮、黒糖ローストポーク、パストラミビーフ、数の子、いくら醤油漬、ひよこ豆、かつおクレミ、若桃の甘露煮

【二の重】しいたけ焚、紅白かまぼこ、鯛糸こんにやく焚、ふき焚、旬菜、金時人参灸、丹波黒豆、れんこん焚、魚卵の旨煮、胡麻和えたたき牛蒡、松笠くわい焚、紅白生酢、酢さし

【三の重】田作り、ままかり青菜巻、鶏もも肉照焼、豚角煮、鮭西京焼、鰯旨煮、てまり餅、鱈の旨煮、栗きんとん、笹団子、焼き目入り出し巻き卵

【与の重】にらみ鯛浜焼き

えび 小麦 卵 乳

一富士の和の技術と人気の洋風料理を、  
二人分のお重に美しく盛り込んだ逸品です。  
お正月の主役としてはもちろんのこと、  
にぎやかなお食事の場にも、  
あれば安心できる  
丁寧に作られたおせちです。

12/19(日)迄  
早期承り  
500円引!  
で、本体価格9,500円  
(税込10,260.00円)です。

おせち 23 **うぐいす(二段重)**  
本体価格 **10,000円** (税込10,800.00円)

◆お重外径:19.8×19.8×4.6cm ◆30品目 ◆消費期限:2022年1月1日23時 **宅配不可**

【一の重】鱈の旨煮、田作り、てまり餅、唐芋ごま甘露煮、鮭西京焼、若桃の甘露煮、小海老の魚卵和え、有頭海老煮、数の子、伊達巻、笹団子、鶏もも肉照焼

【二の重】栗きんとん、胡麻和えたたき牛蒡、黒豆、紅白生酢、ひよこ豆、かつおクレミ、紅白かまぼこ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮、しいたけ焚、鰯旨煮、豚ももベーコンスライス、豚角煮、松葉梅ゼリー、ローズサーモン、レザンアルメット、サーモンのテリーヌ、パストラミビーフ

えび 小麦 卵 乳

若い方やお子様人気の洋風食材と、  
ご年輩の方に喜ばれる昔ながらの  
和の食材をご用意しました。  
親族一同集まるお正月に、  
うってつけのおせちです。  
海老とウニのテリーヌなどの  
フレンチ食材と和の贅沢を  
お楽しみください。

12/19(日)迄  
早期承り  
750円引!  
で、本体価格14,250円  
(税込15,390.00円)です。

おせち 22 **祝宴(三段重)**  
本体価格 **15,000円** (税込16,200.00円)

◆お重外径:19.8×19.8×4.6cm ◆34品目 ◆消費期限:2022年1月1日23時 **宅配不可**

【一の重】鶏もも肉照焼、胡麻和えたたき牛蒡、伊達巻、鮭西京焼、有頭海老煮、てまり餅、田作り、いくら醤油漬、数の子、栗きんとん

【二の重】豚角煮、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、鶏もも肉のトマト&バジル、サーモンのテリーヌ、海老とウニのテリーヌ、豚ももベーコンスライス、ローストビーフ(ソース付き)、パストラミビーフ、レザンアルメット、マーブルチーズ

【三の重】しいたけ焚、紅白かまぼこ、かつおクレミ、黒豆、ひよこ豆、唐芋ごま甘露煮、笹団子、紅白生酢(なたまめの花添え)、葉付金柑、鱈の旨煮、松葉梅ゼリー、昆布巻、鴨門金時煮

えび 小麦 卵 乳

12/19(日)迄  
早期承り  
400円引!  
で、本体価格7,600円  
(税込8,208.00円)です。

カモ井のおせちは「新食気調理食品」、従来のレトルト/缶詰食品や真空調理食品と異なり、最小限の熱で殺菌。素材本来の風味、色、形、食感を残しています。全献立とも保存料は一切使用しておりません。常温保存が可能な商品です。(開封前)

おせち 25 **宅配不可**  
**さくら(含気セット)**  
本体価格 **8,000円**  
(税込8,640.00円)

◆お重外径:32.5×34×7.5cm ◆20品目 ◆消費期限:2022年1月31日(開封前常温)

【内容】田作り、丹波黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、鱈のうま煮、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、焼はたて、子持ちいかのうま煮、豚の角煮、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、かきしぐれ煮、紫福豆(珈琲味)、さつまいも黄金煮(レモン煮)

【盛り付け例】6寸(18cm)を使用  
※お重・飾り物についておりません。

えび 小麦 卵

12/19(日)迄  
早期承り  
250円引!  
で、本体価格4,750円  
(税込5,130.00円)です。

おせち 26 **宅配不可**  
**紅梅(含気セット)**  
本体価格 **5,000円**  
(税込5,400.00円)

◆お重外径:32×27×7.5cm ◆15品目 ◆消費期限:2022年1月31日(開封前常温)

【内容】田作り、丹波黒豆、たたきごぼう、鱈のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、なます、焼はたて、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、白福豆、海老ビー

【盛り付け例】6寸(18cm)を使用  
※お重・飾り物についておりません。

えび 落花生 小麦 卵 乳

12/19(日)迄  
早期承り  
500円引!  
で、本体価格9,500円  
(税込10,260.00円)です。

おせち 24 **五葉(含気セット)**  
本体価格 **10,000円** (税込10,800.00円)

◆商品サイズ(お届け状態の箱サイズ):47.0×31.5×7.0cm ◆21品目 **宅配不可**  
◆消費期限:2022年1月31日(開封前常温)

【内容】田作り、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、ぶりの照焼、とりつくね、焼はたて、焼鯛、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、白福豆、海老ビー

●田作りに使用している「かたくわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。  
●かきしぐれ煮に使用している「かき」などの二枚貝には、かにが共生しています。  
●海老ビーに使用している「えび」は、かにが混ざる漁法で漁獲しています。  
●使用上の注意:開封後はお早めにお召し上がりください。

【盛り付け例】6寸(18cm)を使用  
※お重・飾り物についておりません。

えび 落花生 小麦 卵 乳

おせち 20 **やわらかおせち重セット**  
本体価格 **8,500円** (税込9,180.00円)

◆お重外径:19.5×19.5×7cm **宅配可** **冷凍**  
◆20品目十付黒品2品  
◆賞味期限:2022年2月28日(冷凍保管にて)

【内容】梅ようかん、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん、きんとん、黒豆、若草しんじょう和風あん、伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、なます ゆず風味、昆布巻、湯葉のちりめん山椒和え、ほくし魚の西京焼、やわらかいかの木の芽味噌、里芋六方の煮物、花形人参の煮物、椎茸しんじょうの煮物、やわらかごぼうの煮物、さつまいもオレンジ風味、若桃の甘露煮

えび 小麦 卵 乳

●骨ごとイクラ君……1尾  
●さつまいもお餅雑煮……2食分

冷蔵庫で解凍(約24時間)してお召し上がりください。

一富士

京菜味のむら

12/19(日)迄  
早期承り  
1,041円引!  
で、本体価格19,793円  
(税込21,376.44円)です。

おせち 16 **京菜味のむら雅(みやび)おせち(四段)**  
本体価格 **20,834円** (税込22,500.72円)

◆お重外径:17.8×17.8×5cm **宅配不可**  
◆45品目 ◆消費期限:2022年1月2日

【一の重】梅甘露煮、たたきごぼう、穴子八幡巻、お祝い海老、笹団子、梅酢連根の芽、あわび姿煮、数の子醤油漬、三色団子松葉串

【二の重】いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鰯旨煮、からすみ、だし巻、鮭西京焼、金柑甘露煮、金時人参入り生酢、龍皮巻、お祝い松葉串

【三の重】豚角煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、田作り、いくら醤油漬、鯉くろみ、鮭昆布なると巻、合鴨つくね串、栗きんとん、若桃甘露煮

【与の重】湯葉にしん笹巻、味付こんにやく、寿高野含め煮、帆立旨煮、ごぼう煮、筍煮、蟹爪一夜干し、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、椎茸旨煮、黄金にしんたこ梅酢漬、真だら子煮

えび かに 小麦 卵 乳

12/19(日)迄  
早期承り  
763円引!  
で、本体価格14,519円  
(税込15,676.20円)です。

おせち 17 **京菜味のむら桂(かつら)おせち(三段)**  
本体価格 **15,278円** (税込16,500.24円)

◆お重外径:20.2×20.2×4.6cm **宅配不可**  
◆37品目 ◆消費期限:2022年1月2日

【一の重】田作り、合鴨コース、帆立旨煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、穴子八幡巻、焼き湯葉煮、椎茸旨煮、お祝い海老、数の子醤油漬、若桃甘露煮

【二の重】伊達巻、筍(鴨門金時あん)、豚角煮、たたきごぼう、龍皮巻、ベツバービーフ、鯉くろみ、甘鯛西京焼、栗きんとん、一口昆布巻、梅羊羹松葉串、金柑甘露煮

【三の重】紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、鶏松風焼、たこ煮、子もちイカ、餅巾着旨煮、寿高野含め煮、連根型こんにやく、海老旨煮、筍煮、鰯旨煮、松麩、梅型人参

えび 小麦 卵 乳

12/19(日)迄  
早期承り  
575円引!  
で、本体価格10,925円  
(税込11,799.00円)です。

おせち 19 **京菜味のむら花籠二段**  
本体価格 **11,500円**  
(税込12,420.00円)

◆お重外径:約21.6×5.5cm **宅配不可**  
◆31品目 ◆消費期限:2022年1月2日

【一の重】金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅羊羹松葉串、笹団子、いか黄金焼、甘鯛西京焼、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、さごしのおぼろ包み、お祝い海老、数の子醤油漬、田作り、黒糖ローストポーク、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、だし巻、鶏松風焼、栗甘露煮、六角里芋巻、椎茸旨煮、すり身揚巻、味付こんにやく、寿高野含め煮、ごぼう煮、筍煮、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮

えび 小麦 卵 乳

おせち 18 **京菜味のむら八坂(やさか)おせち(三段)**  
本体価格 **10,000円**  
(税込10,800.00円)

◆お重外径:18.2×15.8×4.3cm **宅配不可**  
◆32品目 ◆消費期限:2022年1月2日

【一の重】一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、鶏木の芽味噌焼、合鴨コース、数の子醤油漬、金柑甘露煮

【二の重】鰯旨煮、紅白蒲鉾、栗きんとん、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、田作り、あわび旨煮、甘鯛西京焼、だし巻、梅羊羹松葉串、若桃甘露煮

【三の重】餅巾着旨煮、短ごうやめめ煮、椎茸旨煮、海老旨煮、連根型こんにやく、筍煮、湯葉にしん笹巻、ごぼう煮、松麩、手まり麩、梅型人参

えび 小麦 卵 乳

12/19(日)迄  
早期承り  
500円引!  
で、本体価格9,500円  
(税込10,260.00円)です。

おせち 15 **京菜味のむら朱雀(すじやく)おせち(四段)**  
本体価格 **31,019円** (税込33,500.52円)

◆お重外径:21×21×5cm ◆52品目 **宅配不可**  
◆消費期限:2022年1月2日

【一の重】網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、小鯛の笹漬、鮭昆布なると巻、お祝い海老、筍鮓饅頭、寿蒲鉾、合鴨コース、田作り、梅羊羹松葉串

【二の重】鶏黄金、黒豆、紅鴨羊羹、白鴨羊羹、伊達巻、鮭西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、龍皮巻、鶏山椒焼、からすみ、お祝いかざり串

【三の重】牛肉八幡巻、湯葉団子串、帆立貝柱のうに和え、栗きんとん、梅餅、スモークサーモントラウト、豚角煮、梅甘露煮、花百合飯、ぶくの梅酢和え、蟹爪一夜干し、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【与の重】松茸旨煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、飛騨牛しぐれ煮、筍煮、味付こんにやく、寿高野含め煮、椎茸旨煮、ちりめん山椒、湯葉にしん笹巻、数の子醤油漬、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

えび かに 小麦 卵 乳

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。

固いものが食べにくい方に  
歯ぐきでつぶせるやわらかさ  
楽しく、美味しく、召し上がれる  
工夫とともに  
栄養面にも配慮しました。  
骨まで食べれる鯛と、  
さっぱり食感のお餅入り雑煮を  
セットにしました。

みんなと一緒に  
おせち正月

12/19(日)迄  
早期承り  
425円引!  
で、本体価格8,075円  
(税込8,721.00円)です。

おせち 20 **やわらかおせち重セット**  
本体価格 **8,500円** (税込9,180.00円)

◆お重外径:19.5×19.5×7cm **宅配可** **冷凍**  
◆20品目十付黒品2品  
◆賞味期限:2022年2月28日(冷凍保管にて)

【内容】梅ようかん、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん、きんとん、黒豆、若草しんじょう和風あん、伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、なます ゆず風味、昆布巻、湯葉のちりめん山椒和え、ほくし魚の西京焼、やわらかいかの木の芽味噌、里芋六方の煮物、花形人参の煮物、椎茸しんじょうの煮物、やわらかごぼうの煮物、さつまいもオレンジ風味、若桃の甘露煮

えび 小麦 卵 乳

●骨ごとイクラ君……1尾  
●さつまいもお餅雑煮……2食分

冷蔵庫で解凍(約24時間)してお召し上がりください。

ふくなお