

おせち

ご予約
締切日

12月
27日

(金)おせちご予約承ります



お持ち帰り商品

12/15(日)まで

早期ご予約
承り特典

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。
 ※本パンフレットに掲載の商品には、原材料で使用しているアレルギー特定原材料8品目を表示しております。
 ※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、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。

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・南松浦郡・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精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
特選おせち
東武ストア
創業65周年記念おせち

数量
限定

65
品目

東武ストア特選おせち
東武ストア
創業65周年記念おせち

お持ち帰り限定
ボーナス
ポイント
+650
ポイント

宅配商品は+650ポイントの
対象外とさせていただきます。

早割
特典



商品番号 N-01
4~5人前
重箱サイズ(cm)
縦 16.6
横 16.6
高さ 5.3
6段重

宅配
お持ち
帰り 35,000円(本体)
参考税込価格 37,800円

お持ち帰り限定 早期予約10%引 12月15日(日)まで
31,500円(本体) 参考税込価格 34,020円

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

ご予約締切日 商品お渡し日
12月27日(金) 12月31日(火)
店頭渡し 冷蔵(解凍)

和洋中

一の重

葛りんご/たこ照焼
紅白なます/いくら醤油漬
椎茸旨煮/ごぼう旨煮
こごみ梅肉和え
焼ロブスター
すめ松前漬

二の重

わかさぎ醤油煮/伊達巻
カレイ龍皮巻/金ごまいわし
こはだ卵の花和え
海老旨煮/若桃甘露煮
紅白市松かまぼこ
伊勢ひじき入り飛龍頭
ふり照焼/日向夏編み笠
ふき味付

三の重

さつま芋レモン煮/黒豆煮(金箔入)
小松菜と舞茸の煮浸し/まぐろ昆布
きんとん/栗甘露煮/赤魚梅肉南蛮
田作り/人参旨煮/煮メ蓮根
揚げ茄子といんげんの生姜あんかけ

四の重

海老とアスパラのテリソース
スタッフドオリブ/鱈チリソース
若摘み胡瓜の柚子マリネ
りんごのタルト
チーズチキンrost
アスパラベロコン巻
サーモンときのこのマリネ
合鴨スモーク/かにと香草のテリソース
鶏レバーパテオーブン焼
北寄貝とおおさのジュレ

五の重

いか燻製サラダ
スモークサーモンローズ
黒糖ローストポーク
緑野菜と赤ピーマンのペペロンチーノ
抹茶あずき&レパン
トマト赤ワイン煮
ミートボールナポリタン/牛肉野菜巻
にしんマスタード

六の重

海老のチリソース煮
チンゲン菜京和え
チキンのりんご焼/花餅桃/焼豚
中華いかに山菜/鶏中華テリソース
スモークチキン中華/ピリ辛ザーサイ
ごま団子/中華くらげ/中華わかめ



こはだ
卵の花和え
出世魚である国産こはだを、
淡雪に見立てた
卵の花で和えています。



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。

東武ストア
オリジナル
おせち
こだわり食材

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(日)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65周年記念おせち65品目6段重揃えました。

厳選こだわり素材8品目を盛り込み
記念にふさわしい商品に仕上げました。



鶏中華テリーヌ



豆板醤と香辛料(八角)で中華風に調味し、表面には甜麴醬をぬって炙り焼きにして、甘味噌風味を演出しました。

鱈チリソース



一口サイズの鱈を甘辛いチリソースに絡めています。

きんとん



色は黄金を意味し、金銀財宝に恵まれる様に願いが込められています。

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。

日向夏編み笠



宮崎県産日向夏を一枚一枚丁寧にすりおろし、美しい黄金色の蜜煮に仕上げています。

ぶり照焼



立身出世を願うという意味の鱈(国産・天然)を上品な照焼に仕上げています。

商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

全額お取り寄せ
+650
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

東武ストアオリジナル
和洋折衷3段

39
品目

商品番号	N-02	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
	3~4人前		19.5 19.5 5.0
			3段重

東武ストアオリジナル
和洋折衷3段

宅配 20,000円(本体)
お持ち帰り 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(日)まで
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18日(水)	12月31日(火)
宅配	冷蔵(解凍)

ご予約締切日	商品お渡し日
12月27日(金)	12月31日(火)
店頭お渡し	冷蔵(解凍)

和洋

一の重

たたき牛蒡/地どりのテリイヌ/塩レモンチキン
数の子/黒豆金箔/レンコ鯛笹漬け/大根彩り漬け/蛸酢
ロブスター/松前漬/紅鮭味噌焼/渋皮栗/きんとん

二の重

ベーコンチーズドック/伊達巻/田作り/手まり餅
紅白かまぼこ/小町ゆば/椎茸綾煮/たけのこ綾煮
花こんにやく/赤/花こんにやく/白/一口昆布巻
海老旨煮/帆立/牛肉笹包み/合鴨スモーク

三の重

海老のチリソース/さつまいもレモン煮
若桃甘露/パーティイテリイヌ
直火焼親鳥ボン酢味
スモークサーモンロールズ
いくら/なます/ぶりぶり海老サラダ
小松菜と揚げ煮物/たらこ旨煮

特定原材料 えび/かに/くるみ/小麦/卵/乳成分

お持ち帰り限定

ボーナス
ポイント
+500
ポイント

宅配商品は+500ポイントの
対象外とさせていただきます。



おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(日)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。

厳選吟味した和洋の食材を贅沢に盛り込んだ39品目の味覚の宝庫を3段重に彩り豊かに盛り付けました。

**早割
特典**



商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +

全特約店限定
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

**早割
特典**



お持ち帰り限定

**ボーナス
ポイント**

**+300
ポイント**

宅配商品は+300ポイントの対象外とさせていただきます。

厳選吟味した38品目の素材の味を生かしながら、上品で彩り豊かに仕立てました。

東武ストアオリジナル 和風3段

**数量
限定**

商品番号	N-03	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
	38品目		16.5 16.5 5.0
	3人前		3段重

和風

東武ストアオリジナル 和風3段

宅配 15,000円(本体) **13,500円** (本体) **14,580円**
参考税込価格

お持ち帰り限定 早期予約10%引 12月15日(日)まで

特定原材料 えび・かに・くまもろ・小麦・卵・乳成分

三の重

塩レモンチキン／一口昆布巻
ぶちぶり海老サラダ
地どりのテリーヌ／一口焼湯葉
スタッドフードオリーブ
パーティーテリーヌ
キノコとブロッコリーのバジルマリネ
ロブスターマリネ／たらこ旨煮／酢だこ

二の重

鱈照焼／生麩友禅包み(青)
生麩友禅包み(赤)／手まり餅
焼たけのこ／なごみ巻ほうれん草
なごみ巻海老／松麩／椎茸旨煮
菜の花湯葉巻／黒豆金箔／帆立
ハスノ芽梅酢／かに風味土佐漬
あしらい砵

一の重

いくらなます／牛肉笹包み
紅白市松かまぼこ／合鴨スモーク
小鯛俵焼／金柑みつ煮
ベーコンチーズドック
数の子／寿昆布扇子／海老旨煮
栗甘露／花餅白梅

宅配

ご予約締切日	商品お渡し日
12月18日(水)	12月31日(火)

冷蔵(解凍)

店頭
お渡し

ご予約締切日	商品お渡し日
12月27日(金)	12月31日(火)

冷蔵(解凍)

おせち料理早期ご予約承り特典 **12月15日(日)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海鮮素材を揃えたおせちになります。

**早割
特典**



お持ち帰り限定
**ボーナス
ポイント
+500
ポイント**

宅配商品は+500ポイントの対象外とさせていただきます。

東武ストアオリジナル 海鮮2段

**数量
限定**

商品番号	N-04	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
	29品目		21.0 21.0 5.0
	3~4人前		2段重

海鮮

東武ストアオリジナル 海鮮2段

宅配
お持ち帰り
19,800円 (本体)
参考税込価格 21,384円

お持ち帰り限定 早期予約10%引 12月15日(日)まで
17,820円 (本体)
参考税込価格 19,245円

宅配

ご予約締切日
12月18日(水)

商品お渡し日
12月31日(火)

店頭
お渡し

ご予約締切日
12月27日(金)

商品お渡し日
12月31日(火)

冷蔵(解凍)

冷蔵(解凍)

一の重
かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)
金柑みっ煮/こはだレモン
いくら(手まり陶器入り)
たらこ旨煮/田作り/ばい貝旨煮
帆立/ロブスター/あわび旨煮
かに爪/赤魚味噌焼

二の重
若鶏鳴門巻/梅小川巻/えび真薯
海老雲丹クリーム焼/渋皮栗きんとん
にしん太巻昆布/柚子なます
真鯛さずし/海老旨煮
いか雲丹かんざし/かすのこ松前漬
鯖昆布/鯖味噌焼/紅鮭味噌焼
数の子/小鯛俵焼/鰯照焼

特定原材料 えび・かに・くらみ・小巻・卵成分

商品限定ボーナス
ポイントプレゼント+

お持ち帰り限定
ポイント
+300

お持ち帰り限定
ポイント
+500

左記の表示のあるおせち料理を
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

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

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



数量限定

和洋中

37,100円(本体)
参考税込価格 40,068円

商品番号	N-05	重箱サイズ(cm)	縦 24.0 横 24.0 高さ 5.0
	61品目		3段重
	3~4人前		

東武ホテルの
冷凍おせち
「和洋中三段重」



ご予約締切日	商品お渡し日
12月15日(日)	12月30日(月)
冷凍	

一の重

小城麩／銀鮭袖庵焼／紅白花型餅／黒むつ西京焼
高野豆腐含め煮／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
鱈昆布巻／海老旨煮／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
とこぶし／三本松／数の子醤油漬け／丸金柑／黒豆
田作り

二の重

鰯のエスカベツシュ／バーナ貝燻製オイル漬け
トラウトサーモンローズ／オニオンピクルス
人参のラペ／コルニッシュ／ピクルス
ライプオリブ／スタッフドオリブ
トリユフ入りチキンガランティータ
サーモンとほうれん草のクリビヤック
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／ズワイガニのテリリヌ漁師風
北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニユ
ドライトマトの赤ワイン煮／牛蒡の赤ワイン煮
国産黒毛和牛のローストビーフ

三の重

とびっこ翡翠蒸し／黒酢の酢豚／帆立醤油煮
蟹爪アーモンド揚げ／細竹の中国醤油煮
椎茸の中華風旨煮／烤麩(コウモ)の香味煮／桃型餅
海老のチリソース煮／くらげ甘酢和え／緑色サーサイ
豚耳の辛し和え／広東風叉焼／ロココリー添え
白菜甘酢漬け／赤・黄パプリカ酢漬け／くるみ飴炊き
鮑のオイスター煮 海藻添え

特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(日)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

黒金の四段重に52品目、
食材二つづつ拘って選び、手間暇かけて
仕上げた極上の味わいを詰合せました。



料理長 坂ノ上茂樹



一の重
網笠柚子甘露煮/小鮎甘露煮
松笠いか白焼/鮭尻布なると巻
お祝い海老/笹団子
金時人参入り生酢/龍皮巻
合鴨コース/三色団子松葉申

二の重
いくら醤油漬/鶏山椒焼
宇治抹茶羊羹/赤魚西京焼
鰻西京焼/栗きんとん
梅餅/梅羊羹松葉申
梅餅/梅羊羹松葉申
田作り/梅酢連根の芽
からすみ/金柑甘露煮

三の重
湯葉にしん巻書
牛肉八幡巻/湯葉団子串
あんこうの南蛮漬
スモークサーモントラウト
黒豆/紅鰻羊羹/白鰻羊羹
数の子醤油漬/豚角煮
帆立ひもの柚子和え
若桃甘露煮/紅白松葉申

四の重
たこの甘酢漬/あんず梅酢漬/伊達巻
ふくの梅酢和え/寿高野詰め煮
味付こんにやく/こぼろ煮/椎茸旨煮
梅甘露煮/花百合根/紅白蒲鉾/蟹爪柚庵焼
あわび姿煮/梅型人参/手まり麩/松鮎

特定原材料 えび・たこ・小麦・卵乳成分

商品番号	N-06	重箱サイズ(cm)	縦 21.1 横 21.1 高さ 5.0
品目	52品目	重	4段重
人数	5~6人前		

早割特典

数量限定

和風

京菜味のむら 朱雀
宅配 お持ち帰り
32,000円 (本体)
参考税込価格 34,560円
お持ち帰り限定 早期予約10%引 12月15日(日)まで
28,800円 (本体)
参考税込価格 31,104円

宅配	ご予約締切日 12月20日(金)	商品お渡し日 12月30日(月)
店頭渡し	ご予約締切日 12月25日(水)	商品お渡し日 12月30日(月)・31日(火)

縁起の良い八角お重に家族三世代それぞれが
好きなものを探せる和洋中のお料理を盛り付けました。
ホテルならではの洋の段にはローストビーフを大ぶりに
盛り付け、見た目も豪華なおせちです。

一の重
鶏山椒焼/若桃の甘露煮
紅白蒲鉾/一口昆布巻き
ブリの照り焼き/田作り
お祝い海老煮/黒豆煮
花型麩
紅白なます
いくら醤油漬
鳴門金時きんとん
栗甘露煮

二の重
ぶちぶり海老サラダ
サーモンとチーズのロール
ホタテのテリーヌ/ローストビーフ
ブロッコリーのコンソメ煮
テリイードカーバンニユ
スパイスミックスビーフ
たこのパジルスソース/鶏肉のトマトソース
ドライマトの赤ワイン煮

数量限定

三の重
中華くらげ/中華風帆立インゲン添え
くるみの船炊き
カニ爪しんじょの甘酢あん/花餅桃
ブロッコリーのコンソメ煮
海老のチリソース/胡麻甘酢/煮あわび
蒸し鶏のパンパンソース
砂肝の四川風ソース和え

特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵乳

商品番号	N-07	重箱サイズ(cm)	縦 18.1 横 18.1 高さ 4.5
品目	34品目	重	3段重
人数	3~4人前		

リーガロイヤルホテル
和洋中おせち三段重
21,000円 (本体)
参考税込価格 22,680円

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



リーガロイヤルホテル
五嶋 総料理長



リーガロイヤルホテル

大阪の迎賓館、リーガロイヤルホテルを中心に、国内12ホテルを展開。
1935年創業以来、伝統と格式が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えします。

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。

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。



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。

※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。

- 一の重**
伊達巻／蒲鉾白
昆布巻／祝海老
味付数の子／田作り
錦玉子／黒豆
- 二の重**
ぶり照焼／銀カレイ西京焼
はすの芽梅酢漬
いか松笠白焼／金柑甘露煮
くるみ船炊き／いくら醤油漬
大学芋(こまぎら)つき
柚子入りなます／あわび旨煮
湯葉の有馬煮
- 三の重**
野菜巻／梅麩／銀杏／煮しめ 椎茸
菜の花湯葉巻／海老しんじょう／若桃甘露煮
にしんの甘酢漬／焼はたて／厚焼玉子
肉団子／ローストポーク／合鴨スモーク
豚角煮／牛肉八幡巻

商品番号	N-12	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
36品目		縦横高さ	19.5 19.5 5.8
3~4人前		3段重	

早割特典

紀文 祝の幸 **17,800円** (本体) 参考税込価格 19,224円

お持ち帰り限定 **早期予約10%引 12月15日(日)まで**

16,020円 (本体) 参考税込価格 17,301円

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

冷蔵(生詰)

紀文



- 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 ころも／煮しめ 高野豆腐

商品番号	N-13	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
21品目		縦横高さ	19.5 19.5 5.3
2~3人前		2段重相当	

紀文 檜扇 **15,000円** (本体) 参考税込価格 16,200円

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

冷蔵(袋詰)

カネハツ



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です。

早割特典

- 一の重**
紅白かまぼこ
なると金時栗きんとん
丹波産黒豆／たらこ煮
若桃甘露煮／有頭海老
伊達巻／くるみ砂糖揚げ
金こま田作り／味付数の子
紅白生酢
- 二の重**
長崎県産ぶりの照焼／笹よもぎ餅／いか黄金
たこ照焼き／寿高野煮／厚焼玉子／流星くらげ
花餅／味付いくら／あい鴨スモーク／れんこん煮
しいたけ煮／六角里芋煮／たけのこ煮
にしん入り昆布巻／たしき牛蒡／花形人参
こんにゃく煮／手まり湯葉

商品番号	N-14	重箱サイズ(cm)	縦横高さ
30品目		縦横高さ	18.5 18.5 5.3
2~3人前		2段重	

カネハツ 初梅 **15,000円** (本体) 参考税込価格 16,200円

宅配お持ち帰り **早期予約10%引 12月15日(日)まで**

13,500円 (本体) 参考税込価格 14,580円

ご予約締切日 **12月20日(金)** 商品お渡し日 **12月31日(火)**

冷蔵(生詰)

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

冷蔵(生詰)

このマークの商品は、
ご指定日に無料で
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。

多彩な食材を詰め込んだ、カモ井イチオシのおせちです。
常温で長期保存可能です。(開封前)

カモ井



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。

- 一の重(目安)**
田作り／丹波黒黒豆／にしん一口巻昆布
栗きんとん／なます／だし巻／祝海老
 - 二の重(目安)**
ふきのうま煮／里芋含め煮／味付しいたけ
種先竹の子／手綱こんにやく／子持ちいかのうま煮
高野豆腐含め煮／あさりのうま煮
 - 三の重(目安)**
たたきごぼう／蹄の袖焼／焼ほたて
さつまいも黄金煮／レモン煮／海老チリソース煮
とりつくね／豚の角煮
- 特定原材料 えび・小麦・卵・乳

商品番号 **N-15**
22品目
3〜5人前
3段重相当

和風 **数量限定**

カモ井
おせち
葵(あおい) **10,000円** (本体)
参考税込価格 10,800円

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



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。

少人数のご家庭向けおせちセット。
常温で長期保存可能です。(開封前)

- 一の重(目安)**
田作り／丹波黒黒豆／里芋含め煮
たたきごぼう／栗きんとん
味付しいたけ／だし巻／祝海老
 - 二の重(目安)**
ふきのうま煮／にしん一口巻昆布
種先竹の子／なます／焼ほたて
手綱こんにやく／高野豆腐含め煮
白福豆
- 特定原材料 えび・小麦・卵

商品番号 **N-16**
16品目
2〜3人前
2段重相当

和風 **数量限定**

カモ井
紅梅 **6,000円** (本体)
参考税込価格 6,480円

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



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。

少量、食べきりサイズのおせちセット。
常温で長期保存可能です。(開封前)

- 田作り／丹波黒黒豆／たたきごぼう
にしん一口巻昆布／味付しいたけ
なます／焼ほたて／手綱こんにやく
高野豆腐含め煮／祝海老／白福豆
- 特定原材料 えび・小麦

商品番号 **N-17**
11品目
1〜2人前
1段重相当

和風 **数量限定**

カモ井
幸 **4,000円** (本体)
参考税込価格 4,320円

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

おせち料理早期ご予約承り特典 12月15日(日)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「洙楽庵」減塩おせちは、
素材の旨味を生かした味付けにこだわり、
調味料にはキッコーマン
特選丸大豆減塩しょうゆを使用する
ことでさらに塩分にも配慮しました。
塩分を気にされる方へ
おすすめ致します。



京都 洙楽庵

数量限定

- 一の重** 減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(こま入)、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひと昆布巻、いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、減塩海老の旨煮、減塩数の子
- 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、梅麩、紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩ゆば山椒煮、若桃甘露煮、きんとん、渋皮栗、減塩鱈の旨煮
- 三の重** 減塩五目きんちゃく、きぬさや、減塩梅人參、減塩旬煮、減塩がんもどき煮、減塩寿高野豆腐、さつまいも甘露煮、よもぎ麩、減塩牛蒡煮、ねじりこんにやく、減塩椎茸煮

和洋

京都「洙楽庵」
減塩おせち 3段重 **14,000円** (本体)
参考税込価格 15,120円

商品番号	N-18	重箱サイズ(cm)	縦 17.3
		横 17.3	高さ 3.6
	33品目		
	3人前		3段重

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

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
イチゴロール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

数量限定

- 一の重** 栗金団、伊達巻、紅白蒲鉾、松前漬、数の子、紅白なます、黒豆、有頭海老煮、紅茶鴨燻製、赤魚西京焼、一口昆布巻、穂先旬煮、六方里芋煮、花菊煎煮、割烹おくら煮、梅麩煮
- 二の重** ブロッコリーのレモンサラダ、いちごロールケーキ、オレンジピール、若桃甘露煮、わかざきマリネ、海老マリネ、花咲サラダ、ホワイトパストラミ、ニシンのマスタード和え、スモークサーモントラウトマリネ、ライプオリブ、グリーンルチキンポモドーロソース
- 三の重** 肉団子、合鴨モモ肉のステーキ、ブロッコリー、大海老フリソム、中華クラゲ、錦糸玉子の海老真丈、胡麻さつまいも、山クラゲ中華和え、ホワイトチキンカリカリ梅味、チャーシュー、ザーサイ、鴨門金時、レモン煮、胡桃甘露煮

商品番号	N-19	重箱サイズ(cm)	縦 16.2
		横 16.2	高さ 5.3
	40品目		
	2~3人前		3段重

東京正直屋
和洋中おせち
三段重 吉祥 **10,000円** (本体)
参考税込価格 10,800円

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

お持ち帰り限定
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。



※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。



紀文

数量限定

和風

商品番号	N-20	重箱サイズ(cm)	縦 19.5
		横 19.5	高さ 5.8
	10品目		
	1~2人前		1段重相当

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

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

**商品限定ボーナス
ポイントプレゼント +**

左記の表示のあるおせち料理を
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

RF1 迎春オードブル

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



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

数量限定



お届け状態



※オリジナル保冷バッグに入れてお渡しします。

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・カンパニー
グリーンオリーブ
パティナの燻製ガリックオイル
ドライフルーツとナッツのコンディマン
チーズ(ヘルネージュ)

洋風

商品番号	N-21	RF1 迎春オードブル	11,111円	本体
	8品目		参考税込価格	11,999円
	2~3人前	ご予約締切日	12月15日(日)	商品お渡し日
	1段重相当	店頭お渡し	12月31日(火)	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

数量限定



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グ酢風味など、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-23	重箱サイズ(cm)	
	13品目	縦横	19.9 26.1
	2~3人前	高さ	5.0
		1段重	

中華

赤坂璃宮
中華おせち一段重 **13,500円** (本体)
参考税込価格 14,580円

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

特定原材料 えび・かに・くまもみ・小麦・卵・乳

鶏肉の甘酢あん和え
赤坂璃宮チャーシュー
蒸し鶏のパンパンジーソース
豚肉の黒胡椒炒めプロقوقリ
大西洋鮭の唐揚げリング酢風味
エビチリソース/ホタテの醤油煮
松笠いかと枝豆の中華あん/桃の花餅
若桃甘煮/クルミの鮎炊
胡瓜の甘酢漬
クラゲの冷菜
クコの実添え

函館五島軒

函館五島軒
since 1879



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。



第14代目総料理長
山本 庸子氏

数量限定



函館の老舗洋食店「五島軒」監修の洋風おせち。スパイスグリルチキンやビーフシチュー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。

商品番号	N-22	重箱サイズ(cm)	
	15品目	縦横	19.9 26.1
	2~3人前	高さ	5.0
		1段重	

洋風

函館五島軒
洋風おせち一段重 **13,000円** (本体)
参考税込価格 14,040円

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

特定原材料 えび・かに・くまもみ・小麦・卵・乳

ローストビーフグレービーソース添え
プロقوقリコンソメ煮
りんごきんとはシナモン風味
スパイスグリルチキンインゲン添え
ホタテのテリーヌ
ミートローフのラタトゥイユソース添え
椎茸入りビーフシチュー
テリーヌドカンパニー
カジキのハニーマスタードソース
ドライマト赤ワイン煮/キャロットラペ
エビのバジルマヨソース
たこのマリネバジル風味
オリブのマリネ/鴨のストローク

おせち料理早期ご予約承り特典 **12月15日(日)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

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。

数量限定

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。
来客用や贈り物にも最適な一品です。



商品番号	N-24	重箱サイズ(cm)	
		縦	21.6
		横	21.6
		高さ	5.5
	2人前	一の重×2	

和風

京菜味のむら
花籠二段 **13,000円** (本体)
参考税込価格 14,040円

お持ち帰り限定 早期予約10%引 12月15日(日)まで

11,700円 (本体) 参考税込価格 12,636円

宅配	ご予約締切日	商品お渡し日
	12月20日(金)	12月30日(月)
	冷蔵	

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

一の重×2

金時人参入り生酢／黒豆 梅餅／いか黄金焼
伊達巻／紅白蒲鉾／黒糖ローストポーク
穴子八幡巻／鮭昆布なると巻／田作り
栗甘露煮／赤魚西京焼／お祝い海老
さごしのおぼろ包み／鶏肉の菜の花巻
だし巻／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／味付蓮根／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

特定原材料 えび・小麦・卵乳成分

早割特典

紀文

紀文

数量限定

数量限定

サンリオキャラクターズが一杯詰まった
お重詰めで新年をお祝い!



お子さまと一緒に楽しめるかわいらしい二段重。
重箱はお弁当箱にお使いいただけます。



※8種類の中から、6個が封入されます。
※絵柄は選べません。
※同じ絵柄が封入される場合もございます。

商品番号	N-26	重箱サイズ(cm)	
		縦	16.5
		横	16.5
		高さ	4.4
	1~2人前	2段重相当	

和洋

紀文
おせち詰合せ
「ディズニー」 **10,000円** (本体)
参考税込価格 10,800円

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

一の重

蒲鉾紅／蒲鉾白
伊達巻／栗甘露煮
黒豆／田作り
味付数の子ハーフ
祝海老／野菜巻
煮しめごぼう
煮しめ里芋
煮しめ梅型人参

二の重

かまぼこ(ミッキーマウス)
かまぼこ(ミニマウス)
肉団子／鶏のトマト煮
海老とアロコロのテリーヌ
イタリアンソーセージスライス
三元豚ロースパストラミ
玉子焼／オリブ
デミグラスハンバーグ
紅白なます

特定原材料 えび・小麦・卵乳

商品番号	N-25	重箱サイズ(cm)	
		縦	16.5
		横	16.5
		高さ	5.0
	1~2人前	2段重相当	

和洋

紀文
サンリオキャラクターズのおせち詰合せ **10,000円** (本体)
参考税込価格 10,800円

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

一の重

蒲鉾紅／蒲鉾白
伊達巻／栗きんとん
昆布巻／黒豆／田作り
くるみ巻炊き
味付数の子(ハーフ)
祝海老
餅切り(ハローキティ)

二の重

ごまポテ／玉子焼
鶏ももトマト煮込み
三元豚ロースパストラミ
豚角煮／オリブ
デミグラスハンバーグ
シナモロールかまぼこ
若桃日露煮
りんごのグラッセ
餅切り(クロミちゃん)

特定原材料 えび・小麦・卵乳

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 7007

刺身盛合せ(寿)
中とろ入

5,800円(本体)
参考税込価格 6,264円



特定原材料 えび

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~1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約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 7008

刺身盛合せ(祝)
中とろ入

4,800円(本体)
参考税込価格 5,184円



特定原材料 えび

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~1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。

1パック 約5~6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 7009

刺身盛合せ(幸)
中とろ入

3,980円(本体)
参考税込価格 4,298円



特定原材料 えび

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~1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約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、ご予算に応じてご予約承ります。※刺身のご予約は、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いません。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承ります。

河豚ふぐ



ふぐの本場・山口県下関市(㈱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(刺身・鍋) 1セット(4人前)

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 7011

とらふぐ刺身セット 1セット(3人前)

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(水)まで

商品お渡し日
年末は12月30日(月)・31日(火) / 年始は営業開始日~1月3日(金)まで

※7010 見本イメージです。

※「とらふぐ」セットのご予約は、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。

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



商品番号 7001 **にぎり寿司(福)** **48貫**
6,482円 (本体)
 参考税込価格 7,000円

・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・ほたて
 ・生サーモン
 ・ポイルずわいがに
 ・活メ寿司えび
 ・活メ穴子・ひらめ

特定原材料 えび・かに・小麦

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号 7002 **にぎり寿司(雅)** **48貫**
5,556円 (本体)
 参考税込価格 6,000円

・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
 ・ポイルずわいがに
 ・甘えび・いか
 ・穴子・ひらめ
 ・玉子焼き

特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号 7003 **にぎり寿司(宴)** **40貫**
4,630円 (本体)
 参考税込価格 5,000円

・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・ひらめ
 ・寿司えび・ほたて
 ・ポイルずわいがに
 ・穴子・玉子焼き

特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号 7004 **にぎり寿司(彩)** **36貫**
3,704円 (本体)
 参考税込価格 4,000円

・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
 ・ほたて・生サーモン・穴子・甘えび
 ・ポイルずわいがに・玉子焼き

特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号 7005 **にぎり寿司(華)** **24貫**
2,778円 (本体)
 参考税込価格 3,000円

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

特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約とさせていただきます。



商品番号 7006 **海鮮手巻寿司** **16本**
 (8種類×各2本)
2,580円 (本体)
 参考税込価格 2,786円

・本まぐろ中とろ
 ・本まぐろ赤身
 ・まぐろたたき
 ・サーモンたたき
 ・サーモンキュウリ
 ・ツナマヨキュウリ
 ・ほつまヨキュウリ
 ・納豆

特定原材料 えび・かに・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)より7時までのご予約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、ご予算に応じてご予約承ります。 ※寿司のご予約は、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いません。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。



みんなで楽しめる3種類の
サラダアソートです

黒胡椒ポテトサラダ、合鴨、玉子ポテトマカロニサラダ、
海老、ペンネアラビアータ

商品番号 3種を愉しむサラダセレクション
8006 (1パック)

598円(本体)

参考税込価格 645円



ご予約締切日 12月6日(金)まで

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

自家製タルタルソースと海老マヨで
満足感あるサラダボウルです



海老マヨ、キャベツ、人参、レタス、
大根、グリーンリーフ、葉キャベツ、
タルタルソース、オニオンドレッシング

商品番号 自家製
8008 タルタルソースと
海老マヨのサラダ

598円(本体)

参考税込価格 645円



ご予約締切日 12月6日(金)まで

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

いつもよりちょっと贅沢なサラダを
味わうサラダオードブルです



黒胡椒ポテトサラダ、ゆで卵、かぼちゃサラダ、
チーズペンネ、生ハム、明太スパゲティサラダ、
海老・オニオンマリネ、合鴨



商品番号 5種の冷製
8007 ごちそうオードブル

880円(本体)

参考税込価格 950円

ご予約締切日 12月6日(金)まで

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

クリスマスを彩る
カットフルーツを
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)

(1パック 2~3人前) 参考税込価格 1,058円



ご予約締切日

12月13日(金)まで

商品お渡し日

12月21日(土)~25日(水)

※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。



商品番号
6002

カットフルーツ
オードブル(大)

1,980円(本体)

(1パック 3~4人前) 参考税込価格 2,138円



ご予約締切日

12月13日(金)まで

商品お渡し日

12月21日(土)~25日(水)



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。14

★ ★ ★ ★ ★ パーティーメニュー 2024

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



えびのチリソース、ミニフライドチキン、鶏もも竜田揚げ、ポテトフライ、手羽先焼き、うずら串フライ、一口チーズ揚げ

商品番号 **8001** **バラエティーオードブル** (1パック) **1,290円** (全席)
参考税込価格 1,393円

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/26(木)より7時までのご予約とさせていただきます。



フライドチキン、チーズチキンナゲット、ポテトフライ

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 **8002** **フライドチキンセット** (1パック) **698円** (全席)
参考税込価格 753円

特定原材料 小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/26(木)より7時までのご予約とさせていただきます。



人気のおつまみが入ったセットメニューです



鶏もも唐揚げ、えび唐揚げ、いか唐揚げ

商品番号 **8003** **おつまみ唐揚げ3種盛り** (1パック) **598円** (全席)
参考税込価格 645円

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/26(木)より7時までのご予約とさせていただきます。



いろいろな味が楽しめてとってもお得

人気の肉メニューを集めたボリューム満点のセットメニューです



商品番号 **8004** **肉バルセット** (1パック) **980円** (全席)
参考税込価格 1,058円

特定原材料 小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/26(木)より7時までのご予約とさせていただきます。

フランクフルト、スペアリブ、合鴨パストラミ、鶏もも竜田揚げ、ポテトフライ



てりやきチキン、ポテト、シーフード、ミート

商品番号 **8005** **よくばり4種のピザセット** (1パック) **980円** (全席)
参考税込価格 1,058円

特定原材料 えび・小麦・卵・乳成分

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～1/5(日)までのお渡しは12/26(木)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・逆井店・本蓮沼駅前店・竹ノ塚店・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。



島根県産

出雲あじわい牛

肩ロースすき焼用

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。

※トレーは変更となる場合がございます。

サーロインステーキ用

商品番号 5001



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

商品番号 5002

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)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



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当り約720円

商品番号 5004

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～1/5(日)までのお渡しは12/30(月)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、船橋南本町店、佐倉石川店、逆井店、西池袋店、本蓮沼駅前店、越谷店、川越メイン、かぞメイン、おけがわメイン、にしこくメイン、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。飾りのお血や小物は商品に含まれておりません。



商品番号 5005 信州ハム 3種の生ハム& 軽井沢ウイナーセット

1,680円 (本体) 参考税込価格 1,814円

冷蔵

ご予約締切日 12月6日(金)

商品お渡し日 12月21日(土)～25日(水)

〈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、
パンチャッタスライス30g、軽井沢熟成あらびきウイナー150g、
3種のハーブ&レモンウイナー150g

スパークリング ワイン

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。



商品番号 KA-01
フェリスタス
金箔入り
スパークリング
(750ml)
2,380円 (本体) 参考税込価格 2,618円
ご予約締切日 12月13日(金)まで
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)

24カラットの金箔が入ったスパークリングワイン。クリスピーな泡立ちと程よい酸の楽しさ、程よい辛口スパークリングワインです。



商品番号 KA-02
フレシネ
イタリアン ロゼ
(750ml)
2,480円 (本体) 参考税込価格 2,728円
ご予約締切日 12月13日(金)まで
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)

エレガントな香り、ほんのりとした酸味と軽やかな酸が特徴的、爽やかなやまやまのロゼ。



商品番号 KA-05
Y by YOSHIKI
× CHAMPAGNE
POMMERY Brut
(750ml)
20,000円 (本体) 参考税込価格 22,000円
ご予約締切日 12月13日(金)まで
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)

世界で活躍を続けるアーティスティックブティック。1836年に創始した上初のブリュワール、ナチュール・ゼロ・シヤンパーニュを誕生させたPOMMERYは、ともにそれぞれの分野で革新的な開拓者であり、レジェンド的存在です。この両者の出会いにより生み出された、チャンパーニュ・ランドです。

美酒!

年末年始のごちそうと...

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。



商品番号 KA-06
久保田萬寿
純米大吟醸(720ml)
4,880円 (本体) 参考税込価格 5,368円
ご予約締切日 12月19日(木)まで
商品お渡し日 12月28日(土)～30日(月)

「久保田シリーズ」の最高峰。柔らかな口当たりと、豊潤の味わい、軽やかな口当たり、軽やかに飲めます。わずかに酸味も、存在感を主張します。



商品番号 KA-03
日本のあわ
ブリュット
(720ml)
2,180円 (本体) 参考税込価格 2,398円
ご予約締切日 12月13日(金)まで
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)

さらやかなさとふくよかさを併せ持つスパークリングワインです。

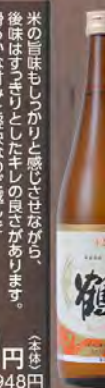


商品番号 KA-04
日本のあわ
ロゼ(720ml)
2,180円 (本体) 参考税込価格 2,398円
ご予約締切日 12月13日(金)まで
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)

美しい色合いとフルーティで、柔らかな味わいのロゼスパークリングワイン。



商品番号 KA-07
作
純米酒
穂乃智
(750ml)
2,680円 (本体) 参考税込価格 2,948円
ご予約締切日 12月19日(木)まで
商品お渡し日 12月28日(土)～30日(月)



商品番号 KA-08
メ張鶴
本醸造
月(720ml)
1,480円 (本体) 参考税込価格 1,628円
ご予約締切日 12月19日(木)まで
商品お渡し日 12月28日(土)～30日(月)

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。冷ややお酒と合わせてお楽しみください。

※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。

※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。

商品限定ボーナス ポイントプレゼント

+500ポイント

左記の表示のある商品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。