FRESCO　GOREMO

令和七年

京のおせち

宅配でお届けの場合

①②③④⑤⑥⑦⑧のおせち、㉞㉟の冷凍スイーツ、㊱㊲の詰め替えおせち

おせちご予約締切日　12月20日(金) 20時まで

おせちお届け日
※時間指定はできません。

▶ ①②③④⑤⑥⑦⑧のおせち
12月31日(火)

▶ ㉞㉟の冷凍スイーツ、㊱㊲の詰め替えおせち
12月30日(月)～31日(火)

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　12月31日(火)

※その他商品に関して、ご予約締切日、お渡し日が異なります。詳しくは各ページをご覧くださいませ。※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。※詳しくは、各店デリカコーナー、またはスタッフにおたずねください。

早期ご予約特典 12月20日(金)まで　①②③④⑤⑥⑦⑧のおせち 5%引

さらに ②のフレスコオリジナルおせちをご予約の上、12月31日(火)に、お店引取りのお客様は 3%引

鴨井本舗

詰め替えおせち

ご家庭でお受け取りいただけるお手軽なセットをご用意しました。

限定25個

37 冷蔵／宅配のみ

カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「さくら」

20品セット
21.0×30.0×高さ12.0cm
(約2～3人前)

本体価格 8,000円
(参考税込価格 税率8% 8,640円)

〈盛付例〉
※重箱・飾り物は含まれておりません。

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※宅配エリア詳細は15ページをご覧ください。

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下)開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵・くるみ・乳成分・落花生

限定50個

36 冷蔵／宅配のみ

カモ井食品工業株式会社
詰め替えおせち「紅梅」

16品セット
27.0×32.0×高さ7.5cm
(約2～3人前)

本体価格 6,000円
(参考税込価格 税率8% 6,480円)

〈盛付例〉
※重箱・飾り物は含まれておりません。

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※宅配エリア詳細は15ページをご覧ください。

【賞味期限】1月31日(保存温度10℃以下)開封後はお早めにお召し上がり下さい。
【特定原材料】えび・小麦・卵

人気商品につき、ご予約は12月20日(金)までにお願いします。

小浜 若廣 WAKAHIRO
羽田空港不動の人気商品。焼き鯖と福井県産コシヒカリ、大葉とガリが絶妙にマッチ。鯖街道起点の街から発祥の味をお届けします。

39 若廣
焼き鯖すし
1本・8切カット(約330g)

本体価格 1,300円
(参考税込価格 税率8% 1,404円)

【消費期限】お渡し日の翌日午後11時まで
【お渡し日】12月30日・31日のみ

さばと鮭の身をすし飯にのせて、香り豊かな柿の葉で包みました。年末・年始の贈答品としてもおすすめです。

38
柿の葉すし
さば10個・鮭10個

本体価格 2,780円
(参考税込価格 税率8% 3,003円)

【消費期限】お渡し日の翌日
【お渡し日】12月30日・31日のみ

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]
12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
時間指定はできません

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)
時間指定はできません

宅配エリアのご案内

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります

※大阪府下・京都府下・滋賀県下・兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・三重県下全域に限らせて頂きます。

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

※宅配のお届け時間の指定はできません。

※当日の積雪などの天候や交通状況によっては、配達が翌日以降になる場合もございますので予めご了承くださいませ。
※ご予約期間を過ぎてのキャンセルやお申込内容の変更はできません。
※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。
※おせちに関するお問い合せについては、お申込み店舗へご連絡ください。

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
わらびの里®

フレスコオリジナルおせち
宴（うたげ）

京の都で
受け継がれてきた
技と味で
丁寧に仕上げた
慶びの豪華三段重。

【参の重】
- チキンハーモニー
- 笹よもぎ餅
- サーモンマリネ
- 紅茶鴨三色巻
- 一口にしん昆布巻

全14品

【弐の重】
- 鮭柚庵焼
- 鰆柚庵焼
- 祝い数の子
- チキンマリネ
- 蛸桜煮

全15品

【壱の重】
- 鮑旨煮
- 海老艶煮
- 伊達巻
- 合鴨ロース
- 栗きんとん

全15品

1

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

本体価格 **19,800円**
（参考税込価格 税率8% 21,384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・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典 12月20日(金)まで 5%引 18,810円
（参考税込価格 税率8% 20,315円）

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります

大阪府下・京都府下・滋賀県下・兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・三重県下全域に限らせて頂きます。

※詳しくは15ページをご覧ください。

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。

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。

フレスコオリジナルおせち

都（みやこ）

日頃の感謝を込めて。
山海の幸をたっぷりと
詰め込んだ
全三十八品目。
晴れやかな
一年の幕開けを
華やかに彩ります。

【弐の重】
- かに爪柚庵焼
- ミートローフ
- ローストビーフ
- スモークサーモン
- ぶり照焼

全14品

【壱の重】
- 伊達巻
- 紅白なます
- 祝い海老
- いくら醤油漬
- 丹波黒ぶどう豆

全19品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります

大阪府下・京都府下・滋賀県下・兵庫県下・奈良県下・和歌山県下・三重県下全域に限らせて頂きます。

※詳しくは15ページをご覧ください。

2 フレスコ オリジナルおせち

和風二段重〈都〉（みやこ）

20.6×20.6×高さ5.8㎝（約3～4人前）

本体価格 14,800円（参考税込価格 税率8% 15,984円）

【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

早期ご予約特典 12月20日(金)まで 5%引 14,060円（参考税込価格 税率8% 15,185円）

さらに 12月31日(火) お店引取りのお客様は 3%引 13,616円（参考税込価格 税率8% 14,706円）

フレスコオリジナルおせち

舞（まい）

鮑や厳選食材を盛り込んだ
新年を華やかに彩るお節です。

【壱の重】
- 鮑やわらか煮
- 有頭海老
- 九条葱入り卵焼
- ぶり照焼
- 笹麩 ごま餡

全27品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります

※詳しくは15ページをご覧ください。

3 フレスコ オリジナルおせち

和風1段重〈舞〉（まい）

17.1×26.2×高さ5.5㎝（約2～3人前）

本体価格 10,000円（参考税込価格 税率8% 10,800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・くるみ・小麦・卵・乳成分

早期ご予約特典 12月20日(金)まで 5%引 9,500円（参考税込価格 税率8% 10,260円）

和・洋・中の
人気メニューを
楽しめる
バラエティ
豊かなおせち。

【壱の重】
- 伊達巻
- 祝えび

全19品

【弐の重】
- 合鴨スモーク
- スモークサーモン

全15品

【参の重】
- 豚角煮
- 油淋鶏

全18品

4

和洋中三段重 新春万福

19.5×25.5×高さ5.4㎝（約2～3人前）

本体価格 16,650円（参考税込価格 税率8% 17,982円）

【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・くるみ

早期ご予約特典 12月20日(金)まで 5%引 15,818円（参考税込価格 税率8% 17,084円）

5
おせち 和洋四段〈紫〉（ゆかり）

19.4×19.4×高さ5.4cm
（約4～5人前）

本体価格 **22,000円**
（参考税込価格 税率8% 23,760円）

【消費期限】1月2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

早期ご予約特典
12月20日(金)まで
5%引
20,900円
（参考税込価格 税率8% 22,572円）

【与の重】
●海老チリソース
●合鴨スモーク
全16品

【参の重】
●ミートローフ
●スモークサーモンのマリネ
全13品

和と洋、豪華な美味の共演に舌鼓。

【弐の重】
●祝えび
●竹の子含め煮
全14品

【壱の重】
●丹波黒ぶどう豆
●味付数の子
全15品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※詳しくは15ページをご覧ください。

6
おせち ミニ三段〈和〉（なごみ）

15.5×15.5×高さ5.4cm（約2～3人前）

本体価格 **11,800円**
（参考税込価格 税率8% 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

早期ご予約特典
12月20日(金)まで
5%引
11,210円
（参考税込価格 税率8% 12,107円）

【参の重】
●祝えび
●ぶり照焼
●帆立てり焼
全13品

少人数の集いも贅沢に。

【弐の重】
●合鴨スモーク
●肉だんご
●海老チリソース
全15品

【壱の重】
●紅白かまぼこ
●味付数の子
●いくら醤油漬
全12品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※詳しくは15ページをご覧ください。

7
親子三代 おせち三段〈集〉（つどい）

22.5×22.5×高さ5.4cm
（約4～5人前）

本体価格 **16,650円**
（参考税込価格 税率8% 17,982円）

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

早期ご予約特典
12月20日(金)まで
5%引
15,818円
（参考税込価格 税率8% 17,084円）

【参の重】
●きたの玄米牛のビーフシチュー
●海老マヨソース
●フカヒレ風魚卵和え
全17品

親・子・孫、世代をこえて楽しめる組み合わせ。

【壱の重】
●はも西京焼
●紅白なます
●栗きんとん
全22品

【弐の重】
●そら豆のムース
●ローストビーフ
●いくら醤油漬
全20品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※詳しくは15ページをご覧ください。

8
年越しおせち〈夢〉（ゆめ）

13.9×27.2×高さ5.2cm（約2人前）

本体価格 **11,000円**
（参考税込価格 税率8% 11,880円）

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

早期ご予約特典
12月20日(金)まで
5%引
10,450円
（参考税込価格 税率8% 11,286円）

ふたりで寿ぐ新年に、食べきりサイズの贅沢お重。

【弐の重・参の重】
●丹波黒ぶどう豆
●田作り
●祝えび
全14品

【壱の重】
●彩り野菜とチーズのテリーヌ
●ローストビーフ
●スモークサーモン
全16品

近畿 ※時間指定不可 無料宅配承ります
※詳しくは15ページをご覧ください。

味の大和路

9 おせち三段重〈富士〉ふじ

限定10個

21.5×21.5×高さ20.9cm（約4～5人前）

本体価格 31,800円
（参考税込価格 税率8% 34,344円）

【消費期限】1月1日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

【参の重】
●ローストビーフ
●ふぐの雲丹焼
全16品

【弐の重】
●市松かまぼこ
●焼海老
全20品

【壱の重】
●ロブスター黄身焼
●あわび旨煮
●蟹爪柚庵焼
全16品

お正月を贅沢に、色とりどりの美味共演。

10 おせち三段重〈大和路〉やまとじ

限定50個

20.1×20.1×高さ14.7cm（約3～4人前）

本体価格 22,000円
（参考税込価格 税率8% 23,760円）

【消費期限】1月1日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに

和の祝い膳に肉料理や洋風と、家族皆の笑顔が広がるおせち。

【壱の重】
●いくら醤油漬
●丹波黒黒豆煮
●ローストビーフ
全17品

【弐の重】
●焼海老
●スモークサーモン
●合鴨スモーク
全17品

【参の重】
●焼きロブスター
●あわび旨煮
全16品

11 おせち二段重〈香久山〉かぐやま

限定30個

19.5×25.7×高さ12.0cm（約2～3人前）

【消費期限】1月1日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

本体価格 17,800円
（参考税込価格 税率8% 19,224円）

子供から大人まで楽しめる、和と洋のにぎわいある詰め合わせです。

【弐の重】
●いくら醤油漬
●丹波黒黒豆煮
全23品

【壱の重】
●スモークサーモン
●鶏つくね照焼
全18品

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。

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。

泉仙（いづせん）

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は精進鉄鉢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）
本体価格 32,000円（参考税込価格 税率8% 34,560円）
限定20個
【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
迎春重詰二人前
21.0×21.0×高さ5.2cm（約2人前）
本体価格 14,000円（参考税込価格 税率8% 15,120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

京・料亭
わらびの里®

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。

限定100個
20 京・料亭 わらびの里
和風料亭 おせち一段重
16.5×16.5×高さ5.5cm（約1人前）
本体価格 6,500円（参考税込価格 税率8% 7,020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・乳成分

限定40個
19 京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち三段重
18.8×18.8×高さ5.5cm（約3～4人前）
本体価格 20,000円（参考税込価格 税率8% 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

京料理
濱登久

創業90余年の老舗料亭［濱登久］。「美味遊楽創」の言葉のもと、味の美、器の美、盛り付けの美の追求を心がけています。

限定70個
22 京料理濱登久
おせち一段重
21.5×21.5×高さ6.2cm（約2～3人前）
本体価格 11,000円（参考税込価格 税率8% 11,880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・乳成分

限定15個
21 京料理濱登久
和洋おせち三段重
21.5×21.5×高さ6.2cm（約3～4人前）
本体価格 22,000円（参考税込価格 税率8% 23,760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・くるみ

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。

ひとつひとつこだわり抜いた味わい・彩り豊かな食材の数々を、大きなお重に所狭しと盛り付けました。

割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

株式会社 千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を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。

昔ながらの食材に趣向を凝らした品々も織り混ぜ、絶妙な調和で美しく盛り飾った、大勢でお楽しみいただけるおせち料理です。

限定90個
13 千賀屋
彩華千
25.7×25.7×高さ5.3cm（約4～5人前）
本体価格 21,800円（参考税込価格 税率8% 23,544円）
【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・くるみ

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
舞千
16.6×21.9×高さ5.0cm（2人前）
本体価格 10,800円（参考税込価格 税率8% 11,664円）
限定60個
【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

限定10個
12 千賀屋
宝千寿
25.9×32.0×高さ5.3cm（約6～7人前）
本体価格 30,000円（参考税込価格 税率8% 32,400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・くるみ

限定60個

小さな重箱いっぱいに、選び抜かれた食材を盛り付けた、華麗で存在感のある三段重です。

16 千賀屋
金千華
13.7×19.6×高さ5.3cm（約2～3人前）
本体価格 10,800円（参考税込価格 税率8% 11,664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・くるみ

限定20個

堂々たる和風の段、華やかで多彩な味わいの洋風の段に加え、幅広い世代に人気を誇る中華の段を合わせた三段重です。

15 千賀屋
華千歳
13.7×25.7×高さ5.3cm（約2～3人前）
本体価格 14,800円（参考税込価格 税率8% 15,984円）
【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

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。

京都

料理人の個性とこだわりが光る美味の共演。

京湯元として知られている
「瑞鳳閣」、
京都の和食処「花ごころ」、
京料理等が人気の
「栄寿庵」がコラボした
おせち料理です。

京湯元 ハトヤ 瑞鳳閣
KYOTO HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL

京料理 花ごころ

栄寿庵

25
京都「瑞鳳閣」「花ごころ」
「栄寿庵」監修 コラボ
和洋おせち三段
19.5×19.5×高さ5.0cm（約3～4人前）

限定10個
本体価格 21,000円
（参考税込価格 税率8% 22,680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・くるみ

弁当・仕出し
京 胡蝶庵

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
19.5×19.5×高さ5.5cm（約3～4人前）

限定10個
本体価格 21,000円
（参考税込価格 税率8% 22,680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・くるみ

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。

萬 燕楽

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）

限定15個
本体価格 14,800円
（参考税込価格 税率8% 15,984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・くるみ

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。

北陸・能登

北陸の食文化や山海の恵みが詰まったおせちです。

大正浪漫の宿 渡月庵

味な宿 宝仙閣

海の和風旅館 宿守屋寿苑

能登半島和倉温泉にある
「渡月庵」「宝仙閣」
「宿守屋寿苑」が
コラボした和洋折衷の
おせち料理です。

売れ
完
御礼

23 能登半島和倉温泉
「渡月庵」「宝仙閣」「宿守屋寿苑」監修 3旅館コラボ
和洋おせち三段
25.5×25.5×高さ5.0cm（約4～5人前）

限定30個
本体価格 18,500円
（参考税込価格 税率8% 19,980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・くるみ

大正浪漫の宿 渡月庵

家族の笑顔に会える宿 山代温泉 宝生亭

あわら温泉 月香

「和倉温泉・渡月庵、
あわら温泉・月香、
山代温泉・宝生亭」が
コラボした和洋折衷の
おせち料理です。

24 北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」監修
コラボ和洋おせち三段
19.5×25.5×高さ5.0cm（約3～4人前）

限定20個
本体価格 20,800円
（参考税込価格 税率8% 22,464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・乳成分・かに・くるみ

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
わらびの里

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
料亭の和洋風オードブルおせち一段重

限定20個

23.2×28.5×高さ5.2㎝（3人前）

本体価格 15,000円（参考税込価格 税率8% 16,200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

バラエティ豊かな料理を
華やかに盛り付けました。

33
洋風オードブル・ブラン

合鴨スモーク・イタリアンソーセージ・ローストビーフ、他 計25品

18.5×30.0×高さ6.8cm
（約3人前）

本体価格 11,000円（参考税込価格 税率8% 11,880円）

限定30個

【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

【お流し日】12月31日のみ

KIHACHI FOOD HALL

素材の声を聞き、本質だけを丁寧に磨きさまざまな人へ
「本当に美味しいもの」を届けたい。
KIHACHIの味をどこにいても楽しめる
新しいライフ・デザインストア KIHACHI FOOD HALL

近畿 ※時間指定不可 無料宅配 承ります

※詳しくは15ページをご覧ください。

35 冷凍／宅配のみ
キハチフードホール監修 スイーツボックス2段

12.5×18.0×高さ6.0㎝（約2～3人前）

限定10個

本体価格 6,500円（参考税込価格 税率8% 7,020円）

【賞味期限】1月24日（冷凍保存）

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・くるみ

北新地 小春や

「北新地 小春や」は大阪北新地に本店を構える和菓子ブランドです。新しい食感とやさしく上品な味を融合させ、一度食べたら忘れられないような美味しさをご提供しております。シーンを選ばずに楽しめる菓子作りを目指し日々精進しております。

近畿 ※時間指定不可 無料宅配 承ります

※詳しくは15ページをご覧ください。

34 冷凍／宅配のみ
北新地 小春や監修 スイーツおせち1段+フルーツパフェ大福（万華鏡）3個

14.5×21.0×高さ4.0㎝（約3人前）

限定10個

本体価格 8,800円（参考税込価格 税率8% 9,504円）

【賞味期限】1月31日（冷凍保存）

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・くるみ

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。

◆◇◆◇◆創業57年の老舗仕出しお弁当屋「玉清」の生おせちです。◆◇◆◇◆

「少量でいいけどお正月は少し豪華に…」のご要望にお応えして、35品目2～3人前の三段重を作りました。

【壱の重】
- 合鴨ロース照り焼き
- サーモンチーズ巻
- 有頭海老塩焼き

全14品

【弐の重】
- キングサーモン西京焼き
- 筑前煮
- 紅あずま甘露煮

全11品

【参の重】
- 海鮮マリネ
- 栗甘露煮
- 魚卵うま煮

全10品

和（黒）・洋（白）・中（赤）の食材を三色の容器に43品目彩りよく盛り込みました。

【壱の重】
- 有頭海老塩焼き
- 金胡麻マグロ甘露煮
- 紅白なます

全17品

【弐の重】
- 海老チリソース
- 酢豚
- 合鴨ロース照り焼き

全13品

【参の重】
- 海老マヨネーズ
- 海鮮マリネ
- ポークパストラミ

全13品

限定50個

29
和洋中三段重（吉祥）

16.8×25.7×高さ4.5㎝（約3～5人前）

本体価格 12,800円（参考税込価格 税率8% 13,824円）

【消費期限】1月2日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ

限定30個

28
和洋三段重（迎春）

16.5×16.5×高さ5.0㎝（約2～3人前）

本体価格 12,000円（参考税込価格 税率8% 12,960円）

【消費期限】1月2日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ

京料理をベースに
斬新な発想で創作料理を提供。
地元・観光客にも人気のお店。

新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさ。四十品目がつまってます。

【壱の重】
- 金箔祝い包み抹茶羊羹
- にしん昆布巻き
- 黒豆飽煮金箔

全15品

【弐の重】
- 穴子西京焼き
- ほたるいか含め煮
- 菜の花湯葉巻き

全14品

【参の重】
- 紅白なます
- 眞子旨煮
- 鰆祝紗焼き

全11品

限定80個

31
京都祇園 料亭「和山」監修 祥雲

19.5×13.7×高さ5.2㎝（約2～3人前）

本体価格 11,000円（参考税込価格 税率8% 11,880円）

【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

こだわりがつまった和と洋の料理を一度に楽しめる贅沢なおせちです。

【壱の重・弐の重】
- いくら醤油漬
- 紅白なます
- 菜の花湯葉巻き

全20品

【参の重】
- 伊達巻き
- スモークサーモン オリーブオイル漬け
- ローストビーフ

全16品

京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理をご提供。

30
京都祇園「ぷらむ」監修 輝宝（きほう）

【壱の重・弐の重】15.9×15.9×高さ5.2cm
【参の重】31.8×15.9×高さ5.2cm
（約2～3人前）

限定20個

本体価格 16,000円（参考税込価格 税率8% 17,280円）

【消費期限】1月2日（保存温度10℃以下）

【特定原材料】えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

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。