

おせち

おせち ご予約承ります

ご予約締切日

12/
27(土)

お持ち帰り商品

早期ご予約承り特典

12/15(月)まで

厳選 **10品**

10% 引

- ※店頭ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～よる7時までとなります。
- 一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
- ※店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けください。
- ※一部商品は、ご予約締切日、商品のお渡し日が異なります。
- ※数量には限りがございますので、お早めにお申し込みください。
- ※都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
- ※店舗により、一部取扱いのない商品がございます。
- ※このカタログは本体価格と参考税込価格を併記しております。
- ※ご予約のキャンセルは承っておりません。
- ※飾りのお皿や小物は商品には含まれておりません。
- ※記載の「○人前」は目安となります。
- ※おせち料理お届けの際、お客様のお名前、ご住所等を常用漢字等に置き換えさせて頂く場合がございます。あらかじめ、ご了承ください。
- ※お預かりした個人情報は、商品のご予約・お引渡しのお問い合わせのみに利用し、それ以外の目的には利用いたしません。
- ※写真はすべてイメージです。

おせち全国配送

お届けできない地域

【北海道】利尻郡・礼文郡
【東京都】小笠原村・青ヶ島村・大島町・新島村・八丈町・神津島村・三宅村・御蔵島村・利島村
【新潟県】佐渡市・岩船郡粟島浦村
【福島県】双葉郡(双葉町・大熊町・葛尾村・富岡町・浪江町)・相馬郡(飯館村)・南相馬市(小高区)
【島根県】隠岐郡
【長崎県】五島市・対馬市・南松浦市・北松浦郡小値賀町・佐世保市宇久町・佐世保市黒島町・佐世保市高島町・平戸市大島村・平戸市度島町・松浦市鷹島町・松浦市皇鹿町青島免・長崎市伊王島町・長崎市高島町・長崎市池島町・西海市崎戸町平島・西海市崎戸町江島・西海市大瀬戸町松島(内郷・外郷)
【宮崎県】延岡市島浦町
【鹿児島県】奄美市・西之表市・鹿児島郡・大島郡・熊毛郡・出水郡長崎町獅子島・薩摩川内市里町・薩摩川内市上郷町・薩摩川内市下郷町・薩摩川内市鹿島町
【沖縄県】沖縄本島・北大東村・南大東村・八重山郡・宮古郡・久米島町・宮古島市・石垣市

【重要なお知らせ】

ヤマト運輸の荷物転送の有料化について
お届け先様が「長期不在」「転宅」により住所不明の場合、以下のいずれかで対応させていただきますので、ご了承願います。

- ① ヤマト運輸の規定変更により、商品の送り状に記載された住所以外にお届け先を変更(転送)する場合、送り状記載の住所から変更後の住所までの運賃をお届け先様が着払いでご負担いただくこととなります。
「印字された宛先のご住所」
「マンション名・部屋番号の記載漏れ」等十分ご確認の上ご注文ください。
- ② 送り状記載のご依頼主様へ商品をお戻しいたします(運賃はいただきません)。



クリスマスケーキは裏面をご覧ください▶

東武ストアオリジナル

和風3段

厳選吟味した
和風の食材を贅沢に
盛り込んだ38品目の三段重



おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(月)まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引

●ご予約承り時間および商品お渡し時間は、
あさ9時～よる7時までとなります。
一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたは
お近くの従業員にお声掛けくださいませ。

東武ストア
オリジナルおせち

こだわり食材

いくら醤油漬



子孫繁栄を願った北海道産の大粒いくらです。

ぶり照焼



立身出世を願うという意味の
鰯(国産・天然)を上品な照焼に仕上げています。

黒豆煮(金箔入)



兵庫県産の大粒の丹波黒豆を
ふっくら、色艶よく炊き上げました。
豆には「まめ」=健康に暮らせるようにとの
願いが込められています。

合鴨スモーク



脂ののった合鴨の胸肉をじっくり燻製して
仕上げました。ジューシーな味わいと
ほのかな燻製の風味をお楽しみください。

和風

一の重

黒豆煮(金箔入)／八彩しそ酢和え／煮メ蓮根／ふきの煮物
海老旨煮／たらこ昆布巻／味付ひすい銀杏
さつま芋甘露煮／きんとん／栗甘露煮
紅白なます／いくら醤油漬／田作り

二の重

伊達巻／花咲サラダ／若桃甘露煮
赤かまぼこ／白かまぼこ／日向夏編笠
金柑甘露煮／ぶり照焼／叩きごぼう
味付焼菊／椎茸旨煮／人参旨煮
蕪と富有柿の甘酢漬／にしん土佐煮
小松菜と舞茸の煮浸し

三の重

筍木の芽和え／梅くわい
揚げ茄子とインゲンの生姜あんかけ／梅人参煮
するめ松前漬／北寄貝サラダ／いか山菜和え
合鴨スモーク／帆立柚子明太／荳わかめ三陸煮



商品
番号 N-01

38品目

3人前

重箱サイズ(cm)

縦 15.5

横 15.5

高さ 3.6

3段重

早割
特典

数量限定

お持ち帰り限定

ボーナス
ポイント

+300
ポイント

東武ストアオリジナル
和風3段

宅配
お持ち
帰り

15,000円

参考税込価格 16,200円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで

13,500円

参考税込価格
14,580円



ご予約締切日
12月18日(木)

商品お渡し日
12月31日(水)



ご予約締切日
12月27日(土)

商品お渡し日
12月31日(水)

冷蔵(解凍)

冷蔵(解凍)

商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

お持ち帰り限定
+300
ポイント

左記の表示のあるおせち料理をお持ち帰りで
ご予約いただいたお客様にお会計時、
通常ポイントに加え、さらにポイントをお付けいたします。
※他のポイント企画とは併用できませんのでご了承ください。



このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域

全国 ※一部地域除く

厳選吟味した
和洋の食材を
贅沢に盛り込んだ
41品目の三段重



早割
特典

数量限定

東武ストアオリジナル 和洋折衷3段

お持ち帰り限定

ボーナス
ポイント
+500
ポイント

三の重
さつま芋と豆のハニーマスタード風味
北寄貝とおおさのジュレ／杏甘露煮
合鴨スモーク／若桃のピクルス
塩レモンチキン／コーンクリームチーズロール
オードブルパーティー
きのこブロッコリーのバジルマリネ
紫キャベツのピクルス
ミートボールナポリタン
たこのバジルソース和え
トマト赤ワイン煮／カシューナッツ船炊き
若摘み胡瓜の柚子マリネ

二の重
紅白市松かまぼこ／黒豆煮（金箔入）
梅麩煮／伊達巻／さつま芋甘露煮
たらこ昆布巻／海老旨煮
叩きごぼう／鰯昆布メ金箔紙包み
煮メ連根／ふきの煮物／赤魚西京焼／椎茸旨煮

一の重
カレイ龍皮巻／こごみ梅肉和え
するめ松前漬／いくら醤油漬
紅白なます／栗甘露煮／きんぴら
あかにし生姜味噌／焼ロブスター
梅人參煮／莖わかめ三陸煮
田作り／塩茶の香

和
洋

商品番号 N-02
41品目
3人前
重箱サイズ(cm)
縦 18.8
横 18.8
高さ 4.5
3段重

東武ストアオリジナル
和洋折衷3段

宅配
お持ち
帰り

20,000円
参考税込価格 21,600円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで

18,000円
参考税込価格 19,440円



ご予約締切日 12月18日(木)
商品お渡し日 12月31日(水)
冷蔵(解凍)



ご予約締切日 12月27日(土)
商品お渡し日 12月31日(水)
冷蔵(解凍)

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(月)まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引

●ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～よる7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

1段目和風・京都料亭うお寿
2段目洋風・北海道レストランアンサンブル
3段目中華・京都中華レストラン東東来
それぞれ監修のコラボお節です。

三重 東東来



森寺 料理長



二重 アンサンブル



佐藤 オーナーシェフ

一重 うお寿



山下 若主人

早割
特典

数量限定

東武ストアオリジナル 和洋中3段

お持ち帰り限定
**ボーナス
ポイント
+500
ポイント**

中華飯館／中華いか山菜
黒糖黒酢ソースの肉団子／鶏中華テリーヌ
海老のチリソース煮 焼豚
中華くらげ／梅くわい／チンゲン菜京風和え

野菜入りミートパテ
きのこブロッコリーのバジルマリネ
カニと香草のテリーヌ
杏目露煮／花咲サラダ
メープルくるみ／トマト赤ワイン煮
北寄貝とおおさのジュレ
さつまいもと豆のハニーマスタード風味／砂肝塩焼

伊達巻／黒豆煮(金箔入)
味付ひすい銀杏／赤かまぼこ
白かまぼこ／海老旨煮
人参旨煮／ふきの煮物
にしん昆布巻／栗甘露煮
きんぴら／いくら醤油漬
紅白なます／たたき牛蒡

和
洋
中

商品 番号	N-03	重箱サイズ(cm)	
		縦	15.5
		横	15.5
		高さ	3.6
	33品目		
	3人前		3段重

東武ストアオリジナル
和洋中3段

宅配
お持ち
帰り
22,000円 (本体)
参考税込価格 23,760円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで
19,800円 (本体)
参考税込価格 21,384円



ご予約締切日 12月18日(木)
商品お渡し日 12月31日(水)
冷蔵(解凍)



ご予約締切日 12月27日(土)
商品お渡し日 12月31日(水)
冷蔵(解凍)

商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+500
ポイント

左記の表示のあるおせち料理をお持ち帰りで
ご予約いただいたお客様にお会計時、
通常ポイントに加え、さらにポイントをお付けいたします。
※他のポイント企画とは併用できませんのでご了承ください。



このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域

全国 ※一部地域除く

コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル
東武ホテルレバント東京
宇都宮東武ホテルグランデ

和洋中の料理長が共同監修した逸品をふんだんに盛り込みました。
味と品質にこだわった上質な素材を使用した東武ホテルオリジナルおせちです。

東武ホテルの
おせち



鮑のオイスター煮 海藻添え／海老のチリソース煮
蟹爪アーマー揚げ／とびこ翡翠蒸し／黒酢の酢豚
帆立醤油煮／細竹の中国醤油煮
椎茸の中華風旨煮／焼麩（コウフ）の香味煮
桃型餅／くらげ甘酢和え
緑色ザンザイ／豚耳の辛し和え
広東風叉焼／ブロッコリー添え／白菜甘酢漬
赤・黄パプリカ酢漬／くるみみ飴炊き

参の重

国産黒毛和牛のローストビーフ
サーモンとほうれん草のクリビヤック
トリュフ入りチキンガランティース
鰯のエスカベッシュ／バーナイズ燻製オイル漬
トラウトサーモンローズ／オニオンピクルス
人参のラベ／コルニッションピクルス
ライプオリブ／スタッフドオリブ
合鴨スモーク／キノコのマリネ／チキンのバスケット
波皮栗甘露煮／ズワイガニのテリーヌ漁師風
北海道産豚肉のパテ・ド・カンパニー
ドライトマトの赤ワイン煮／牛蒡の赤ワイン煮

式の重

海老旨煮／鯉昆布巻／数の子醤油漬／小城麩
銀鮭袖焼／紅白房型餅／黒むつ西京焼／富野豆腐含め煮
椎茸旨煮／帆立旨煮／梅麩含め煮／巻ゆば味付け
手まり餅／伊達巻／紅白市松かまぼこ／青梅甘露煮
栗きんとん／つぶ貝串刺し／なます／トラウトサーモン砵巻
とこふし／三本松／丸金柑／黒豆／田作り

宅の重

和洋中

商品番号 N-04

61品目

3～4人前

重箱サイズ(cm)

縦 24.0

横 24.0

高さ 15.0

3段重

数量限定

東武ホテルの冷凍おせち

「和洋中三段重」39,910円^{（本体）}

参考税込価格 43,102円



ご予約締切日

12月15日(月)

商品お渡し日

12月30日(火)

冷凍

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(月)まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引

●ご予約承り時間および商品お渡し時間は、
あさ9時～よる7時までとなります。
一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたは
お近くの従業員にお声掛けくださいませ。

京菜味のむら 朱雀

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ました。



料理長 坂ノ上茂樹



ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(土)	12月30日(火)
冷凍	
ご予約締切日	商品お渡し日
12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)
冷蔵(解凍)	



和風

一の重

網笠柚子甘露煮／小鮎甘露煮／松笠いか白焼
鮭昆布なると巻／お祝い海老／笹団子
数の子醤油漬／合鴨ロース／紅白松葉串

二の重

いくら醤油漬／鶏山椒焼／宇治抹茶羊羹
赤魚西京焼／鯛西京焼／スモークサーモントラウト
さごしのおぼろ包み／田作り／豚角煮／からすみ
金柑甘露煮／梅羊羹松葉串

三の重

湯葉にしん笹巻／牛肉八幡巻
湯葉団子串／あんこうの南蛮漬
栗きんとん／梅餅／黒豆／紅鶴羊羹
白鶴羊羹／金時人参入り生酢
龍皮巻／梅酢蓮根の芽／ふぐの梅酢和え
若桃甘露煮／三色団子松葉串

四の重

たこの酢漬／あんず梅酢漬
伊達巻／帆立むもの柚子和え
寿高野／金時人参／味付こんにゃく
菊煮メ／椎茸旨煮／梅甘露煮
花百合根／紅白蒲鉾／蟹爪袖庵焼
あわび姿煮／梅型人参／手まり麩
松麩

数量限定

早割
特典

商品番号	N-05	重箱サイズ(cm)
		縦横高さ
	52品目	21.1 21.1 5.0
	5〜6人前	4段重

京菜味のむら 朱雀

宅配
お持ち帰り

34,000円(本体)
参考税込価格 36,720円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで
30,600円(本体) 参考税込価格 33,048円

和洋中

一の重

紅白なます／いくら添え／金箔黒豆
きんとんと甘露煮／田作り
カラスガレイ西京焼／市松かまぼこ／伊達巻
たたきごぼう／浜汐海老／数の子美味漬
葉わさび松前漬／鰻昆布巻／裏白しいたけ
笹しぐれ／豚八幡巻

二の重

鶏のガランティン／牡蠣のオリブオイル漬
紫キャベツのラペ／雲丹と帆立のテリヤキ
合鴨バスタード／ミックスビーコンのソテー
蟹爪のスモーク／ほうれん草のバターソテー
ヤリイカとつぶ貝のジェノベーゼ
若桃のコンポート
フルーツチーズピスタチオのせ
ローストビーフ
赤魚のムニエルポルチーニソース

三の重

鶏叉焼／小松菜のごま油炒め
海老チリ
カラスガレイの甘酢あんかけパプリカ添え
杏仁豆腐／鮎のオイスターソース煮
蒸し鶏のネギだれ
白キクラゲの冷菜
帆立貝の豆鼓炒め
ザリサイと人参のナムル
甘海老の紹興酒煮



Hotel Okura



中国料理調理長 山崎正 和食料理調理長 西川和浩 総料理長 我田民生

和洋中バラエティに富んだ食材を彩り鮮やかに盛りつけました。
柔らかく焼き上げたカラスガレイの西京焼や
蒸り高いカニ爪スモーク、食べ応えのある海老チリソースなど、
三代代それぞれが自分の好きなものを探せるおせちです。

ホテルオークラ

数量限定

商品番号	N-06	重箱サイズ(cm)
		縦横高さ
	39品目	17.1 17.1 5.0
	3〜4人前	3段重

ホテルオークラ
和洋中おせち
三段重

26,000円(本体)
参考税込価格 28,080円



ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)
冷凍	

このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。

このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域
全国 ※一部地域除く

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、
あさ9時〜よる7時までとなります。
一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、
サービスカウンターまたはお近くの従業員に
お声掛けくださいませ。

なだ万

なだ万

数量限定



日本料理「なだ万」が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。

商品番号	N-08	重箱サイズ(cm)	縦 19.7 横 19.7 高さ 7.4
16品目		3人前	1段重

なだ万おせち「多久味」 18,000円(本体)
参考税込価格 19,440円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)
宅配	冷蔵

和風
紅白小袖蒲鉾／伊達巻
海老／田作り／貝柱雲丹和え
黒豆／田作り／栗きんとん
いぐら／醤油漬／ローズストロベリー
一口昆布巻／干椎茸甘露煮
帆立生巻煮

千賀屋謹製

和洋

千賀の料理長「千賀信明」が美しく華やかに盛り付けの一つ二つを監修したおせち料理。



千賀屋謹製 彩華千 和風三段重 24,000円(本体)
参考税込価格 25,920円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(土)	12月31日(水)
宅配	冷蔵(解凍)

商品番号	N-07	重箱サイズ(cm)	縦 24.5 横 24.5 高さ 3.9
59品目		4〜5人前	3段重

京菜味のむら「八坂」

亀甲型の手桶三段重に色とりどりの祝い料理を31品目詰合せた少人数向け。



商品番号	N-10	重箱サイズ(cm)	縦 18.2 横 15.8 高さ 4.3
31品目		2〜3人前	3段重

京菜味のむら 八坂 11,500円(本体)
参考税込価格 12,420円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで 10,350円(本体)
参考税込価格 11,178円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(土)	12月30日(火)
宅配	冷蔵
ご予約締切日	商品お渡し日
12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)
店頭お渡し	冷蔵(解凍)

和風
一口昆布巻／伊達巻
たたきごぼう／お祝い海老
黒豆／梅餅／数の子醤油漬
笹団子／合鴨ロース
餅巾着旨煮／高野豆腐の含め煮／ごぼう煮
黒豆／あんごめ煮／枝豆入り信田巻
海老旨煮／蓮根型こんにやく／菊煮
椎茸旨煮／松麩／梅型人參

京菜味のむら「小袖」



一の重はおせちの定番食材を中心に、二の重は和洋の内容を詰め合わせたお重です。

商品番号	N-09	重箱サイズ(cm)	縦 15.0 横 15.0 高さ 5.0
25品目		2人前	2段重

京菜味のむら 小袖 11,000円(本体)
参考税込価格 11,880円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで 9,900円(本体)
参考税込価格 10,692円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(土)	12月30日(火)
宅配	冷蔵
ご予約締切日	商品お渡し日
12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)
店頭お渡し	冷蔵(解凍)

和洋中
豚角煮／サーモンと玉葱のマリネ
鶏肉のトマトソース煮／梅型餅あん
海老のチリソース／肉団子黒餅あん
小鯛香草焼／中華くわ／若桃甘露煮
ブラックオリブ／アンチョビオリブ
たたきごぼう／金時人参入り生酢
帆立ひもの柚子和え／数の子醤油漬
栗甘露煮／一口昆布巻／お祝い海老
笹団子／手まり麩／松麩／梅型人參／梅羊羹松葉串

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(月)まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時〜よる7時までとなります。一部店舗は開店からの承り、お渡しとなります。店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

和と洋のおせち料理を組み合わせた、
2〜3世代向けのお重詰め。

数量限定



紀文

和洋

一の重

伊達巻／栗きんとん／蒲鉾紅
味付数の子／田作り／錦玉子／黒豆

二の重

ぶり照焼／銀鮭西京焼
はすの芽梅酢漬
いか松笠白焼／金柑甘露煮
にしんの甘酢漬／いくら醤油漬
焼鯛立／湯葉の有馬煮
あわび旨煮／紅白なます

三の重

くるみ甘露煮／厚焼玉子
牛肉八幡巻
鶏肉西京味噌焼／ローストポーク
豚角煮／合鴨スモーク／若桃甘露煮
信田巻（三種野菜巻）
煮しめ俵こんにやく／ぎんなん
煮しめ椎茸／煮しめ梅型人参
菜の花湯葉巻／海老しんじょう

商品番号 N-11
36品目
3〜4人前

重箱サイズ(cm)
縦 19.5
横 19.5
高さ 17.4
3段重

紀文 おせち詰合せ3段
祝の幸 18,500円^{（本体）}
参考税込価格 19,980円

早割
特典

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで

16,650円^{（本体）} 参考税込価格 17,982円

店頭
お渡し

ご予約締切日
12月15日(月)

商品お渡し日
12月30日(火)・31日(水)

冷蔵(生詰)

紀文

お届け状態



※写真は盛り付け例です。
（個別パック入りです）
飾り物は付属しておりません。

伝統の味を、おいしさと新鮮さを保つ
個別包装でお届けします。

和風

一の重

蒲鉾白／蒲鉾紅／伊達巻
錦玉子／栗きんとん／黒豆
田作り／味付数の子／祝海老

二の重

あわびの旨煮／ばい貝旨煮
数の子昆布菊花和え／厚焼玉子
昆布巻／ぶり照焼／豚角煮
紅白なます／煮しめ梅型人参
煮しめふき／煮しめこぼろ
煮しめ高野豆腐

数量限定

お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+100
ポイント

商品番号 N-12
21品目
2〜3人前
2段重相当

紀文
和風おせち詰合せ 檜扇
（紙お重箱付き） 15,000円^{（本体）}
参考税込価格 16,200円

店頭
お渡し

ご予約締切日
12月15日(月)

商品お渡し日
12月30日(火)・31日(水)

冷蔵(袋詰)

和風

数量限定



海の幸と山の幸の旨さに
和のこころを伝承させた
純和風のおせち料理。

カネハツ

早割
特典

商品番号 N-13
30品目
2〜3人前

重箱サイズ(cm)
縦 18.5
横 18.5
高さ 5.3
2段重

カネハツ
初梅

16,000円^{（本体）}
参考税込価格 17,280円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで

14,400円^{（本体）} 参考税込価格 15,552円

宅配
お持ち帰り

ご予約締切日
12月20日(土)

商品お渡し日
12月31日(水)

冷蔵(生詰)

店頭
お渡し

ご予約締切日
12月20日(土)

商品お渡し日
12月31日(水)

冷蔵(生詰)

商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+100
ポイント

左記の表示のあるおせち料理をお持ち帰りでご予約いただいたお客様にお会計時、通常ポイントに加え、さらにポイントをお付けいたします。
※他のポイント企画とは併用できませんのでご了承ください。

宅配

このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。

店頭
お渡し

このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域
全国 ※一部地域除く

カモ井

多彩な食材を詰め込んだ、カモ井「イチオシ」のおせちです。

和風

一の重目安

丹波黒黒豆／田つくり
栗きんとん／真たらこ角煮
だし巻／祝海老

二の重目安

焼はたて（3個）
若桃甘露煮／照焼つくね
鰯の柚庵焼／紅白豆マリネ
高野豆腐含め煮
にしん一口昆布

三の重目安

たたきごぼう／ふきのうま煮
なます／里芋含め煮
手網こんにやく
子持ちいかのうま煮
味付しいたけ
穂先竹の子

商品番号 N-14
22品目
3〜5人前
3段重相当

早割特典

数量限定

カモ井 おせち 葵（あおい） 11,000円（本体）
参考税込価格 11,880円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日（月）まで

9,900円（本体） 参考税込価格 10,692円

ご予約締切日 12月18日（木） 商品お渡し日 12月30日（火）・31日（水）
常温（袋詰）

小人数でいただけるぴったりサイズ。お正月に欠かせない品々を詰め込んだおせちです。

和風

一の重目安

丹波黒黒豆／田つくり
栗きんとん
あさりのうま煮
たたきごぼう／祝海老
照焼つくね
高野豆腐含め煮

二の重目安

穂先竹の子（2切）／焼はたて
手網こんにやく／里芋含め煮
味付けしいたけ／なます
だし巻／にしん一口昆布

商品番号 N-15
16品目
2〜3人前
2段重相当

数量限定

カモ井 紅梅 6,800円（本体）
参考税込価格 7,344円

ご予約締切日 12月18日（木） 商品お渡し日 12月30日（火）・31日（水）
常温（袋詰）

お正月気分が気軽に楽しめる、少量・食べきりサイズ。

和風

数量限定

商品番号 N-16
11品目
1〜2人前
1段重相当

カモ井 幸 4,800円（本体）
参考税込価格 5,184円

ご予約締切日 12月18日（木） 商品お渡し日 12月30日（火）・31日（水）
常温（袋詰）

丹波黒黒豆／田つくり／にしん一口昆布
なます／里芋含め煮／味付けしいたけ
穂先竹の子／手網こんにやく
高野豆腐含め煮／祝海老／あさりのうま煮

お届け状態



※写真は盛り付け例です。
（個別パック入りです）
重箱・飾り物は
付属しておりません。

お届け状態



※写真は盛り付け例です。
（個別パック入りです）
重箱・飾り物は
付属しておりません。

お届け状態



※写真は盛り付け例です。
（個別パック入りです）
重箱・飾り物は
付属しておりません。

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日（月）まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引

●ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時〜よる7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

京都 洙樂庵

調味料に減塩しょうゆを使用することで塩分に配慮。
塩分を気にされる方へおすすめ

商品番号	N-17	重箱サイズ(cm)	縦 17.3 横 17.3 高さ 4.8
	33品目		
	3人前		3段重

数量限定

京都「洙樂庵」
減塩おせち
3段重

15,000円(本体)
参考税込価格 16,200円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)
宅配	冷蔵

和洋

一の重
伊達巻／紅白かまぼこ
ひとくち昆布巻
減塩たたき牛蒡／減塩海老のうま煮
チキン二色巻／減塩数の子
梅麩／若桃甘露煮／減塩鰯照焼

二の重
ローストビーフ／酢だこ／減塩田作り
金柑甘露煮／黒豆煮／紅白なます
鯉いくら醤油漬／減塩ゆば山椒煮
若桃甘露煮／きんとん／渋皮栗
減塩鰯の旨煮／減塩帆立煮

三の重
減塩五目きんちやく／きぬさや
減塩梅人參／減塩菊煮
減塩がんもどき煮／減塩高野豆腐
さつまいも甘露煮／焼き湯葉煮
減塩牛蒡煮／ねじりこんにやく
減塩椎茸煮／金柑甘露煮



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
ガトーパナヌケーキをご用意しました。
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。

東京正直屋

一の重
栗金団／空豆甘露煮／伊達巻／松前漬／数の子
黒豆／有頭海老煮／赤魚西京焼／若鶏八幡巻
紅白なます／いくら／せ／紅白蒲鉾／一口昆布巻
花鰻煮／穂先煮／割烹おくら煮
寿高野豆腐煮／梅麩煮

二の重
ホワイトバストラム／ガトーパナヌ
美らイカ／若桃甘露煮／わかざきマリネ
海老マリネ／花咲サラダ／紅茶鴨燻製
伊予相ビール
スモークサーモン／ラウトマリネ・ライブオリーブ
レシンのマスタード和え
レッドキャベツとビーツのラペ
野菜入りミートパテ

三の重
胡麻さつまいも／胡桃甘露煮／錦糸焼売
中華クラゲ／山クラゲ中華和え
合鴨モロ肉のスマーク
さつま金時レモン煮
大海老チリソース／ザーサイ
黒糖豚バラ角煮／ブロッコリー
ホワイトチキン／カリカリ梅味
肉団子／椎茸旨煮

和洋中



数量限定

商品番号	N-18	重箱サイズ(cm)	縦 16.2 横 16.2 高さ 13.5
	44品目		
	2～3人前		3段重

東京正直屋
和洋中おせち 11,000円(本体)
三段重 吉祥 参考税込価格 11,880円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)
宅配	冷蔵

紀文

咀嚼が弱くなってきた方も一緒に食べられます。
塩分控えめ、甘さ控えめのおせち料理です。

商品番号	N-19	重箱サイズ(cm)	縦 19.5 横 19.5 高さ 6.9
	10品目		
	1～2人前		1段重相当

数量限定

紀文 食べやすくて
体に優しいおせち

9,000円(本体)
参考税込価格 9,720円

店頭お渡し	ご予約締切日	商品お渡し日
	12月15日(月)	12月30日(火)・31日(水)
		冷蔵(袋詰)

和風

塩分50%オフ蒲鉾／紅／伊達巻
栗きんとん／厚焼玉子／ぶり照焼
錦玉子／丹波黒豆／煮しめ 高野豆腐
煮しめ ぶき／煮しめ 梅人參

お持ち帰り限定
ボーナス
+100
ポイント

お届け状態



※写真は盛り付け例です。
(個別パック入りです)
飾り物は
付属しておりません。



商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

お持ち帰り限定
ボーナス
+100
ポイント

左記の表示のあるおせち料理をお持ち帰りで
ご予約いただいたお客様にお会計時。
通常ポイントに加え、さらにポイントをお付けいたします。
※他のポイント企画とは併用できませんのでご了承ください。

宅配

このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。

店頭お渡し

このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域
全国 ※一部地域除く

新しい年の福を願う思いも込めた、年末年始にぴったりのメニューを揃えました。
お気に入りの器に盛り付けて、特別な日の食卓を演出。
大切な人と分かちあう、縁起のよさと美しさが楽しめるオードブルは、
おせち代わりにおすすめです。

RF1
SOZAI

お届け状態

※オリジナル保冷バッグに入れてお渡します。

※写真は盛り付け例です。
(個別バック入りです)
お等は
付属していません。

RF1 迎春オードブル

洋風

数量限定

和牛のビーフロール／海老のハーブグリル
合鴨のロースト／パテ・ド・カンパーニュ
グリーンオリブ
ムール貝の燻製／リリックオイル
ドライフルーツとナッツのコンディマン
チーズ（ベルネージュ）

商品番号 N-20

8品目

2～3人前

1段重相当

RF1 迎春オードブル **11,112円** 本体
参考税込価格 12,000円

店頭お渡し

ご予約締切日
12月15日(月)

商品お渡し日
12月31日(水)

冷蔵(袋詰)

赤坂璃宮

広東名菜
赤坂璃宮



広東料理の高級中華レストラン。
日本の食材に目を向け、
日本山海の幸を四季折々の味で表現し、
焼物や海鮮料理を看板メニューにしている。
スパイスや油をさりげなく控え、
優しく穏やかな味わいが特徴的。

オーナーシェフ 譚澤明氏



広東風の
優しい味わいのおつまみ中華おせち。
譚シェフこだわりの4度焼きした特製チャーシューを始め、
エビチリ、大西洋鮭の唐揚げ／リンゴ酢風味など、
見た目と味わいで赤坂璃宮の
世界観をお楽しみいただけます。

商品番号 N-22
13品目
2～3人前

重箱サイズ(cm)
縦 19.9
横 26.1
高さ 5.0
1段重

数量限定

赤坂璃宮
中華おせち
一段重

14,000円 本体
参考税込価格 15,120円

宅配

ご予約締切日
12月15日(月)

商品お渡し日
12月30日(火)

冷蔵

中華

鶏肉の甘酢あん和え／ブロッコリー添え
赤坂璃宮チャーシュー
蒸し鶏のバンバンジーソース
豚肉の黒胡椒炒め／ブロッコリー・松の実添え
大西洋鮭の唐揚げ／リンゴ酢風味
エビチリソース／ホタテの醤油味
松笠いかと枝豆の中華あん／桃の花餅
若桃甘煮／クルミの胎飲／胡瓜の甘酢漬
クラゲの冷菜／クコの実添え

東京青山「KIHACHI」



パフェアイス×2
トリュフソース

KIHACHI FOOD HALL

青山に本店を構えるKIHACHIシェフ監修
オードブルとパフェアイスのセットです。

商品番号 N-21
21品目
+パフェアイス
2人前

重箱サイズ(cm)
縦 19.6
横 25.6
高さ 5.3
1段重

数量限定

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&
パフェアイス **13,000円** 本体
参考税込価格 14,040円

宅配

ご予約締切日
12月15日(月)

商品お渡し日
12月30日(火)

冷蔵

洋風

伊達鶏の燻製／レモンシロップ漬
レッドキャベツのラベ
モッツアレラチーズのオリブオイル漬
スタッドオリブ／キャロットラペ
スモークサーモン／トラウト／ライプオリブ
オニオンマリネ／生ハム／杏子煮
レズンレパン／合鴨スモーク
くるみのキャラメリゼ／ローストビーフ
豚タン／魚卵のマヨサラダ
華味鳥スパイス手羽中
ブロッコリー（コンソメ風味）
KIHACHI オリジナルスパイスシュリンプ
桜島どりマリネチキン

おせち料理早期ご予約承り特典 **12月15日(月)まで お持ち帰り商品 厳選10品 10%引**

●ご予約承り時間および商品お渡し時間は、
あさ9時～よる7時までとなります。
一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたは
お近くの従業員にお声掛けくださいませ。

数量限定

京菜味 のむら

お二人で1セットずつはもちろん、
来客用にも最適な一品です。

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を
竹籠に詰合せました。

商品 番号	N-23	重箱サイズ(cm)	
		縦	21.6
		横	21.6
		高さ	5.5
		一の重×2	

早割
特典

京菜味のむら
花籠二段 14,000円^(本体)
参考税込価格 15,120円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(月)まで

12,600円^(本体) 参考税込価格 13,608円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(土)	12月30日(火)

冷蔵

ご予約締切日	商品お渡し日
12月25日(木)	12月30日(火)・31日(水)

冷蔵(解凍)

和風

一の重
×2

金時人参入り生酢/黒豆/梅餅
伊達巻/紅白蒲鉾/黒糖ローストポーク
栗甘露煮/穴子八幡巻/田作り
お祝い海老/赤魚西京焼/一口昆布巻
国産鶏の焼つくね串
さしのおぼろ包み/だし巻
鶏肉の菜の花巻/数の子醤油漬
笹団子/味付こんにやく
高野豆腐の含め煮/旬煮メ
焼き湯葉煮/味付通根/ごぼう煮メ
帆立旨煮/六角里芋煮/椎茸旨煮
手まり麩/松麩/梅型人参/金柑甘露煮

紀文

紀文

数量限定

数量限定



©Disney

食べられるシール/
ディズニー 1個

切り餅/ディズニー 6個

お子様と一緒に楽しめる
かわいらしい二段重。
重箱は小物入れに
お使いいただけます。

商品 番号	N-25	重箱サイズ(cm)	
		縦	16.5
		横	16.5
		高さ	10.8
		2段重相当	

紀文
おせち詰合せディズニー

10,800円^(本体)

参考税込価格 11,880円(税率10%)

ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)・31日(水)

冷蔵(生詰)

和洋

サンリオキャラクターが
いっぱい詰まったお重詰めで新年をお祝い!

商品 番号	N-24	重箱サイズ(cm)	
		縦	16.5
		横	16.5
		高さ	10.8
		2段重相当	

紀文
サンリオキャラクターズの
おせち詰合せ 10,800円^(本体)

参考税込価格 11,880円(税率10%)

ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(月)	12月30日(火)・31日(水)

冷蔵(生詰)

和洋

伊達巻/鯛入り蒲鉾(紅)/鯛入り蒲鉾(白)
栗きんとん/昆布巻/海老の旨煮
くるみ甘露煮/田作り/味付数の子
蒲鉾(ポチャッコ)/黒豆
練り切り(ハローキティ)

二の重

大学芋(ごまかつま)/鶏ももトマト煮込み
錦玉子/豚角煮/デミグラスハンバーグ
三元豚ロースパストラミ/オリブ
蒲鉾(シナモロール)
りんごのグラッセ
若桃甘露煮
練り切り(クロミ)

このマークの商品は、
ご指定日に無料にて
お届けいたします。

このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

配達地域
全国 ※一部地域除く

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、
あさ9時~よる7時までとなります。
一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、
サービスカウンターまたはお近くの従業員に
お声掛けくださいませ。

お刺身

1パック 約9～10人前

・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・生サーモン
・ぶり
・ほたて
・いか
・赤えび

商品番号 7006

刺身盛合せ(寿)
中とろ入

7,800円(本体)

参考税込価格 8,424円



ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



1パック 約7～8人前

・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・生サーモン
・ぶり
・ほたて
・いか
・赤えび

商品番号 7007

刺身盛合せ(祝)
中とろ入

6,500円(本体)
参考税込価格 7,020円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



1パック
約5～6人前

商品番号 7008

刺身盛合せ(幸)
中とろ入

5,500円(本体)

参考税込価格 5,940円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



※トレーは変更となる場合がございます。しょうゆ・わさびが必要な場合は、受取時に従業員にお申しつけください。

上記商品以外にも、ご予算に応じご予約承ります。※お刺身のご予約は、蕨店・梅島店・小菅店・本蓮沼駅前店・越谷店・フエンテふじみ野店・フレッシュ&クイック朝霞台店・フレッシュ&クイック曳舟店では実施しておりません。白井店・蘇我店・川越メイン・おけがわメインでは鮮魚専門店にて別途ご注文を承ります。

河豚 ふぐ



※7009見本イメージです。

ふぐの本場・山口県下関市「(株)ヤマモ水産」謹製産地直送!!
贅沢にふぐ三昧!!「ふぐ」ならではの歯ごたえと口の中に広がる
上品な味をご堪能下さい!

商品番号 7009

とらふぐ料理セット(刺身・鍋)

刺身180g、チリ500g、皮身150g、焼きひれ5g
特製ふぐ醤油300ml、もみじおろし40g

28,800円(本体)

参考税込価格 31,104円

商品番号 7010

とらふぐ刺身セット

刺身140g、皮身100g、焼きひれ5g
特製ふぐ醤油150ml、もみじおろし40g

18,800円(本体)

参考税込価格 20,304円



ご予約締切日
12月18日(木)まで

商品お渡し日
年末は12月30日(火)・31(水) /
年始は営業開始日～1月4日(日)まで

※「とらふぐ」セットのご予約は、蕨店・梅島店・小菅店・白井店・蘇我店・本蓮沼駅前店・越谷店・川越メイン・おけがわメイン・フエンテふじみ野店・フレッシュ&クイック朝霞台店・フレッシュ&クイック曳舟店では実施しておりません。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～より7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

クリスマスから年末年始まで食卓を彩ります

お寿司／お刺身 ご予約承ります

お寿司



48貫

・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身・真鯛
・生サーモン
・いくら醤油漬・うに
・ボイルずわいがに
・甘えび
・いか
・穴子
・ひらめ
・玉子焼き

商品番号 7001

にぎり寿司(雅)

5,556円(本体)

参考税込価格 6,000円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



36貫

・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身・真鯛・いか
・いくら醤油漬・むき甘えび
・はたて・生サーモン・穴子
・甘えび・ボイルずわいがに・玉子焼き



商品番号 7002

にぎり寿司(彩)

3,704円(本体)

参考税込価格 4,000円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



40貫

・本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身
・真鯛・生サーモン・むき甘えび
・いくら醤油漬・うに・いたや貝
・はたて・寿司えび・はたて
・甘えび・ボイルずわいがに
・いか・穴子・玉子焼き



商品番号 7003

にぎり寿司(宴)

4,630円(本体)

参考税込価格 5,000円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



24貫

・本まぐろ中とろ・いか
・本まぐろ赤身・真鯛
・いくら醤油漬・はたて
・ボイルずわいがに
・むき甘えび・穴子
・生サーモン・寿司えび・玉子焼き



商品番号 7004

にぎり寿司(華)

2,778円(本体)

参考税込価格 3,000円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。



48貫

・本まぐろ中とろ・真鯛
・ぶり・本まぐろ赤身
・いくら醤油漬・うに
・はたて・生サーモン
・ボイルずわいがに
・活メ寿司えび
・活メ穴子
・ひらめ



商品番号 7005

にぎり寿司(福)

6,482円(本体)

参考税込価格 7,000円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4日(日)お渡し分は
12月29日(月)より7時までとさせていただきます。

※トレーは変更となる場合がございます。全品「わさび抜き」となっております。しょうゆ・わさび・ガリが必要な場合は、受取時に従業員にお申しつけください。

上記商品以外にも、ご予算に応じご予約承ります。※お寿司のご予約は、蔵店・梅島店・小菅店・本連沼駅前店・越谷店・フエンテふじみ野店・フレッシュ&クイック朝霞台店・フレッシュ&クイック曳舟店では実施しておりません。白井店・蘇我店・川越メイン・おがわメインでは鮮魚専門店にて別途ご注文を承ります。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～より7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。



サーモンや海老、
合鴨などをトッピングした
クリスマスにぴったりの
冷製オードブルです。

商品番号
8005

5種を愉しむ!
ごちそうオードブル

798円(本体)

参考税込価格 861円

- ①ポテトサラダ、合鴨、パセリ
- ②明太子スパゲティサラダ、海老
- ③チーズペンネ、サーモン
- ④キャロットラペ
- ⑤ブロッコリー、タコ、セミドライトマト



ご予約締切日 12月11日(木)まで

商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

海老とカニ風味かまぼこの
2種類の海の幸が楽しめる
彩り鮮やかなサラダです。

商品番号
8006

2種の海の幸!
パーティサラダ

598円(本体)

参考税込価格 645円

キャベツミックス、海老、
カニ風味かまぼこ、玉子そぼろ



ご予約締切日 12月11日(木)まで

商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)



クリスマスパーティーの
彩りに贅沢フルーツを
どうぞ!

商品番号
6001

カットフルーツ
オードブル(小)

980円(本体)

参考税込価格 1,058円



ご予約締切日 12月11日(木)まで

商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)



商品番号
6002

カットフルーツ
オードブル(大)

1,980円(本体)

参考税込価格 2,138円



ご予約締切日 12月11日(木)まで

商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)



※写真の商品は一例です。※一部フルーツの変更がある際はご容赦ください。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時~よる7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

※飾りのお皿や小物は、
商品には含まれて
おりません。

PARTY MENU

パーティーメニュー 2025

パーティーを彩る、
華やかなごちそうが
勢揃い

旨味あふれる肉料理をバランスよく
盛り合わせたバルスタイルのセットです。
赤・白問わずワインとの相性も良好
ご家庭で気軽に"肉バル"気分を
お楽しみいただけます。

商品番号
8002

肉バルセット **980円** (本体)
参考税込価格 1,058円

照り焼きチキン、チキンナゲット、
フライドポテト、合鴨スライス、
フランク、あぶり焼きチキン



ご予約締切日 商品お渡し日の7日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは
12/26(金)より7時までのご予約とさせていただきます。

みんなが大好きなフライドチキン
ナゲットを盛り付けた
メニューです。

商品番号
8003

フライドチキン **698円** (本体)
セット 参考税込価格 753円

フライドチキン、
チキンナゲット、ポテトフライ



ご予約締切日 商品お渡し日の7日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは
12/26(金)より7時までのご予約とさせていただきます。

みかずにもみつまみにも
最適なメニューを取り揃えた
オードブルです。

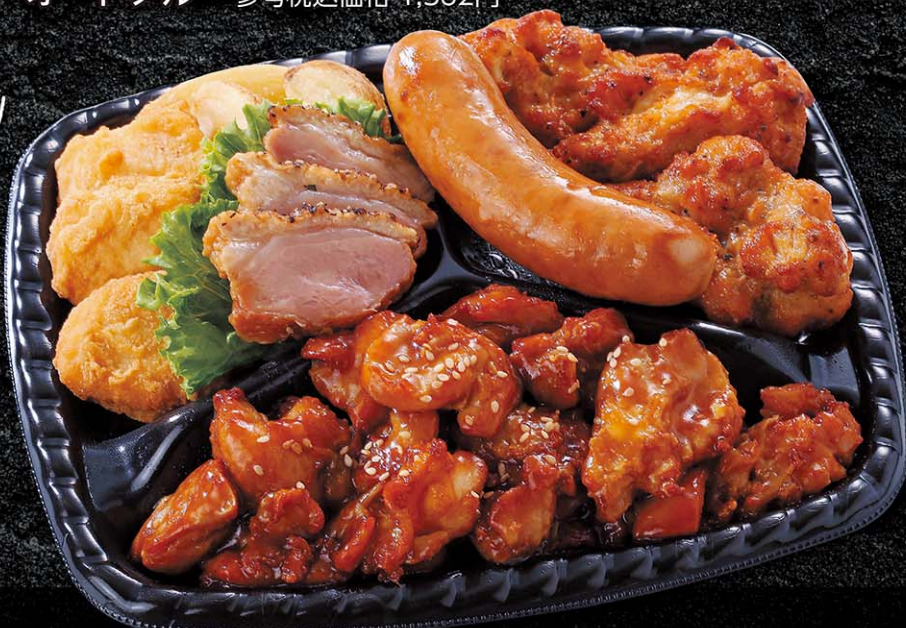
商品番号
8001

バラエティー **1,280円** (本体)
オードブル 参考税込価格 1,382円



フライドチキン、手羽元あぶり焼、
えびチリ、鶏竜田揚げ、うずら串フライ、
チーズ揚げ、フライドポテト

ご予約締切日 商品お渡し日の7日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは
12/26(金)より7時までのご予約とさせていただきます。



生地、トマトソース、チーズすべてに
こだわって2000通り以上から
選び抜いたマルゲリータです。

商品番号
8004

イタリア産
モッツアレラ使用
Wモッツアレラの
窯焼きマルゲリータ

598円 (本体)
参考税込価格 645円



窯焼き生地、トマトソース、
モッツアレラチーズ、チェリートマト、
バジルソース、オリーブオイル

ご予約締切日 商品お渡し日の7日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは
12/26(金)より7時までのご予約とさせていただきます。



※オードブル・ピザのご予約は梅島店・小菅店・佐倉石川店・本蓮沼駅前店・フレッシュ&クイック朝霞台店・フレッシュ&クイック曳舟店では実施していません。



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～より7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

※飾りのお皿や小物は、
商品には含まれて
おりません。



島根県産

出雲あじわい牛

島根県の当社指定農場で環境に配慮した飼料と
独自の肥育で丹精込めて育てられています。

サーロインステーキ用

肩ロースすき焼用



※トレーは変更となる
場合がございます。

※トレーは変更となる
場合がございます。



商品番号
5001

2枚
340g

2,800円
参考税込価格 3,024円

商品番号
5002

3枚
510g

4,100円
参考税込価格 4,428円

100g当り約824円

100g当り約804円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは12/30(火)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号
5003

300g

2,200円
参考税込価格 2,376円

商品番号
5004

500g

3,600円
参考税込価格 3,888円

100g当り約734円

100g当り720円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
※年始営業開始日～1/4(日)までのお渡しは12/30(火)より7時までのご予約とさせていただきます。

※出雲あじわい牛のご予約は、蔵店・大師前店・下赤塚店・上福岡店・新河岸店・梅島店・小豆沢店・小菅店・豊春店・西尾久店・新田店・佐倉石川店・逆井店・西池袋店・本蓮沼駅前店・東雲店・越谷店・川越メイン・おけがわメイン・にしこくメイン・フェンテふじみ野店・フレッシュ&クイック朝霞台店・フレッシュ&クイック曳舟店では実施していません。

掲載商品以外にも、
ご予算に応じ
ご予約承ります。



※写真はイメージです。
飾りのお皿や小物は
商品に含まれておりません。



〈セット内容〉
もも生ハムスライス30g、ロース生ハムスライス30g、
パンチェッタスライス30g、軽井沢熟成あらびきウインナー150g、
3種のハーブ&レモンウインナー150g



商品番号
5005

信州ハム
3種の生ハム&
軽井沢
ウインナーセット
1,680円

冷蔵

参考税込価格 1,814円

ご予約締切日 12月5日(金)

商品お渡し日 12月20日(土)～25日(木)



このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時～より7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。

店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。

スパークリングワイン

エレガントな香り。
ふんわりとした果実味と
軽やかな酸が調和した、爽やかなや辛口のロゼ。



商品番号 KA-01
フレシネ
イタリアン
ロゼ 750ml
本体 2,680円
参考税込価格 2,948円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

フレッシュな、
果実味たっぷりの爽やかな味わいが魅力です。



商品番号 KA-02
フレシネ
プロセッコ
750ml
本体 2,680円
参考税込価格 2,948円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

24カラットの
金箔が入ったスパークリングワイン。
クリーミーな泡立ちと程よいコクの
楽しめる親しみやすい味わいの辛口スパークリングワインです。



商品番号 KA-03
フェリスタス
金箔入りスパークリング
750ml
本体 2,380円
参考税込価格 2,618円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

青りんご、アカシアの花のような
爽やかなアロマが感じられ、
繊細な香りがきめ細かい泡を伴って口の中に広がります。



商品番号 KA-04
ミオネット
ヴァルдобビアーデネ
プロセッコ スペリオレ
エクストラドライ 750ml
本体 2,480円
参考税込価格 2,728円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

ヴーヴ・クリコの味とスタイルを
代表するシャンパン。力強さと繊細さが
完璧なバランスで調和し、しつかりとした骨格を持つ
豊かな味わいに、心地よい爽やかさとフルーティなアロマが際立ちます。



商品番号 KA-05
ヴーヴ・クリコ
イエローラベル
ブリュット 750ml
本体 6,580円
参考税込価格 7,238円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

フランスのウイナリーとブドウが
共同開発した、アルコール度数0.1%未満の
ワインテイスト飲料。ワインラヴァーも愛する本格派スパークリング。



商品番号 KA-06
20歳以上の方の
飲用を想定した商品です。
ノンアルコール飲料
ジョエア・オーガニック・
スパークリング・
シャルドネ 750ml
本体 1,180円
参考税込価格 1,274円

ご予約締切日 12月8日(月)まで
商品お渡し日 12月20日(土)~25日(木)

※東武ストアネットショップのクーポンはご利用できません。

お酒は 20 歳以上の年齢確認ができないと販売いたしません。

年末年始の
ごちそうに
美酒

商品番号 KA-07
久保田萬寿
純米大吟醸
720ml
本体 4,880円
参考税込価格 5,368円

「久保田シリーズ」の最高峰。
柔らかな口当たりと調和のとれた旨味で、
軽く冷やしても、わずかに温めても、存在感を主張します。



ご予約締切日 12月11日(木)まで
商品お渡し日 12月23日(火)~31日(水)

スッキリした味わいと
滑らかな口当たりが特徴の本醸造です。
冷や、お燗どちらにもあうお酒です。



商品番号 KA-08
メ張鶴
本醸造 月
720ml
本体 1,480円
参考税込価格 1,628円

ご予約締切日 12月11日(木)まで
商品お渡し日 12月23日(火)~31日(水)

独自の製法により、
山田錦の味わいを引き出しつつ、
大辛口に仕上げました。
白ぶどうを想わせる綺麗な含み香があり、
口中に旨味が広がった後、
キリッとした辛さがやってきます。



商品番号 KA-09
東洋美人
純米吟醸
大辛口 720ml
本体 2,380円
参考税込価格 2,618円

ご予約締切日 12月11日(木)まで
商品お渡し日 12月23日(火)~31日(水)

山田錦50%精米、
華やかでフルーティな
吟醸香が女性人気の高い純米大吟醸です。



商品番号 KA-10
紀土
純米大吟醸
720ml
本体 2,480円
参考税込価格 2,728円

ご予約締切日 12月11日(木)まで
商品お渡し日 12月23日(火)~31日(水)

※東武ストアネットショップのクーポンはご利用できません。

このマークの商品は、
ご指定日に
店頭お渡しとなります。

ご予約承り時間および商品お渡し時間は、あさ9時~よる7時までとなります。一部の店舗は開店からの承り、お渡しとなります。
店頭でご予約の際は、サービスカウンターまたはお近くの従業員にお声掛けくださいませ。