



2023年 予約カタログ

おせち

家族の絆と幸せを願い、お重を囲むお正月。

おせち

送料込み

※店頭お渡しお持ち帰り商品を除きます。



おせちの
ご予約は
こちらから

宅配お申込締切日 2022年12月15日(木)

店頭お受取お申込締切日 2022年12月20日(火)

※写真は全てイメージです。

2022年11月25日☎までにおせちをご予約の方は

早期割引

5%OFF

対象商品が表示本体価格から

電子マネー-WAONのお支払いで、通常ポイントにプラス！

ボーナス
ポイント

200

ボーナスポイント進呈

※上記はマークの一例です。ボーナスポイントは対象商品によって異なります。
※各種JMB WAON・イオンカードのクレジット払い、ボーナスポイント進呈の対象外です。
※他のポイント倍付け企画との併用はできません。
※ネット申込みはWAONポイントは進呈されません。

ご記入は枠内に
黒の(消せない)ボールペンで
強く正確にご記入ください

宅配おせちの場合 ※(宅配おせちお申込書)にてお申し込みください。

宅配おせち

お申込締切日:2022年12月15日(木)

商品お届け日:2022年12月30日(金)

1 ご依頼主欄

お客さまの[郵便番号]・[おところ]・[おなまえ]・[電話番号]をご記入ください。

2 お届け先欄

お届け先さまの[郵便番号]・[おところ]・[おなまえ]・[電話番号]をご記入ください。
※お届け先さまがご依頼主さまと同じ住所の場合、**ご依頼主届け**をご記入ください。

3 商品欄

ご希望の商品の[商品番号]・[商品名]・[数量]・[カタログ本体価格(単価)]・[合計金額]
をご記入ください。

※ **数量限定** このマークのついた商品は、数に限りがございます。
ご予約期間内であっても商品が無くなり次第、予約終了とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

※ **ポイント200** このマークのついた商品は、WAONボーナスポイントの対象商品です。

※一部商品で、パッケージおよび商品内容が若干変更になる場合がございます。

●ご希望の商品名と本カタログ記載の宅配番号、その他必要事項をご記入の上、ミニストップのレジカウンターにて代金を添えてお申し込みください。●宅配商品はご指定先へお届けいたします。●複数個お申し込みの場合でも1個ずつのお届けとなりますのでご了承ください。●お届け時間の指定は承っておりません。●写真は全てイメージです。商品の性質上、写真と若干異なる場合がございます。

おせちのお問い合わせは下記にて承ります

ミニストップ贈りものセンター



0120-266-096

9:00~17:30

※期間外は、ミニストップお客さまサービスコールセンターにて承ります。

※2022/10/1(土)~2023/1/10(火)
※土・日・祝日も受け付けています。

ミニストップお客さまサービスコールセンター



0120-865-132

9:00~17:30

※土曜日・日曜日・元旦を除く。

お届けについて

※お届け先さまが同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届けのタイミングが異なる場合がございます。

※「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。

※お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

※年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がありますので、ご了承ください。

カタログ表記内容について

※カタログの掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。カタログに掲載している「税込」は、合計金額と異なる場合がございます。

※カタログの掲載商品は、すべて軽減税率商品です。

※カタログの掲載商品は、のしはお付け出来ませんので、ご了承ください。

その他

※ご依頼主さままたはお届け先さまの氏名に旧字等が使用されている場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「混」→「真」

※配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※申込書のご記入遅れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

※新型コロナウイルスによる影響で食材が変わる可能性があります。また、早期販売終了となる場合もございますので、ご了承ください。

店頭お受取の場合 ※下記のお申込書にて、お申し込みください。※宅配おせちは上記をご覧ください。

店頭お受取専用お申込書

必ずお読みください

個人情報のお取り扱いについて

●下記の【個人情報のお取り扱いについて】にご同意の上、下記お申込書の**赤枠内**にボールペンなどで必要事項をご記入いただき、ミニストップのレジカウンターにて代金を添えてお申し込みください。●商品お受取日にお客さま控えと引き換えに商品をお渡しいたします。大切に保管してください。●写真は全てイメージです。商品の性質上、写真と若干異なる場合があります。●お申込締切日以降の変更(商品等)はご容赦ください。●都合により商品の内容が一部変更になる場合があります。●各種キャンペーンの対象ではない場合がございます。ご了承ください。●カタログ掲載商品はすべて軽減税率商品です。●12月31日(土)の12時以降にお受取いただけます。

※ご予約いただいたお客さまの個人情報(おなまえ・電話番号・おところ・お申し込み内容等)は厳重に管理し、本商品の発送業務および、それに係わるご連絡(必要な場合のみ)に使用する場合があります。※当社は、お客さまの個人情報、お客さまの同意を得ることなく、業務委託先以外の第三者に開示することはありません。詳しくは当社ホームページ「個人情報のお取り扱いについて(プライバシーポリシー)」をご確認ください。https://www.ministop.co.jp/personal_info.html ※個人情報に関するお問い合わせは、下記ミニストップお客さまサービスコールセンターまで。

お問い合わせ窓口:ミニストップお客さまサービスコールセンター ☎ 0120-865-132 9:00~17:30 ※土曜日・日曜日・元旦を除く

※ **数量限定** このマークのついた商品は数に限りがございます。ご予約期間内であっても商品が無くなり次第、予約終了とさせていただきます。あらかじめご了承ください。 ※ **ポイント500** このマークのついた商品は、WAONボーナスポイントの対象商品です。 ※おせちは化粧箱でのお渡しとなります。

店頭お受取専用申込書(お客さま控え)

	商品名	本体価格	早期割引	本体価格	税込価格	早期割引	税込価格	個数	本体価格	商品お受取日
1	日本料理「翠徳亭(すいとくてい)」おせち三段重	13,800円	ポイント500 数量限定	13,110円	14,904.00円	ポイント500 数量限定	14,158.80円	個	円	12/31(土)
2	日本料理「翠徳亭(すいとくてい)」おもてなし重	11,000円	ポイント500 数量限定	10,450円	11,880.00円	ポイント500 数量限定	11,286.00円	個	円	12/31(土)

おなまえ	合計(レシート税込合計金額)	受付担当者	検収印	お受け取り予定時間
さま	円			12/31(土) 午後 時頃
ミニストップ	店			※予定時間は午後0時以降をご指定ください。

このお申込書は商品引き換えの際に必要となります。大切に保管してください。

●早期割引商品お申込期限:2022年11月25日(金)

店頭お受取専用申込書(店舗控え)

	商品名	本体価格	早期割引	本体価格	税込価格	早期割引	税込価格	個数	本体価格	商品お受取日
1	日本料理「翠徳亭(すいとくてい)」おせち三段重	13,800円	ポイント500 数量限定	13,110円	14,904.00円	ポイント500 数量限定	14,158.80円	個	円	12/31(土)
2	日本料理「翠徳亭(すいとくてい)」おもてなし重	11,000円	ポイント500 数量限定	10,450円	11,880.00円	ポイント500 数量限定	11,286.00円	個	円	12/31(土)

おなまえ	合計(レシート税込合計金額)	受付担当者	お受け取り予定時間
さま	円		12/31(土) 午後 時頃
電話番号 ()	ご予約承り日 月 日		※予定時間は午後0時以降をご指定ください。
おところ ※ご記入は任意です。			予約商品受取票貼付欄

●早期割引商品お申込期限:2022年11月25日(金)

日本料理「翠徳亭」 おもてなし重

名店監修おせち

日本料理 翠徳亭

日本料理界で幅広く活躍し、平成15年に厚生労働大臣表彰「現代の名工（卓越した技能者）」、平成21年黄綬褒章を受賞した「森口富士夫」が店主の翠徳亭。卓越した技術を活かし、伝統的なおせち料理に仕上げました。

1人前を2組セットにして
お届けいたします。



一段重×2組

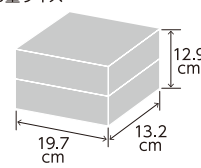
一人一客
おせち

店頭受取
専用

こちらのおせちは
店頭お渡しお持ち帰り
商品となります



■お重サイズ



ミニストップ
おすすめ
早期割引
ボーナス
ポイント 500
1人前
×2組
日本料理「翠徳亭」
おもてなし重
11,000円(税込11,880.00円)
※消費期限：冷蔵にて2023年1月1日。※写真は全てイメージです。

22品目
一段重▶ 栗きんとん20g、帆立ひも魚卵和え15g、紅白なます15g、黒豆金箔のせ25g、田作り5g、昆布巻、味付数の子、合鴨燻製、伊達巻、紅白蒲鉾×2、笹巻団子、叩き牛蒡×3、海老艶煮、紅白友禅串、旬旨煮、椎茸煮、味付よもぎ煮、花ごんにやく赤、鮭味噌焼、照焼帆立、金柑蜜煮、若桃甘露煮

日本料理「翠徳亭」 おせち 三段重

名店監修おせち



三の重



二の重

昔ながらの
おせち料理をお楽しみください。

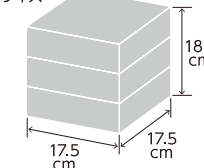
和風
三段重

店頭受取
専用

こちらのおせちは
店頭お渡しお持ち帰り
商品となります



■お重サイズ



一の重

ミニストップ
おすすめ

早期割引

ボーナス
ポイント 500
お渡し日 12/31
数量限定

2人前
日本料理「翠徳亭」
おせち三段重

本体
価格 13,800円(税込14,904.00円)

※消費期限：冷蔵にて2023年1月1日。※写真は全てイメージです。

46品目

一の重▶ 市松蒲鉾×2、豚角煮×2、オリーブシロップ煮×2、手まりもち×2、真だら子旨煮×4、笹巻茶巾×2、海老艶煮×2、伊達巻×2、鮭味噌焼×2、市松錦玉子×2、黒豆金箔のせ40g、椎茸煮×2、牛肉と牛蒡のしぐれ煮30g
二の重▶ 鶏肉三色巻×2、合鴨燻製×2、金柑蜜煮×2、かつおくるみ20g、昆布巻×2、若桃甘露煮×2、金ごま牛蒡×6、紅白梅松葉、帆立ひも松前40g、栗きんとん30g、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、鮎土佐和え×2、田作り5g、焼菊煮×2、花ごんにやく赤、花ごんにやく白、あわび煮×2
三の重▶ カジキの南蛮漬40g、さつまいも甘露煮×2、紅梅もち、白梅もち、お多福豆×2、うぐいす豆20g、寿だし巻玉子×2、パイ貝旨煮×2、帆立ひも魚卵和え40g、照焼帆立×2、紅白なます20g、いくら醤油漬5g、鶏肉香草焼×2、いか梅酢30g、味付数の子×2

彩豊楽

いろいろ
ほう
らく

和風食材を中心に
肉・魚・甘味なども楽しめるように盛込んだ、
ロブスター入のおせちです。



■ 一の重：練りきんとん ■

芋本体の味を感じられるよう
甘さ控えめに仕上げました。



■ 二の重：有頭海老 ■

縁起の良い有頭海老を、
色鮮やかに仕上げました。



三の重

二の重

一の重

ミニストップ
おすすめ

ボーナス
ポイント 200 早期割引 おせち
送料込み

宅記番号 800002 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け
お届け日 12/30 数量限定

2-3
人前 彩豊楽

本体
価格 10,000円(税込10,800.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

41品目
一の重▶こはだ印の花和え30g、真鱈子旨煮×3、赤魚西京焼×2、
若鶏の三色巻×2、蓬麩・栗麩、ロブスター、田作り煮10g、
練りきんとん30g、洗皮栗甘露煮、たたきごぼう×3、
昆布巻×2、きぬさや×3

二の重▶さつまいも胡麻和え×3、知鳥鶏(鶏皮) 15g、鶏つくね串×2、
紅白蒲鉾×2、源平なます30g、花餅(紅梅)、伊達巻×2、有頭海老×2、
花餅(白梅)、糸昆布美味酢炊き30g、子持昆布×2、黒豆煮30g

三の重▶の巻(海老)、の巻(ほうれん草)×2、合鴨スモーク×2、
あかにし貝(香草風味)×2、ミックスピーズ20g、
たらば風味かまぼこ×2、海老新文×2、鳴門金時芋レモン煮×2、
オニオンマリネ20g、スモークサーモントラウト×3、
クランベリーくるみ20g、抹茶くるみ餅×3、桜えびつまみ×3、杏子煮、
チーズ入ドック×2、若桃甘露煮

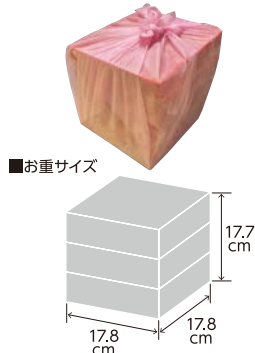
和洋
三段重

■ 一の重：蓬麩・栗麩 ■



蓬・栗の実を練り込んだ
もちもちとしたのがある麩です。

お届け時 化粧箱に入れてお届けします



■お重サイズ

17.8 cm 17.8 cm 17.7 cm

「ぎをんや満文」
迎春おせち

名店監修おせち

京都「ぎをんや満文」監修。
お重の段毎で和・洋・中が味わえ、
お子さまから大人まで楽しめます。

比べて納得
8.5寸サイズ



こんなに
大きい!!

一般的な
5.5寸サイズ



ミニストップ
おすすめ

ボーナス
ポイント 200 早期割引 おせち
送料込み

宅記番号 800001 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け
お届け日 12/30 数量限定

3-4
人前 「ぎをんや満文」迎春おせち

本体
価格 15,000円(税込16,200.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

59品目
一の重▶椎茸旨煮×3、焼き湯葉巻×3、梅麩、たたきごぼう×5、
ごま鮎入世麩×3、田作り煮7g、扇寿かまぼこ×3、ロブスター、
伊達巻×3、味付焼菊×3、帆立照焼×3、真鱈子旨煮×3、
鳴門金時芋レモン煮×3、若桃甘露煮×3、練りきんとん90g、
洗皮栗甘露煮×3、プリ照焼×3、手まり餅、黒豆煮60g

二の重▶チキンテリーヌ×4、合鴨スモーク×3、たごバジルソース和え30g、
オニオンマリネ60g、スモークサーモントラウト×4、
ライブオリブ×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、チーズ入ドック×3、
鶏チーズ焼×3、蟹爪テリーヌマヨネーズソース×2、
蟹爪テリーヌオーロラソース、ブレッドパインナッフル×3、蟹グラタン、
スイーツキューブ(紅白ミルク・マンゴー)、キャロットラペ45g、
アンデスポーク×3、スタッドオリブ、ガトーショコラ×4、クリーム包み×3

三の重▶赤魚西京焼×3、市松錦糸巻×3、にしん昆布巻×3、鮎土佐煮×3、
寿高野豆腐×3、彩りなます25g、子持昆布×4、金柑甘露煮×2、
海老の旨煮×4、紅白なます25g、鯛いくら醤油漬5g、ミックスマリネ40g、
ハンバーグ×3、ブロッコリー(コンソメ風味)、チキンロール×3、
松前漬40g、くらげの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、
くるみ甘露煮25g、ティラミスチョコ×3、胡麻団子×3

ぎをん
や満文
青木庵

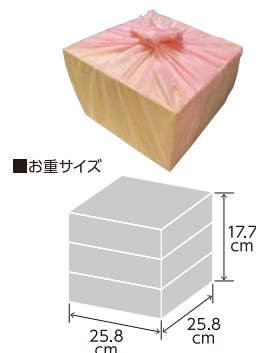
円町の料亭「や満文」として創業、
祇園の地に移り「ぎをんや満文」となりました。
築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。
昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、
本物の味をお楽しみいただけます。
「今日の心。京の心」「移りゆく人の心情に寄り添うような、
繊細なお料理をご提供する」ということを心がけた料亭です。



3

和洋中
三段重

お届け時 化粧箱に入れてお届けします



■お重サイズ

17.7 cm 25.8 cm 25.8 cm

◀3・4ページに掲載のおせちのご予約はこちらから

4

ホテル監修おせち

「ホテルニューオータニ」監修
和洋中三段重

半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」
王道のおせちをご堪能ください。

早期割引 おせち
送料込み

宅記番号 800004 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け
お届け日 12/30 数量限定

3~4人前 「ホテルニューオータニ」監修
和洋中三段重

本体価格 20,000円(税込21,600.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

44品目

一の重▶ホウレンソウと若鶏のテリーヌ×3、キャロットラペ30g、
ピテットオリーブ、ドライフルーツミックス30g、オニオンマリネ30g、
スモークサーモン×3、蒸し鶏バジル30g、合鴨燻製×3、
チキンと豆のラタトゥイユ30g、ロブスター、
十勝ハーブ牛ローストビーフ80g

二の重▶伊達巻×3、味付け箱×3、きぬさ××3、椎茸×3、
鳴門金時芋甘露煮×3、昆布巻×3、紅白蒲鉾×2、白花生×5、黒豆30g、
松前漬30g、数の子×4、金団餡40g、栗甘露煮×4、紅白なます35g、
鱈いくら醤油漬5g、わかざびフライ15g、若桃甘露煮×2

三の重▶鹿児島県産黒豚ローストポーク×2、肉団子×2、味付ザーサイ20g、
杏子シロップ煮×2、クランベリーくるみ30g、錦糸玉子包み×2、
タラチソース30g、連の芽梅酢漬5g、小胡瓜×2、
糸昆布酢炊き50g、鮎煮、薩摩芋胡麻まぶし×2、胡麻団子×2、
中華くらげ40g、ミックスピーンズ30g、蟹風味蒲鉾×2

ホテル監修おせち

「京都センチュリーホテル」監修
京灯り

「京都センチュリーホテル」監修。
お酒のあてとしても楽しめる和洋折衷のおせちです。

早期割引 おせち
送料込み

宅記番号 800005 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け
お届け日 12/30 数量限定

3人前 「京都
センチュリーホテル」監修
京灯り

本体価格 18,000円(税込19,440.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

一の重▶金柑甘露煮×2、くるみ甘露煮15g、昆布巻×3、田作り煮5g、
糸昆布美味酢炊き45g、あわび旨煮、松前漬40g、数の子×3、
ロブスター、蓬鮎、栗鮎、焼き湯葉巻×2

二の重▶紅白蒲鉾×3、若桃甘露煮×2、伊達巻×3、たたきごぼう×4、
源平なます45g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、海老の旨煮×3、
きんとん30g、流皮栗甘露煮、黒豆煮30g、もみじ漬25g、
鱈いくら醤油漬5g

三の重▶杏子煮×2、合鴨スモーク×3、スタッドオリーブ×2、鶏つくね串×3、
オニオンマリネ50g、スモークサーモントラウト×3、ケッパー×3、
小胡瓜×3、若鶏の三色巻×3、アンデスパーク×3、
親鶏のボン酢仕立て30g、キャロットラペ30g、ライブオリーブ×2



◀5・6ページに掲載のおせちのご予約はこちらから

The New Otani



二の重

三の重

一の重

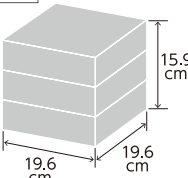
和洋中
三段重



お届け時 化粧箱に入れてお届けします



■お重サイズ



KYOTO CENTURY HOTEL



二の重

三の重

一の重

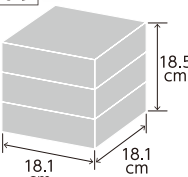
和洋
三段重



お届け時 化粧箱に入れてお届けします



■お重サイズ



「俺の」監修
俺のおせち饗宴
(和洋スイーツ)

名店監修おせち



二の重

三の重

一の重

ミニストップ
おすすめ

ボーナス
ポイント 200 早期割引 おせち
送料込み

宅記番号 800003 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け
お届け日 12/30 数量限定

2~3人前 「俺の」監修
俺のおせち饗宴(和洋スイーツ)

本体価格 19,850円(税込21,438.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

49品目

一の重▶ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、フォアグラムース20g、生ハム×3、
ドライマト(赤ワイン風味)×2、杏子煮×2、蒸し鶏バジル和え30g、
スモークサーモントラウト×2、スタッドオリーブ×2、
ライブオリーブ×2、ミックスピーンズ35g、たらば風味かまぼこ×2、
オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー(コンソメ風味)×3

二の重▶黒豆煮45g、焼印入り厚焼き玉子×2、たたきごぼう×5、
にしん昆布巻×3、糸昆布美味酢炊き25g、あわび旨煮、松前漬25g、
有頭海老×2、若鶏の三色巻×2、焼き湯葉巻×2、練りきんとん50g、
流皮栗甘露煮、白蒲鉾、紅蒲鉾、伊達巻×2、源平なます30g、
鱈いくら醤油漬5g、くるみ甘露煮20g

三の重▶ペカンナッツタルト、ガトーマカロン(抹茶・レモン・フランボワーズ)、
ガトーショコラ×2、ロールケーキ(チーズ&レモン・宇治抹茶・いちご・
キャラメルアーモンド・ティラミス)×各2、
わらび餅(チョコ・きな粉×2)、白大福、蓬大福、柚子餡入り大福、
紅大福、塩マロン×2、笹餅巾着もち×2

「俺の割烹」料理長と
「俺のフレンチ」シェフが監修した
おせちです。

俺のフレンチ

一の重 オマール海老のウニソース焼



遠藤雄二 シェフ



俺の割烹

二の重 あわび旨煮



佐藤信一 料理長

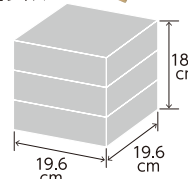


和洋
スイーツ
三段重

お届け時 化粧箱に入れてお届けします



■お重サイズ



京都「洙楽庵」 減塩おせち

「キッコーマン 特選 丸大豆減塩しょうゆ」を使用した減塩おせちです。

早期割引 おせち **送料込み**
宅記番号 800008 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け 数量限定
お届け日 12/30

3人前 京都「洙楽庵」減塩おせち

本体価格 **13,000円**(税込14,040.00円)
※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召しあがりください。
32品目 ※写真は全てイメージです。

- 一の重**▶ 笹だんご×3、減塩鶏だんご×3、金柑甘露煮×2、伊達巻×3、減塩ひと口昆布巻×3、減塩たたき牛蒡(ごま入)30g、減塩さわら照焼×3、減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3
- 二の重**▶ 減塩ゆば山椒煮30g、減塩帆立煮×3、減塩田作り15g、金柑甘露煮、減塩梅麩×3、減塩酢だこ25g、減塩紅白なます30g、いくら醤油漬2g、きんとん35g、渋皮栗、黒豆煮30g、ローストビーフ25g、減塩鰯の旨煮30g
- 三の重**▶ 減塩五目きんちゃく×3、減塩きぬさや×3、減塩梅人参×3、減塩筍煮×3、減塩がんもどき煮×3、減塩寿高野豆腐×3、減塩さつまいも甘露煮×3、減塩よもぎ麩×3、減塩ねじりこんにゃく×3、減塩牛蒡煮×3、減塩椎茸煮×3

名店監修おせち

銀座「花蝶」 和洋おせち(ほのか)

早期割引 おせち **送料込み**
宅記番号 800009 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け 数量限定
お届け日 12/30

2人前 銀座「花蝶」
和洋おせち(ほのか)

本体価格 **12,000円**(税込12,960.00円)
※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召しあがりください。
38品目 ※写真は全てイメージです。

- 一の重**▶ 紅白かまぼこ×2、伊達巻×2、松笠イカの醤油燻焼×2、鮭の西京漬焼×2、味付数の子×2、海老の姿煮×2、若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆25g、栗きんとん35g、紅白なます柚子の香り20g、田作り(佃煮)12g、梅麩煮、手毬麩煮
- 二の重**▶ セミドライトマト×2、モッツアレラチーズ(バジルソース)×2、ドライフルーツとクリームチーズ40g、海老のテリーヌ×2、ムール貝のコンフィ×2、パイ貝のガーリックバター焼×2、小海老のマリネ×2、野菜と魚介のマリネ20g、海老のゼリー寄せ×2、アンスのコンポート×2、スモークサーモントラウト×3
- 三の重**▶ ローストビーフ赤ワイン漬×4、彩り野菜のグリル30g、人参のマリネ20g、紫キャベツのマリネ20g、リオナーセージ×2、合鴨スモーク(オレンジピール添え)×2、豚肉と鶏肝のパテ×2、プラムの赤ワイン煮、人参のピクルス×2、ポローニヤハムのゼリー寄せ×2、パストラミ×2、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ

◀7・8ページに掲載のおせちのご予約はこちらから

塩分
約40%
カット
(該社比)

三の重

一の重

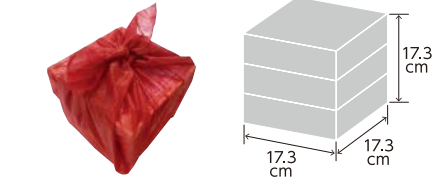
二の重

「特選 丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりとした味わいが魅力です。



お届け時 化粧箱に入れてお届けします

■お重サイズ



一の重



二の重

三の重

少人数
和洋
三段重

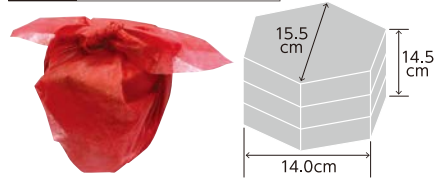


松田総料理長



お届け時 化粧箱に入れてお届けします

■お重サイズ



名店監修おせち

牛たん炭焼「利久」 和洋おせち

牛たん炭焼「利久」のおせち。
牛たんの魅力が楽しめるおせちに仕上げております。

一の重

早期割引 おせち **送料込み**

宅記番号 800006 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け 数量限定
お届け日 12/30

3~4人前 牛たん炭焼「利久」和洋おせち

本体価格 **20,000円**(税込21,600.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召しあがりください。
40品目 ※写真は全てイメージです。

- 一の重**▶ 牛たんテリーヌ×4、ブロッコリー×2、トマトワイン煮、牛たんちびたん燻×4、南蛮味噌20g、玉子焼(刻印)、牛たん佃煮30g、ペッパータンソフスライス15g、ずんだ大福、牛たんハム×3、おつまみ牛たん(ペッパー味)、牛たんスモークペッパー150g
- 二の重**▶ 伊達巻×3、にしん甘酢漬40g、きんとん、栗甘露煮、たたきごぼう30g、一口にしん昆布×3、ポイル昆布20g、のどぐろ甘酢漬×2、ポイルロブスター、黒豆50g、柚子かぶら50g、葉付ききんかん
- 三の重**▶ かまぼこ(紅)×2、かまぼこ(白)×2、いかのウニ和え50g、いくら醤油漬3g、海老と野菜のセビージェ40g、数の子松前漬40g、活煮あわび、ぶり照焼×3、有頭海老×5、人参煮×2、蓮根旨煮×2、きぬさや×2、牛蒡旨煮×2、寿高野豆腐、椎茸旨煮×2、海老枝豆真丈
- 別添**▶ 牛たん真空パック(塩味)95g

名店監修おせち

祇園「かにかくに」 おせち

祇園「かにかくに」監修の
和洋折衷おせちです。

早期割引 おせち **送料込み**

宅記番号 800007 承り期間 12/15まで 冷凍でのお届け 数量限定
お届け日 12/30

3人前 祇園「かにかくに」おせち

本体価格 **21,000円**(税込22,680.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年2月28日。
※解凍方法：冷蔵庫で約36時間、解凍してからお召しあがりください。
60品目 ※写真は全てイメージです。

- 一の重**▶ 紅白なます30g、こはだ栗漬×3、パイ貝旨煮×3、金柑蜜煮×3、笹巻団子×3、なごみ巻(ほうれん草)×2、なごみ巻(海老)×2、海老艶焼×3、ちりめん山椒15g、白梅もち、花こんにゃく(赤)×2、花こんにゃく(白)、真だら子旨煮×3、味付数の子×3、椎茸煮×3、紅白梅松葉、手まりもち
- 二の重**▶ 叩き牛蒡×5、味付よもぎ麩×3、紅白蒲鉾×3、伊達巻×3、サーモンの味噌焼×3、市松錦玉子×3、蛸生巻30g、昆布巻×3、ごまくるみ30g、里芋松葉串×3、田作り5g、焼筍煮×3、海鮮市松×3、いか梅酢15g、帆立ひも魚卵和え30g、梅しらしもち、梅麩甘煮×2
- 三の重**▶ 海老松風×3、干しあんず×3、さばマリネ35g、さつまいも甘露煮×3、黒豆金箔のせ30g、栗きんとん50g、合鴨燻製×3、いくら醤油漬5g、抹茶わらびもち×3、豚角煮×3、山うど酢味噌30g、紅白梅松葉
- 四の重**▶ ポテトチーズ×3、ドライトマト赤ワイン煮×4、ペーコンチーズドック×3、合鴨テリーヌ×3、若桃甘露煮×3、シーダイガー焼海老、味付ブロッコリー、スタフドオリーブ×2、オリブシロップ漬×2、鰯マスタード×5、鶏もも肉香味焼×3、ローストビーフ、いかと野菜のマリネ30g、いかとサーモンのサラダ40g、スモークトラウトローズ



二の重



三の重

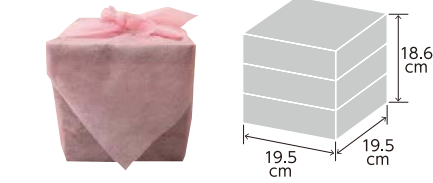


別添

牛たん+
和洋
三段重

お届け時 化粧箱に入れてお届けします

■お重サイズ



四の重

三の重



二の重

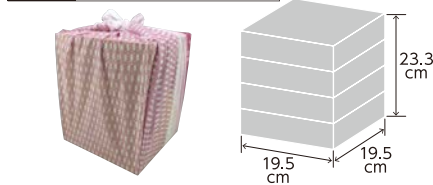
一の重

和洋
四段重



お届け時 化粧箱に入れてお届けします

■お重サイズ



おせち詰合せ
ディズニー

別添

早期割引 おせち 送料込み
宅記番号 800012 承り期間 12/15まで 冷蔵でのお届け 数量限定

2人前 おせち詰合せ ディズニー

本体価格 10,000円(税込10,800.00円)
※消費期限：冷蔵にて2023年1月2日。※写真は全てイメージです。

24品目切餅
一段重▶鯛入蒲鉾(紅)×2、鯛入蒲鉾(白)、伊達巻×2、祝海老×2、栗甘露煮×2、田作り8g、昆布巻×2、味付数の子×2、丹波黒豆20g、煮しめごぼう×2、煮しめ梅型人参×2、煮しめ椎茸、煮しめ里芋×2、三色野菜巻×2
二段重▶ほたてスモーク×2、ミッキーマウスかまぼこ、ミニーマウスかまぼこ、海老とブロッコリーのデリヌ×2、洋風なます20g、鶏のトマト煮×2、玉子焼×2、黒糖ローストポーク×2、オリーブ×2、きんぴらごぼう肉巻×2
別添▶ディズニー切餅×6

二の重



一の重

キャラクター
二段重

©Disney

この商品は
冷蔵でお届けいたします



お届け時 化粧箱に入れてお届けします ■お重サイズ

KIHACHI
FOOD
HALL

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
パフェアスのセットです。

名店監修オードブル

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアス

早期割引 おせち 送料込み

宅記番号 800010 承り期間 12/15まで 冷蔵でのお届け 数量限定

3人前 東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアス

本体価格 12,000円(税込12,960.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

17品目パフェアス
一段重▶伊達鶏の燗製×3、レモンシロップ漬×3、にしんマスタード和え35g、KIHACHIオリジナル スパイシーシュリンプ×3、合鴨スモーク×3、メープルくるみ30g、レーズンレパン×2、スモークサーモントラウト×4、チーズ入ドック×3、宮崎ハーブ牛のローストビーフ80g、トリュフソース8ml、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、阿波尾鶏のスペアリブ×3、スタッドオリーブ×3、アンデスポーク×4、蒸し鶏パジル和え40g、イエローペッパー酢漬、レッドペッパー酢漬

別添▶パフェアス95ml×3

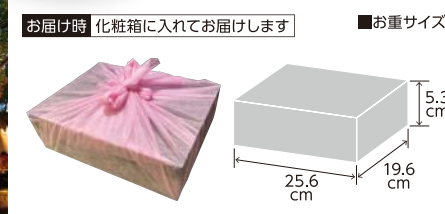


一段重



パフェアス

洋風
オードブル
&アイス



お届け時 化粧箱に入れてお届けします ■お重サイズ

おせちお品書き

P.1 日本料理「翠徳亭」おせち三段重
本体価格 13,800円(税込14,904.00円) 早期割引 13,800円(税込14,904.00円) ボーナスポイント 500 冷蔵 店頭専用 2人前 ファミリー向け

P.2 日本料理「翠徳亭」おもてなし重
本体価格 11,000円(税込11,880.00円) 早期割引 11,000円(税込11,880.00円) ボーナスポイント 500 冷蔵 店頭専用 1人前×2組 大人向け

P.3 「ぎをん や満文」迎春おせち
本体価格 15,000円(税込16,200.00円) 早期割引 15,000円(税込16,200.00円) ボーナスポイント 200 冷蔵 宅記専用 3~4人前 ファミリー向け

P.4 彩豊楽
本体価格 10,000円(税込10,800.00円) 早期割引 10,000円(税込10,800.00円) ボーナスポイント 200 冷蔵 宅記専用 2~3人前 大人向け

P.5 「俺の」監修 俺のおせち饗宴(和洋スイーツ)
本体価格 19,850円(税込21,438.00円) 早期割引 19,850円(税込21,438.00円) ボーナスポイント 200 冷蔵 宅記専用 2~3人前 ファミリー向け

P.6 「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重
本体価格 20,000円(税込21,600.00円) 早期割引 20,000円(税込21,600.00円) 冷蔵 宅記無料 3~4人前 ファミリー向け

P.6 「京都センチュリーホテル」監修 京灯り
本体価格 18,000円(税込19,440.00円) 早期割引 18,000円(税込19,440.00円) 冷蔵 宅記無料 3人前 大人向け

P.7 牛たん炭焼「利久」和洋おせち
本体価格 20,000円(税込21,600.00円) 早期割引 20,000円(税込21,600.00円) 冷蔵 宅記専用 3~4人前 ファミリー向け

P.7 祇園「かにかくに」おせち
本体価格 21,000円(税込22,680.00円) 早期割引 21,000円(税込22,680.00円) 冷蔵 宅記専用 3人前 ファミリー向け

P.8 京都「洙楽庵」減塩おせち
本体価格 13,000円(税込14,040.00円) 早期割引 13,000円(税込14,040.00円) 冷蔵 宅記専用 3人前 健康志向の方向け

P.8 銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか)
本体価格 12,000円(税込12,960.00円) 早期割引 12,000円(税込12,960.00円) 冷蔵 宅記専用 2人前 大人向け

P.9 東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアス
本体価格 12,000円(税込12,960.00円) 早期割引 12,000円(税込12,960.00円) 冷蔵 宅記専用 3人前 ファミリー向け

P.9 神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル
本体価格 7,500円(税込8,100.00円) 早期割引 7,500円(税込8,100.00円) 冷蔵 宅記専用 2~3人前 大人向け

P.10 おせち詰合せ ディズニー
本体価格 10,000円(税込10,800.00円) 早期割引 10,000円(税込10,800.00円) 冷蔵 宅記専用 2人前 子ども向け

STEAK HOUSE
縁
Kobe Beef

名店監修オードブル

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」
木田料理長監修のオードブルです。

早期割引 おせち 送料込み

宅記番号 800011 承り期間 12/15まで 冷蔵でのお届け 数量限定

2~3人前 神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル

本体価格 7,500円(税込8,100.00円)

※賞味期限：冷凍にて2023年1月31日。
※解凍方法：冷蔵庫で約24時間、解凍してからお召し上がりください。
※写真は全てイメージです。

22品目
一段重▶生ハム×3、スモークシュリンプ×2、クランベリーくるみ30g、若鶏の三色巻×2、若鶏明太ロール×2、スタッドオリーブ×2、小胡瓜×2、合鴨スモーク×2、杏子煮×2、鶏つくね串×2、若桃甘露煮×2、ローストビーフ70g、チーズ入ドック×2、鶏の醤油チーズソース焼×2、ドライトマト(赤ワイン風味)×2、帆立香草焼×3、キャロットラペ30g、ライブオリーブ、オニオンマリネ30g、スモークサーモントラウト×2、たこバジルソース和え25g、海老サラダ25g



◀9・10ページに掲載のおせちのご予約はこちらから



一段重

洋風
オードブル



お届け時 化粧箱に入れてお届けします ■お重サイズ