







数量に限りがございますのでお早めにお申し込みくださいませ。

また、ご予約の状況によってはご予約締切日前に完売となる場合がございます。その際は、なにとぞご容赦くださいませ。

ご予約承り、お届け・お渡し日のご案内

店頭でお渡しの場合

[おせちご予約締切日]

12月27日(金)

20時まで

[おせちお渡し日] 2月31日(火) 19時まで

宅配でお届けの場合

[おせちご予約締切日]

12月20日(金) 20時まで

12345678おせちの宅配日

12月31日(火)のみ

3435の冷凍スイーツ、3637の詰め替えおせちの宅配日

12月30日(月)~31日(火)

宅配エリアのご案内

≫ 新春おせち料理 ≫ お申込み承りの注意事項

宅配ご希望の方は必ずお読みくださいませ

- ※当日の積雪などの天候や交通状況に 予めご了気くださいませ。
- ※おせちが到着しましたら中身をご確認の上、冷蔵庫に保管ください。 3435の冷凍スイーツは、冷凍庫にて保管してください。

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。

複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。





京・料亭

ららじの場

受け継がれてきた 京の都で

おせち

うたげ

技と味で

慶びの豪華三段重。

丁寧に仕上げた

1 フレスコ オリジナルおせち 和洋風三段重〈宴〉 20.2×20.2×高さ6.2cm(3人前)

本体 19,800円 (参考稅公価格 21,384円)

[特定原材料]えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

5%引 18,810円 (**积公偏格 20,315円)

全 15 品 を 20 重 17 の 18 も 18 も







【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) [特定原材料]えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

和洋中三段重 新春万福 19.5×25.5×高さ5.4cm(約2~3人前)

【特定原材料】 えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ

早期ご予約特典 12月20日(金)まで

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) [特定原材料]えび・かに・小麦・卵・乳成分

5%引 14,060円 (李特紀衛格 15,185円)

掲載価格は本体価格と参考税込価格を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がごさいます。ご精算時には、本体価格の合計金額に消費税を加えた金額(1円未満切捨て)をお支払いください。

3%引 13,616_円 (**积总编格 14,706円)

おせちフレスコオリジナル

全三十八品 詰め込んだ 山海の幸をたつぷり

頃の感謝を込めて















本体 **11,800**円 (参考稅总価格 12,744円) 【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下) [特定原材料]えび・小麦・卵・乳成分 12月20日(金)まで

> (参考稅込価格 12,107円) ※詳しくは15ページを ご覧ください。





料理の祖として知られています。 山海の幸を 贅沢に使った京都ならではの繊細な味わいと 雅な彩りを

お楽しみください。



18 泉仙 おせち料理寿 21.0×21.0×高さ5.2cm(約4人前)

(参考稅込価格 34,560円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)

【特定原材料】えび・小麦・卵



限定 50個

17 泉仙 21.0×21.0×高さ5.2cm(約2人前)

** 14,000 円 (参考稅込価格 15,120円)

> 十二升に 分けられた折箱に、 食材を少量ずつ

可憐に盛り付けた、 一人一折の 銘々おせち料理です。

14 千賀屋

16.6×21.9×高さ5.0cm

(参考税込価格 11,664円)

[特定原材料]えび・小麦・卵・乳成分・くるみ

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)

限定

60個

限定 60個

盛り付けた、

三段重です。

約2~3人前)

小さな重箱いっぱいに、

選び抜かれた食材を

華麗で存在感のある

13.7×19.6×高さ5.3cm

【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)

[特定原材料]えび・かに・小麦・卵

京・料亭

響く閑静な地にたたずむ「料亭・わらびの里」。 数寄屋造の和空間、花鳥風月が織りなす庭園、 四季折々の風雅なおもてなしをもって、 先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。



限定 100個

20 京・料亭 わらびの里 おせち一段重

**6,500p

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分



霞中庵おせち三段重 20,000 (参考稅込価格 21,600円)

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)

[特定原材料]えび・かに・小麦・卵・乳成分



15個







受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもて なしの心をお届けします。





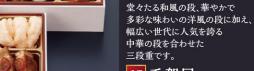
千賀屋 25.9×32.0×高さ5.3cm(約6~7人前)

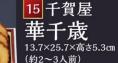
【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)

【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分・くるみ









20個

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)

【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分

【特定原材料】えび・小麦・卵・乳成分







京料理 んごころ



荣寿庵



京都「瑞鳳閣」「花ごころ」 「栄寿庵」監修 コラボ 和洋おせち三段



【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下) 【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・くるみ



京・胡蝶庵は、京都駅前の 「京湯元ハトヤ瑞鳳閣」の 仕出し・弁当部門として始まりました。 京都のお寺の御用達として お寺への仕出しを培い、 四季折々季節の味わいと彩りを 一品一品に織り込みました。

26 京都「胡蝶庵」監修 和洋おせち四段重





歴史ある町屋を改装した京都料理処。 おばんざいの他、湯葉や生麩を使った京料理や創作料理を提供しております。







27 京都祇園「萬 燕楽」監修 和風おせち二段重 19.5×19.5×高さ5.0cm(約2~3人前)





能登

北陸の食文化や山海の恵みが詰まったおせちです。





京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川のせせらぎが響く閑静な 地にたたずむ「料亭・わらびの里」。数寄屋造の和空間、花 鳥風月が織りなす庭園、四季折々の風雅なおもてなしをも って、先人より受け継いだ京の味をお届けいたします。

32 京・料亭 わらびの里

【消費期限】1月1日(保存温度10℃以下)

[特定原材料]えび・かに・小麦・卵・乳成分

バラエティ豊かな料理を 華やかに盛り付けました。

合鴨スモー他 計25品 18.5×30.0×高さ6.8cm (約3人前) 本体

[消費期限]1月1日(保存温度10℃以下)

【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

キハチフードホール監修

12.5×18.0×高さ6.0cm(約2~3人前)

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・くるみ

スイーツボックス2段









19.5×13.7×高さ5.2cm(約2~3人前)

[特定原材料]えび・かに・小麦・卵・乳成分

[消費期限]1月2日(保存温度10℃以下)

(参考稅込価格 7,020円)

(約2~3人前)

【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

【消費期限】1月2日(保存温度10℃以下)

有名料亭·銘店

有名料亭・銘店が伝統の技で魅せる逸品おせち

がつまった和と洋の料

理を一度に