

※新船橋店では実施していません。

※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・松浦市星鹿町青島免・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
薩摩川内市里町里・薩摩川内市上飯町・薩摩川内市下飯町・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ください。

- 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になります。
[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」等十分ご確認のうえ、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▶

ご予約締切日

12/27(日)

お持ち帰り商品

超

早期ご予約承り特典

9/30(水)まで

厳選

4品 20%引

お持ち帰り商品

早期ご予約承り特典

12/15(火)まで

厳選

10品 10%引

※厳選4品20%引・厳選10品10%引は、ご予約時にご精算されたお客様に限りです。

東武ストアオリジナル 和風三段

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



ご予約締切日
12月18日(金)

商品お渡し日
12月31日(木)

冷蔵(解凍)



ご予約締切日
12月27日(日)

商品お渡し日
12月31日(木)

冷蔵(解凍)

おせち料理 **超** 早期ご予約承り特典 **9月30日(水)まで** お持ち帰り商品 **厳選4品 20%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。



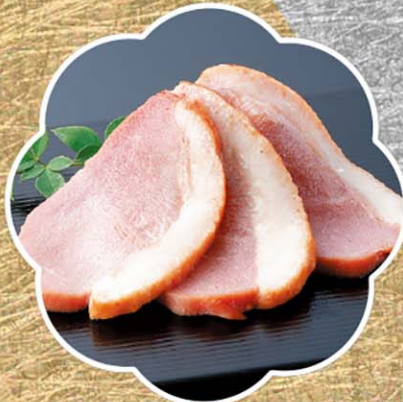
黒豆煮(金箔入)

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「マメに働いて暮らす」＝健康に暮らせるようにとの願いが込められています。



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。



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。



田作り

田を作るという意味から来た五穀豊穡を願う一品です。良質な国内産かたくちいわしを焙煎で香ばしく、水飴を使用して艶持ち良く仕上げました。甘味料や保存料等無添加の佃煮です。

東武ストアオリジナルおせち こだわり食材

一の重

伊達巻／さつま芋と豆のハニーマスタード風味
若桃甘露煮／赤かまぼこ／白かまぼこ
梅麩煮／人参旨煮／こごみ梅肉和え
ぶり照焼／叩きごぼう／椎茸旨煮／味付焼筍
蕪と富有柿の甘酢漬／砂肝塩焼
小松菜と舞茸の煮浸し

二の重

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
にしん昆布巻／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

和風



お持ち帰り限定
**ボーナス
ポイント
+300
ポイント**

**数量
限定**

**早割
特典**

商品番号	N-01	重箱サイズ(cm)	
38品目		縦	16.6
3人前		横	16.6
		高さ	17.2
		3段重	

東武ストアオリジナル
和風三段 16,000円 (本体)
参考税込価格 17,280円

お持ち帰り限定 **超早期予約20%引** 9月30日(水)まで
12,800円 (本体) 参考税込価格 13,824円

お持ち帰り限定 **早期予約10%引** 12月15日(火)まで
14,400円 (本体) 参考税込価格 15,552円

**商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +**

**+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
43品目の三段重



東武ストアオリジナル 和洋折衷三段

三の重
さつま芋と豆のハニーマスタード風味
北寄貝とおさのジュレ/花咲サラダ
合鴨スモーク
サーモンときのこのマリネ
塩レモンチキン/紅芋南京テリトヌ
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
伊予柑タコマリネ
トマト赤ワイン煮/メープルくるみ
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)/梅麴煮
伊達巻/さつま芋甘露煮/にしん昆布巻
いか山菜和え/海老旨煮/叩きごぼう
煮メ連根/ふきの煮物/椎茸旨煮
小松菜と舞茸の煮浸し/ぶり照焼

一の重
カレイ龍皮巻/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/きんとん
あさり柚子胡椒風味/焼ロブスター
梅人参煮/茎わかめ三陸煮
田作り/琵琶湖産小鮎鮎煮/梅くわい

商品番号 N-02
43品目
3人前

重箱サイズ(cm)
縦 20.0
横 20.0
高さ 17.9
3段重

東武ストアオリジナル
和洋折衷三段

数量
限定

早割
特典

22,000円^(本体)
参考税込価格 23,760円

お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+500
ポイント

お持ち帰り限定 | 超 早期予約20%引 9月30日(水)まで

17,600円^(本体) 参考税込価格 19,008円

お持ち帰り限定 | 早期予約10%引 12月15日(火)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(金)

商品お渡し日
12月31日(木)

冷蔵(解凍)



ご予約締切日
12月27日(日)

商品お渡し日
12月31日(木)

冷蔵(解凍)

おせち料理 超 早期ご予約承り特典 9月30日(水)まで お持ち帰り商品 厳選4品 20%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。

三の重 東東来



森寺 料理長



二の重 アンサンブル



佐藤 オーナーシェフ

一の重 うお寿



山下 若主人

東武ストアオリジナル 和洋中三段

紫丸十／中華わかめ
黒糖黒酢ソースの肉団子
中華いか山菜／海鮮中華帆立和え
海老チリソース煮
鶏から揚げと春雨の煮物
中華くらげ／チンゲン菜京風和え
梅くわい

三の重

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
紅芋南京テリヤキ
若摘み胡瓜の柚子マリネ
紫キャベツのピクルス／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
合鴨スモーク
さつまいもと豆のハニーマスタード風味

二の重

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／きんとん／いくら醤油漬
紅白なます／叩きごぼう

一の重



商品番号	N-03
35品目	
3人前	

重箱サイズ(cm)	
縦	16.6
横	16.6
高さ	17.2
3段重	



お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+500
ポイント

東武ストアオリジナル 和洋中三段 23,000円(本体)
参考税込価格 24,840円

お持ち帰り限定 超早期予約20%引9月30日(水)まで
18,400円(本体) 参考税込価格 19,872円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(火)まで
20,700円(本体) 参考税込価格 22,356円

ご予約締切日	商品お渡し日	ご予約締切日	商品お渡し日
12月18日(金)	12月31日(木)	12月27日(日)	12月31日(木)
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
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



湯葉柚子味噌焼

柚子の香り豊かに炊き上げた柚子味噌を生湯葉で巻き上げました。焼き目をつける事で湯葉の香ばしさと柚香が調和した一品です。



鮭の吟醸わさび和え

吟醸酒粕のまろやかな旨味と、わさびのさわやかな風味が鮭の味わいを引き立てます。鮭の鮮やかなオレンジ色、わさび茎の緑、酒粕の白が華やかに彩ります。



イカのうに和え

イカを太めにカットして食感を出しました。イカ自体が持つ甘味が、味付けした酒粕とマッチした風味豊かな和え物です。

東武ストア
オリジナル
おせち

こだわり
食材

厳選吟味した
和風の食材を少量ずつ詰めており、
色々な味を楽しむことができるお重が
2セットになっています。

京都みのり監修



山田 則和 店主



季節料理
みのり



東武ストアオリジナル 和風二段

黒豆煮(金箔入)
梅麴煮
市松かまぼこ
伊達巻
合鴨スモーク
砂肝塩焼
イカのうに和え
金柑甘露煮
子持ち鮎甘露煮
鮭の吟醸わさび漬
帆立香茅焼
すまめ松前漬
茎わかめ三陸煮
くるみ甘露煮
栗甘露煮/きんとん
カレイ龍皮巻
いくら醤油漬
紅白なます
あさり柚子胡椒風味
海老旨煮
ぶり照焼
味付数の子
湯葉柚子味噌焼
穴子八幡巻

一の重
×2



商品番号 N-04
25品目
2人前

重箱サイズ(cm)
縦 16.6
横 16.6
高さ 12.2
一の重×2

東武ストアオリジナル
和風二段 13,500円(本体)
参考税込価格 14,580円

お持ち帰り限定 超早期予約20%引9月30日(水)まで

10,800円(本体) 参考税込価格 11,664円

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(火)まで

12,150円(本体) 参考税込価格 13,122円



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



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

おせち料理 超早期ご予約承り特典 9月30日(水)まで お持ち帰り商品 厳選4品 20%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。

東武ホテルのおせち

和洋中の料理長が共同監修した逸品を盛り込んだおせち。
味と品質にこだわり、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。

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



商品番号 N-05
39品目
2〜3人前

重箱サイズ(cm)
縦 24.0
横 24.0
高さ 11.4
2段重

東武ホテルの冷凍おせち
「和洋中二段重」

35,000円(本体)
参考税込価格 37,800円



ご予約締切日
12月15日(火)

商品お渡し日
12月30日(水)

冷凍

巻の重

和洋中

式の重

国産黒毛和牛のローストビーフソース付
数の子醤油漬
鮑オイスターソース煮 海藻添え
淡皮栗甘露煮
ドライフルーツとナッツのテリーヌ
若桃甘露煮/栗きんとん/黒豆
緑色ザンザイ/海老のチリソース煮
キノコのマリネ
トラウトサーモンローズ
エビのハーブソルト/スタッドフォードオリブ
なますいくら添え/いなかな漬
パイ貝串付き/カニ爪玄米揚げ

北海道産豚肉のトンポーロ
黒むつ西京焼
北海道産豚肉のパテ・ド・カンパニュ
伊達巻/紅白蒲鉾/田作り
レッドキャベツビクルス/合鴨パストラミ
ミックスビーニング
チキンレモンベッパロール
銀鯉柚庵焼/海老旨煮/なごみ巻
椎茸煮/牛蒡田舎煮/梅麩詰め煮
ズワイガニのサラダ風テリーヌ
エビサフランテリーヌ/人參ラベ
くるみの鮎炊き/くらげの和え物

Hotel Okura

ホテルオークラ

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。
柔らかな焼き上げたカラスガレイの西京焼や、煮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。
三代それぞれが自分の好きなものを探せるおせちです。



一の重

和洋中

二の重

柿なます/金箔黒豆煮/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
揚げごぼうのごまだれ和え/浜汐海老蒸し/数の子美味漬
葉わさび松前漬/鯉昆布巻/裏白しいたけ/笹しぐれ/豚八幡巻

鶏のガラランティン/牡蠣のオリブオイル漬/紫キャベツのラベ
きのこと魚介のテリーヌ/合鴨パストラミ
ミックスビーニングのソテー/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
チキンのアリオリオ/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/鮑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/ザンザイと人參のナムル
甘海老の紹興酒煮



商品番号 N-06
39品目
3〜4人前

重箱サイズ(cm)
縦 17.2
横 17.2
高さ 16.0
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
12月15日(火)

商品お渡し日
12月30日(水)

冷凍



総料理長
我田民生



和食料理副理長
西川和浩



中国料理副理長
山崎正



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。

京菜味のむら



料理長 坂ノ上 茂樹

ふかひれ風とび卵
松笠いか白焼
数の子醤油漬／笹団子
網笠柚子甘露煮
紅鯉昆布巻／お祝い海老
合鴨ロース／紅白松葉串

宇治抹茶羊羹／鶏山椒焼／からすみ
田作り／さわらの笹巻／赤魚西京焼
鯛西京焼／金柑甘露煮
スモークサーモントラウト
豚角煮／栗きんとん／梅羊羹松葉串

たこの甘酢漬／黒豆
あんず梅酢漬／白鶴羊羹
紅白蒲鉾／寿高野含め煮
味付こんにやく／旬煮メ
椎茸旨煮／梅甘露煮
花百合根／いかの魚卵和え
あわび姿煮／蟹爪袖庵焼
梅型人參／手まり麩／松麩

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／海老旨煮
蓮根こんにやく
黒豆がんもめ煮
枝豆入り信田巻／旬煮メ
椎茸旨煮／梅型人參／松麩

和風

一の重

二の重

三の重

和風

一の重

三の重

和洋

一の重

三の重

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。

数量限定

早割特典

商品番号	N-07	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
		縦横高さ	21.1 21.1 20.2
	52品目		
	5〜6人前		4段重

京菜味のむら 朱雀
34,000円(本体)
参考税込価格 36,720円

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

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

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
少家族向け

商品番号	N-08	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
		縦横高さ	18.2 15.8 18.4
	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(火)まで			
10,350円(本体) 参考税込価格 11,178円			
ご予約締切日	12月20日(日)	商品お渡し日	12月30日(水)
冷蔵			
ご予約締切日	12月25日(金)	商品お渡し日	12月30日(水)・31日(木)
冷蔵(解凍)			

千賀屋



創業者 千賀 信明氏

一の重

和洋

二の重

三の重

子持烏賊／烏賊柚子ジュレ和え／くるみ煮／海老の黄身和え
紅鯉白醤油焼／こんにやく旨煮／若桃甘露煮／牛肉ごぼう時雨煮
柚子鶏つくね／丹波黒大豆煮／白とり貝と昆布の旨煮
とびっこ／松前漬／紅鯉の石狩漬／白身魚のエスカベッシュ
あんず蜜漬／長寿貝の中華風
寿高野豆腐／柚子くらげ
海老紅白奉書／紅白なます
ままかり酢漬け柚子風味

魚の子旨煮／鰯西京焼／ハスノ芽梅酢／さつま芋甘露煮／肉団子
ブロッコリーのバジル和え／チーズインミート／紅白結び餅
海老とブロッコリーのテリーヌ／祝い海老／紅白祝袋
あわび旨煮／貝雲丹和え／海老マリネ／ごまかつま
蛸小倉煮／海老マヨ／紫芋金団／野菜入りミートパテ

手毬餅まんじゅう／酢牛蒡／梅真丈／栗金団／伊達巻
穴子八幡巻／赤魚南蛮漬／白花生／田作り／ロブスター
新緑ふくさ／湯葉旨煮／たら旨煮／錦玉子／昆布巻
烏賊魚卵射込／蛸生姜／数の子醋甲漬
あかね真丈／さごしの昆布メ

商品番号	N-09	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
		縦横高さ	24.5 24.5 11.7
	61品目		
	4〜5人前		3段重

千賀屋 彩華千和洋三段重

25,000円(本体)
参考税込価格 27,000円



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



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

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(火)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。

花籠

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。



和風

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
さごしのおぼろ包み
国産鶏の焼つくね串
だし巻／鶏肉の菜の花巻
数の子醤油漬
笹団子／高野豆腐の含め煮
筍煮／ごぼう煮
味付こんにやく
味付蓮根
豆乳と野菜のしんじょ
焼き湯葉煮／六角里芋煮
椎茸旨煮／梅型人参
手まり麩／松麩／金柑甘露煮

一の重 ×2

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、
京の食文化を発信しています。

商品番号	N-10
重箱サイズ(cm)	縦 21.5 横 21.5 高さ 11.0
31品目	
2人前	

数量限定

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

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

小袖

一の重はおせちの定番食材を中心に、
二の重は和洋中の内容を詰合せました。

一の重
黒豆／金時人参入り生酢
たたきごぼう／一口昆布巻
数の子醤油漬／栗甘露煮
伊達巻／お祝い海老
笹団子／手まり麩／松麩
梅羊羹松葉串

和洋中



数量限定

早割特典

商品番号	N-11
重箱サイズ(cm)	縦 15.0 横 15.0 高さ 12.1
23品目	
2人前	

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



和風

梅の花

福岡県久留米市発祥。湯葉と豆腐の御食事処、
梅の花が作る優しい味のおせちです。

紅白なます／柚子入り伊達巻／湯葉入り紅白かまぼこ
栗きんとん／牡蠣と湯葉の佃煮／紅白笹巻まんじゅう
数の子／煮鮑(あわび)／煮海老／蓮根／蒟／煮鰯
高野豆腐と野菜の湯葉巻き
餅揚げ焼き／牛すき焼き巻き
鮭昆布巻き／帆立の照り焼き
餅花飾り／椎茸

商品番号	N-13
重箱サイズ(cm)	縦 21.5 横 21.5 高さ 8.5
20品目	
1～2人前	

梅の花 夢 14,075円 (本体)
参考税込価格 15,201円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月27日(日)	12月31日(木)
冷蔵(生詰)	



和風

なだ万



なだ万

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。

栗きんとん(餡)／栗／黒豆／鰯の子旨煮／鯉西京焼
紅白小袖蒲鉾／数の子監甲漬／紅白なます／伊達巻
海老芝煮／一口昆布巻／松笠烏賊白焼／金柑甘露煮
焼目湯葉含め煮／干椎茸甘露煮／穂付筍含め煮
小蛸／合鴨燻製／紅鮭枕漬

商品番号	N-12
重箱サイズ(cm)	縦 19.8 横 19.8 高さ 7.2
18品目	
2人前	

数量限定

なだ万 冷凍おせち
「珠寿(すず)」 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(火)	12月30日(水)
冷凍	

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

田作り
栗きんとん
丹波黒黒豆
あさりのうま煮
祝海老
真たらこ角煮
だし巻

二の重

豚の角煮
なます
穂先竹の子
手綱こんにゃく
ふきのうま煮
白福豆
にしん一口巻昆布
高野豆腐含め煮

三の重

焼はたて
若桃甘露煮
照焼つくね
鱈の柚庵焼
里芋含め煮
味付しいたけ
たたきごぼう

数量
限定

早割
特典

商品
番号 N-14

22品目

3〜5人前

詰替おせち
3段重相当

カモ井 おせち葵

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(火)まで

9,900円^{（本体）} 参考税込価格 10,692円

店頭
お渡し

ご予約締切日

12月18日(金)

商品お渡し日

12月30日(水)・31日(木)

常温(袋詰)

少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

田作り／栗きんとん
丹波黒黒豆／たたきごぼう
祝海老／照焼つくね
だし巻／味付しいたけ

二の重

焼はたて／にしん一口巻昆布
あさりのうま煮／里芋含め煮
なます／手綱こんにゃく
高野豆腐含め煮／穂先竹の子

数量
限定

商品
番号 N-15

16品目

2〜3人前

詰替おせち
2段重相当

カモ井 紅梅 6,800円^{（本体）}

参考税込価格 7,344円

店頭
お渡し

ご予約締切日

12月18日(金)

商品お渡し日

12月30日(水)・31日(木)

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

12品目

1〜2人前

詰替おせち
1段重相当

カモ井 幸 5,400円^{（本体）}

参考税込価格 5,832円

店頭
お渡し

ご予約締切日

12月18日(金)

商品お渡し日

12月30日(水)・31日(木)

常温(袋詰)

お届け状態



※右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



※右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



※右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(火)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。

紀文

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。



商品 番号	N-17	重箱サイズ(cm)
	36品目	縦 19.5 横 19.5 高さ 17.4
	3〜4人前	3段重

**早割
特典**

**数量
限定**

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

お持ち帰り限定 早期予約10%引12月15日(火)まで
16,650円^{（本体）} 参考税込価格 17,982円

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

和洋

一の重

二の重

三の重

伊達巻／栗きんとん
蒲鉾紅／蒲鉾白
昆布巻／海老の旨煮
味付数の子／田作り
錦玉子／黒豆

ぶり照焼／赤魚酒粕焼
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
いくらの醤油漬／焼帆立
湯葉の八幡巻
あわび旨煮／紅白なます

くるみ甘露煮／厚焼玉子
牛肉八幡巻／鶏もも西京味噌焼
ローストポーク／豚角煮
若桃甘露煮／信田巻
煮しめ 俵こんにゃく／ぎんなん
煮しめ 椎茸／煮しめ 梅型人参
菜の花湯葉巻／かに風味しんじょう
煮しめ 梅型生麩

東京正直屋

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、
洋の重には海鮮のマリネや鴨の燻製等をご用意しました。
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。

和洋中

一の重

二の重

三の重

**数量
限定**

商品 番号	N-18	重箱サイズ(cm)
	43品目	縦 16.2 横 16.2 高さ 13.5
	2〜3人前	3段重

東京正直屋
和洋中おせち
三段重 吉祥

11,000円^{（本体）}
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(火)	12月30日(水)
冷凍	



和風

一の重

二の重

紅白かまぼこ／紅白生酢
丹波産黒豆
なると金時栗きんとん
有頭海老／宇治抹茶金箔羊かん
金ごま田作り／くるみ砂糖がけ
あい鴨スモーク／伊達巻

たたき牛蒡
長崎県産ぶりの照焼
流星くらげ／花形人参
豚角煮／味付数の子
厚焼玉子／たこ照焼
サーモントラウトローズ
たらこ煮／にしん入り昆布巻
手まり湯葉／たけのこ煮
しいたけ煮／れんこん煮
寿高野煮／六角里芋煮
こんにゃく煮

海の幸と山の幸の旨さに
和のこころを伝承させた和風のおせち料理

**数量
限定**

**早割
特典**

商品 番号	N-19	重箱サイズ(cm)
	28品目	縦 18.5 横 18.5 高さ 12.9
	2〜3人前	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(火)まで
14,400円^{（本体）} 参考税込価格 15,552円

ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(日)	12月31日(木)
冷蔵(生詰)	
ご予約締切日	商品お渡し日
12月20日(日)	12月31日(木)
冷蔵(生詰)	

カネハツ

京都 洙楽庵

食の健康志向が高まる中、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。キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。



和風

- 一の重**
- 減塩海老の旨煮／減塩数の子
 - 紅白かまぼこ／減塩帆立煮／伊達巻
 - ひと口昆布巻／減塩鰯節焼／梅麩
 - 減塩たたき牛蒡
- 二の重**
- 渋皮栗甘露煮／きんとん／酢だこ
 - 減塩田作り／梅麩／黒豆煮
 - ローストビーフ／くるみ煮
 - 紅白なます
 - 鯨いくら醤油漬
 - 減塩鰯の旨煮
 - 減塩ごま麩
- 三の重**
- 減塩湯葉焼／金柑甘露煮
 - 減塩穂先煮
 - 減塩ふくら海老しんじょう
 - 減塩牛蒡煮／減塩椎茸煮
 - 減塩梅人參／いんげん煮
 - さつま芋もろこし煮
 - 減塩高野豆腐
 - 減塩がんもどき煮
 - 減塩信田巻
 - ねじりこんにやく

商品番号	N-20	重箱サイズ(cm)		
33品目		縦	17.3	
		横	17.3	
		高さ	17.3	
3人前		3 段重		

数量限定

京都洙楽庵 減塩おせち
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13日(日)	12月30日(水)
冷蔵	冷凍

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。



和風

お持ち帰り限定
ボーナス
+100
ポイント

商品 番号	N-21	重箱サイズ(cm)	
10品目		縦	19.5
		横	19.5
		高さ	6.9
1〜2人前		1段重相当	

数量限定

紀文
食べやすく
体に優しいおせち
9,000円(本体)
参考税込価格 9,720円



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

- 塩分50%オフ蒲鉾紅
伊達巻
栗きんとん
厚焼玉子
おろし照焼
錦玉子
丹波黒豆
煮しめ 高野豆腐
煮しめ 梅人參

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。

赤坂璃宮

高い知名度を誇る高級広東料理店「赤坂璃宮」。医食同源をうたう広東料理に四季折々の滋味に富む日本の食材を用いた数々の瑞々しい料理で日本の広東料理界を牽引する。日本人の味覚に合わせ、スパイスや油をさけなく控えめな味わいが特徴的。



中華

広東風中華オードブルをリニューアル。譚シェフこだわりの4度焼きした特製チャーシューは、厚みを8割増にしてボリュームアップ。牛肉と筍の細切りオイスター炒め、鰻の中華風／杏仁豆腐を新たにラインナップし、赤坂璃宮の世界観を更にお楽しみいただける仕立てとしました。



オーナーシェフ
譚 澤明氏



広東名菜
赤坂璃宮

商品番号	N-22	重箱サイズ(cm)	
13品目		縦	19.9
		横	26.1
		高さ	6.8
2〜3人前		1 段重	

数量限定

赤坂璃宮
中華オードブル一段重
14,800円(本体)
参考税込価格 15,984円



ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(火)	12月30日(水)
冷蔵	

五島軒

創業1879年(明治12年)、美味求心の想いを受け継ぐ老舗の洋食レストラン。創業当時はロシア料理とパンのお店として函館の市民に愛され、明治・大正の香りを今に伝える伝統あるレストランとして今なお高い人気を誇る。



スパイスグリルチキンや牛肉の赤ワイン煮など五島軒の世界観をお重の中で表現しました。りんごのきんとんはアップルパイをイメージしてシナモンをまぶしています。

洋風



第14代目総料理長
山本 庸子氏

函館五島軒
since 1879



商品番号	N-23	重箱サイズ(cm)		
15品目		縦	17.6	
		横	23.3	
		高さ	6.7	
2〜3人前		1 段 重		

数量限定

五島軒
洋風オードブル一段重
12,800円(本体)
参考税込価格 13,824円



ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(火)	12月30日(水)
冷蔵	

- ローストビーフグレービーソース添え
りんごきんとんシナモン風味
スパイスグリルチキンインゲン添え
ホタテのテリーヌ／ブロッコリーコンソメ風味
オリーブのマリネ／キャロットラペ
牛肉の赤ワイン煮込み
テリーヌドカンパニニ
ドライトマト赤ワイン煮
カジキのハニーマスタードソース
たこのマリネバジル風味
ミートローフのラタトゥイユソース添え
エビのパリパリマヨソース／鴨肉のスモーク

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。



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

紀文



© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

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
24品目		2段重相当	
1~2人前			

数量限定

伊達巻／蒲鉾紅
蒲鉾白
鳴門辛きんとん
栗甘露煮／黒豆
味付数の子
海老の旨煮
肉だんご
蒲鉾(ポチャッコ)
昆布巻／田作り
練り切り(ハロキティ)

一の重

二の重

大学芋
鶏ももトマト煮込み
オリブ／錦玉子
豚角煮／くるみ甘露煮
蒸し鶏のマリネ
肉だんご
ポムポムプリンかまぼこ
若桃の甘露煮
りんごのグラッセ
シナモロール練り切り

紀文
サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 11,000円(本体)
参考税込価格 12,100円(税率10%)
ご予約締切日 12月15日(火)
商品お渡し日 12月30日(水)・31日(木)
冷蔵(生詰)

紀文



© Disney

食べられるシール® 1個

薄切り餅 12枚

和洋

お子様と一緒に楽しめるかわいらしい二段重。お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 9.7
26品目		2段重相当	
1~2人前			

数量限定

紀文
おせち詰合せ 11,000円(本体)
参考税込価格 12,100円(税率10%)
ご予約締切日 12月15日(火)
商品お渡し日 12月30日(水)・31日(木)
冷蔵(生詰)

伊達巻
蒲鉾紅
蒲鉾白
煮しめ 椎茸
煮しめ 梅型こんにやく
煮しめ 里芋
海老の旨煮
黒豆の旨煮
栗甘露煮／くるみ甘露煮
練り切り(ミッキーマウス)

一の重

二の重

肉だんご
鶏ももトマト煮込み／オリブ
サーモンキャロットテリーヌ
蒸し鶏のマリネ／玉子焼
かまぼこ(ミッキーマウス)
かまぼこ(ミニーマウス)
デミグラスハンバーグ
イタリアンソーセージ
練り切り(ミニーマウス)

コミフデリ

わんちゃんといっしょに迎える、おいしいお正月



馬肉のしぐれ煮や、スモークの香りが食欲をそそるスモークチキンなどのお肉料理に、ぶり照焼の魚料理、モロヘイヤうどんや焼き印がかわいいしんじょうなど、彩り豊かな具材を絵馬に見立てた五角形のお重に詰めました。

商品番号	N-26	重箱サイズ(cm)	縦 13.1 横 15.0 高さ 4.7
10品目		1段重	
小型犬1匹と飼主様1人前			

黒豆入りがんも
温野菜(ブロッコリー)
白身魚の桃色しんじょう
モロヘイヤうどん
ぶり照焼
スモークチキン
温野菜(いんげん)
ぶり照焼／花型人參

コミフデリ
招福おせち 5,000円(本体)
参考税込価格 5,400円
ご予約締切日 11月30日(月)
商品お渡し日 12月29日(火)・30日(水)
冷凍



お正月の食事を彩るコミフデリの人気のお正月料理。定番のハンバーグや、コミフデリで人気の照焼チキン、彩り野菜のポテトや桃色が鮮やかな花びらかまぼこやモロヘイヤうどんを揃えた8品目のお正月料理です。

商品番号	N-27	重箱サイズ(cm)	縦 13.5 横 13.5 高さ 4.0
8品目		1段重	
小型犬1匹と飼主様1人前			

照焼チキン
花型人參
温野菜(いんげん)
ハンバーグ
温野菜(ブロッコリー)
彩り野菜のポテト
モロヘイヤうどん
花びらかまぼこ

コミフデリ
お正月料理 3,600円(本体)
参考税込価格 3,888円
※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。
ご予約締切日 11月30日(月)
商品お渡し日 12月29日(火)・30日(水)
冷凍

みんなが大好きなまぐろがたっぷり入ったお刺身盛合せ各種

お刺身



商品番号 7005
刺身本まぐろ
たっぷり20点盛
9,800円 (本体)
参考税込価格 10,584円

1パック
約8~10人前
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・ぶり
・ほたて貝柱
・赤えび
・生サーモン



商品番号 7006
刺身本まぐろ
たっぷり12点盛
6,800円 (本体)
参考税込価格 7,344円

1パック
約5~7人前
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・ぶり
・赤えび
・生サーモン

店頭お渡し
ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

店頭お渡し
ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

手巻寿司のパーティーメニューに最適!



商品番号 7007
刺身
本まぐろたっぷり8点盛
3,800円 (本体)
参考税込価格 4,104円

1パック
約3~4人前
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・ぶり
・赤えび
・生サーモン



商品番号 7008
生アトランティックサーモン
たっぷり海鮮寿司種セット
1,980円 (本体)
参考税込価格 2,138円

1パック
約3~4人前
・生サーモン
・めばちまぐろ
・真鯛
・ぶり
・赤えび
・生サーモン



商品番号 7009
本まぐろ
たっぷり海鮮寿司種セット
1,980円 (本体)
参考税込価格 2,138円

1パック
約3~4人前
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・真鯛
・ぶり
・赤えび
・生サーモン

店頭お渡し
ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

店頭お渡し
ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

店頭お渡し
ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

※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



※7010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 7010
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
34,800円 (本体)
参考税込価格 37,584円

商品番号 7011
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
21,800円 (本体)
参考税込価格 23,544円

店頭お渡し
ご予約締切日 12月17日(木)まで
商品お渡し日 年末は12月30日(水)・31日(木) / 年始は営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)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



60貫

・本まぐろ赤身・本まぐろ中とろ
・生サーモン・真鯛・ぶり・うに
・さけいくら・はたて・生えび
・寿司えび・するめいか



商品番号 7001

にぎり寿司 (かさね) **9,800円** (本体)
参考税込価格 10,584円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗に異なる場合があります)～1/4(月)まで



40貫

・本まぐろ赤身・本まぐろ中とろ
・生サーモン・真鯛・ぶり・うに
・さけいくら・寿司えび
・するめいか



商品番号 7002

にぎり寿司 (ふたえ) **6,800円** (本体)
参考税込価格 7,344円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗に異なる場合があります)～1/4(月)まで



24貫

・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・まぐろたたき



商品番号 7003

本まぐろ中とろ入り
まぐろづくし **4,800円** (本体)
(中とろ8貫・赤身8貫入り) 参考税込価格 5,184円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗に異なる場合があります)～1/4(月)まで



30貫

・本まぐろ赤身
・本まぐろ中とろ
・生サーモン・真鯛
・ぶり・うに
・さけいくら
・寿司えび・するめいか



商品番号 7004

にぎり寿司 (ひとえ) **5,800円** (本体)
参考税込価格 6,264円

ご予約締切日 商品お渡し日の3日前より7時まで
年始お渡し日 営業開始日(店舗に異なる場合があります)～1/4(月)まで

※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、藤店・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。

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

贅沢な風味とすっきりとした味わいの
純米吟醸酒。お米が持つ奥深い
味わいを残し、コクとキレを
バランスよく感じられるような味わい。

商品番号 KA-13

鳳麟 純米吟醸 720ml **1,980円** (本体)
参考税込価格 2,178円



高度な技術と独自の醸造が醸す
マスカットのような香り、きれいな味わいの
純米大吟醸酒。「山田錦」「五百万石」の
2つの酒米を使用。精米歩合50%

商品番号 KA-14

鳳麟 純米大吟醸 720ml 専用カートン入り **3,500円** (本体)
参考税込価格 3,850円



「新潟県長岡市」
朝日酒造が醸す、久保田シリーズの最高峰銘柄です。
1986年の発売以来、高級日本酒の代表格として人気があります。
華やかで上品な吟醸香と柔らかなくちみのある旨味。

商品番号 KA-15

久保田萬壽 純米大吟醸 720ml **6,100円** (本体)
参考税込価格 6,710円



「広島県広島市」賀茂鶴酒造を代表する大吟醸酒で、
桜の花びら型の金箔が入った華やかな日本酒です。
「価格以上の高級感」があり、コストパフォーマンスが非常に高い一本です。

商品番号 KA-16

特製 賀茂鶴 ゴールド 720ml **2,780円** (本体)
参考税込価格 3,058円



「石川県金沢市」
老舗蔵元福光屋(創業1625年)が醸す、
加賀産ブランド最高位クラスの純米大吟醸です。
契約栽培の山田錦を40%まで磨き華やかさと厚みを
やわらかな旨みが調和する繊細かつ複雑な味わい。

商品番号 KA-17

加賀鷹 いかづち 720ml **10,000円** (本体)
参考税込価格 11,000円



「三重県鈴鹿市」の
清水清三郎商店が醸す純米大吟醸です。
山田錦を40%まで精米し、丁寧に醸し上げられています。
香りは華やかでフルーティ、味わいは繊細でありながら
深みがあり、後味はすっきり。

商品番号 KA-18

鈴鹿川 磨き四割 720ml **5,000円** (本体)
参考税込価格 5,500円



※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。

PARTY MENU

パーティーメニュー

2026

パーティーを彩る、
華やかなごちそうが勢揃い

おかずにもおつまみにも
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

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)～1/4(月)まで

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、手羽元あぶり焼、フランクフルト、
合鴨くんせい、フライドポテト、チキンナゲット



ご予約締切日 商品お渡し日の7日前より7時まで

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)～1/4(月)まで

肉、肉、肉!!!
肉好きにはたまらない!!
ワインとも相性の良い惣菜を
詰め合わせました。



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。

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
セット

698円^{〈本体〉}

参考税込価格 753円

フライドチキン、
チキンナゲット、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

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)～1/4(月)まで

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

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)～1/4(月)まで

※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。

※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

山陰特有の山(三瓶山)と日本海に囲まれた自然環境と水質に恵まれた指定牧場で育てられました。

サーロインステーキ用

冷蔵



商品番号
5001



商品番号
5002



※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** (本体)
参考税込価格 3,024円
100g当り約824円

商品番号 5002 3枚 510g **4,100円** (本体)
参考税込価格 4,428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

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

肩ロースすき焼用

冷蔵



商品番号
5003



商品番号
5004



※トレーは変更となる
場合がございます。

商品番号 5003 300g **2,200円** (本体)
参考税込価格 2,376円
100g当り約734円

商品番号 5004 500g **3,600円** (本体)
参考税込価格 3,888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

年始のお渡し日 営業開始日(店舗により異なります)~1/4(月)まで

※出雲あじわい牛のご予約は蕨店・下赤塚店・新河岸店・梅島店・小豆沢店・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・越谷店・川越マイン・おけがわマイン・にしこくマイン・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。

商品番号
5005

信州ハム
3種の生ハム&
軽井沢
ウィンナーセット

1,680円 (本体)
参考税込価格 1,814円

冷蔵

〈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、
パンテッタスライス30g、軽井沢熟成あらびきウィンナー150g、
3種のハーブ&レモンウィンナー150g



※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。



ご予約締切日 12月4日(金)

商品お渡し日 12月19日(土)~25日(金)



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。