

クリスマス コレクション 2024



12/8(日)まで

早期ご予約承り特典

クリスマスケーキ
(1~11ページ)

おせち
(17~30ページ)



ポイント

5倍

※東武ポイントまたはVポイントのどちらかをご選択ください。

※ポイント5倍は、ご予約時に精算されたお客様に限ります。 ※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。 ※ボーナスポイントはポイント5倍の対象外とさせていただきます。



おせち料理は裏面をご覧ください▶

ネットショップでもカタログ掲載商品のご注文承ります。

ご自宅・その場でらくらくご注文!24時間受付中!
事前決済でレジに並ばず商品を受け取れます!
クレジットカード決済、Vポイントサービスご利用いただけます!

ネットショップ限定でお得なクーポン配信中!!

ご購入税込価格 3,001円~5,000円
150円引

東武ストア
ネットショップは
コチラ

商品の掲載は
10月1日(火)あさ10時
からとなります。



※クーポン写真はイメージです。

ネットショップの予約販売は店頭予約販売のキャンペーン内容と異なります。 ※ネットではVポイントの進呈のみとなります。

東武ストア ネットショップ 検索

受付期間
10/1(火)あさ10時から

※商品により承り締切日が異なります。ご注意ください。

ネットショップに
関するお問い合わせ

フリー
ダイヤル

0120-525-338
(月~金10:00~17:00 元日を除く)

ecshop@tobustore.co.jp



東武ホテルレバント東京

東京スカイツリー®オフィシャルホテル。
ホテルパティシエによる特製ケーキで、大人からお子様まで楽しめる味わいです。

数量限定

国産苺にしっとり仕上げたジェノワーズと
上質な生クリームが織りなす
王道のクリスマスケーキです。

商品番号
K-01

東武ホテルレバント東京
オリジナル
ショートケーキ
5号(約15cm)

5,500円 (本体)
参考税込価格 5,940円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月24日(火)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



数量限定

オレンジ風味の
チョコムースに
アールグレイのババロアと
オレンジのコンフィチュールを
合わせました。

商品番号
K-02

東武ホテルレバント東京
ムースショコラ
オレンジ
5号(約15cm)

6,000円 (本体)
参考税込価格 6,480円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月24日(火)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



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。

KANAYA HOTEL
BAKERY
NIKKO · Since 1873

株式会社 金谷ホテルベーカリー

栃木県日光市にて、
明治より続く由緒ある味と、
そこから生まれる新しい伝統。
パティシエが素材と味に
こだわったスペシャルケーキを
お届けします。



数量限定

しっとりふんわりスポンジに
栃木県産いちごをサンドし、
ホイップクリームといちごで
飾りつけた定番の生ケーキです。

商品番号
K-03

金谷ホテルベーカリー
クリスマスケーキ
生ケーキ

5号
(約15cm)

5,500円(本体)
参考税込価格 5,940円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月24日(火)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



数量限定

ふんわりとしたココアスポンジに、
甘酸っぱいストロベリージャムと
チョコレートクリームをサンドし、
パータグラッセでコーティングしました。

商品番号
K-04

金谷ホテルベーカリー
クリスマスケーキ
チョコレートケーキ

5号(約15cm)

5,000円(本体)
参考税込価格 5,400円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月24日(火)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



ケーキの直径は号数×約3cm

6号
#18cm

5号
#15cm

4号
#12cm

3号
#9cm

数量限定

ふんわりときめ細かな
スポンジに、甘さ控えめで
くちどけの良いホイップクリームと
栗の甘露煮を巻き込みました。

商品番号
K-05

金谷ホテルベーカリー
クリスマスケーキ
マロンの

クリスマスロール

横約19cm×高さ約9cm

6,200円(本体)
参考税込価格 6,696円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月24日(火)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



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。

Strawberry ストロベリーケーキ Cake

お子様から大人の方まで人気の苺のケーキ。
様々なサイズや種類をご用意致しました。

角切り苺と果肉感のある
苺プレザーブを
それぞれサンドしました。
乳風味豊かな
クリームが特徴の
クリスマスケーキです。



ヤマザキ

商品番号 ヤマザキ
K-06 苺サンド 3,950円（本体）
5号(約15cm) 参考税込価格 4,266円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

ふんわり焼き上げたスポンジに、
乳味豊かな生クリーム入り
ホイップクリームと大粒苺をサンドした、
人気No.1のデコレーションケーキです。



口どけの良いスポンジと
クリームが特徴の苺を使用した
クリスマスケーキです。
※苺7個は別添えです。



GINZA Cozy Corner

銀座コージーコーナー
商品番号
K-07 苺サンドショート 5号(約15cm)

4,180円（本体）
参考税込価格 4,514円



ご予約締切日 12月13日(金)

商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

鶴瀬駅ビル店・おげがわメインでは承っておりません。

※苺3個は
別添えです。



苺のケーキとチョコケーキの
2つの味が楽しめるペアケーキです。

ヤマザキ

商品番号 ヤマザキ
K-09 ペアケーキ
約11cm×2個

3,200円（本体）
参考税込価格 3,456円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



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。

Assort アソートケーキ Cake

色々な種類が楽しめるケーキです。
1種類では満足出来ない、
そんなよくばりなあなたにオススメです。



ショートケーキやチョコレートケーキなどの定番ケーキや女性が好きなフルーツを使ったケーキなど、シニアにぴったりなクリスマスケーキ。6種類の味が楽しめるアソートです。

銀座コージーコーナ



銀座コージーコーナ
6つのクリスマスアソート 5号(約15cm)
商品番号 K-10
3,300円 (全巻) 参考税込価格 3,564円
ご予約締切日 12月13日(金)
商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳
鶴瀬駅ビル店・おけがわメインでは承っておりません。

ヤマザキ



6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりなクリスマスケーキです。※毎2個は別添えです。

ヤマザキ
ショートケーキ詰合せ 6号(約18cm)
商品番号 K-11
3,600円 (全巻) 参考税込価格 3,888円
ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ケーキの直径は号数×約3cm

6号
約18cm

ヤマザキ

4種類の味が楽しめるパーティーにぴったりなクリスマスケーキです。
※毎2個は別添えです。



ヤマザキ

ストロベリーケーキと、チョコのケーキの2種類の味を楽しむクリスマスケーキです。



ヤマザキ
ストロベリーとチョコのクリスマスケーキ 6号(約18cm)
商品番号 K-13
3,550円 (全巻) 参考税込価格 3,834円
ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

5号
約15cm

4号
約12cm

3号
約9cm

不二家

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマスパーティーに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケーキ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズで少しずつ楽しめます。



銀座コージーコーナ



クリスマスマーケットのオープンに備えて、サンタさんが皆と一緒に自分のお店の準備をし、楽しいクリスマスを迎えるストーリー仕立て。パーティーにぴったりのミニサイズケーキの詰め合せです。



銀座コージーコーナ
サンタさんのクリスマスマーケット(12個入) 23.2x20.1(トレサイズ)
商品番号 K-15
3,600円 (全巻) 参考税込価格 3,888円
ご予約締切日 12月13日(金)
商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳
鶴瀬駅ビル店・おけがわメインでは承っておりません。

不二家 クリスマス プチケーキアソート 12個
スクエアタイプ約4x4cm タルトタイプ約4.5cm カップ約5.5cm
商品番号 K-14
3,400円 (全巻) 参考税込価格 3,672円
ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

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。

Chocolate チョコレートケーキ Cake

大切な人と過ごすステキな夜を、
更にスイートに演出するバリエーション豊かな
チョコレートケーキたち。



(株)ホテルオークラ
エンタープライズ
総料理長
我田 民生氏



数量限定

ホテルオークラ

Hotel Okura

カカオ分74%のベルギー産チョコレートを使用した
ショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、
キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、
香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



商品番号 K-16 ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ

5号(直径約15cm)

3,980円(本体)

参考税込価格 4,298円



ご予約締切日 12月11日(水)

商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

吉野好宏シェフ監修

二層のチョコクリームと軽い
口あたりのスポンジが
バランスよく重なりまるやかな
味わいに。振りかけたココア
パウダーが美味しさを
よりいっそう引き立てます。

1970年に渡仏、パリの
「ヒルトンホテル」等で修業を積む。
帰国後、1978年に渋谷にて
フランス料理
「シャルンド・マルス」を開店。

数量限定



吉野 好宏シェフ



商品番号 K-17 吉野好宏シェフ監修
クリスマス
ショコラ
6号(約17cm)

2,500円(本体)

参考税込価格 2,700円



ご予約締切日 12月11日(水)

商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

Galler

chocolaterie
Galler
Independence

ベルギー王室御用達の
チョコレートショップ「ガレー」の
チョコレートを使用したケーキ。
濃厚なショコラムースと軽やかな
ショコラクリームを重ね、食感の
アクセントにアーモンドクランチを
合わせました。

ガレー
ロイック・デーメン
シェフショコラティエ



ミルクチョコレート付

商品番号 K-18 Galler
ベルギーショコラノワール
約22cm×約5cm×約4.4cm

2,800円(本体)

参考税込価格 3,024円



ご予約締切日 12月11日(水)

商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

数量限定

ヤマザキ

ガトーショコラ・チョコムース・
生チョコガナッシュを重ねた
チョコづくしのチョコケーキです。
食感のアクセントにアーモンドを
トッピングしています。



商品番号 K-19 ヤマザキ
ショコラ・ド・ノエル
4号(約12.5cm)

3,350円(本体)

参考税込価格 3,618円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

ヤマザキ

削りチョコとチョコクリームを
サンドし、チョコをトッピングした
チョコづくしのクリスマスケーキです。



商品番号 K-20 ヤマザキ
生チョコケーキ
5号(約15cm)

3,100円(本体)

参考税込価格 3,348円



ご予約締切日 12月16日(月)

商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳



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。

ケンズカフェ東京

チョコレートを知り尽くした氏家シェフが監修する、王道のチョコレートケーキです。



数量限定



氏家健治シェフ



2008年から「特撰ガトーショコラ」の専門店としてスタート。発売当初からこれまで品評会で高い評価を獲得し、数々の賞を受賞しています。

商品番号 K-21
ケンズカフェ東京 ショコラフルール 5号 (直径約15cm)

3,500円 (本体)
参考税込価格 3,780円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ケーキの直径は号数×約3cm

6号 ¥18cm

リストランテ・サバティーニ青山監修

SABATINI

数量限定

ほんのり洋酒がきいたシロップでしっとりさせたココアスポンジにヘーゼルナッツ味のクリームを一層にサンドし、ケーキ全体にもクリームをコーティング。上面に削りチョコを贅沢に散りばめました。



商品番号 K-22
リストランテ・サバティーニ青山監修 チョコラート・エ・プラリナート 5号 (直径約14.5cm) 2,980円 (本体)
参考税込価格 3,218円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

銀座コージーコーナー



香ばしくローストしたマカダミアナッツとチョコチップを入れたなめらかなチョコクリームをふわふわココアスポンジでサンド。上面をチョコクリームとチョコポリーを飾りました。

商品番号 K-23
銀座コージーコーナー クリスマスショコラ 6号 (約18cm) 3,250円 (本体)
参考税込価格 3,510円

ご予約締切日 12月13日(金)
商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳
鶴瀬駅ビル店・おげがわメインでは承っておりません。

5号 ¥15cm

4号 ¥12cm

3号 ¥9cm

ヤマザキ



商品番号 K-24
ヤマザキ ブッシュ・ド・ノエル 縦7.5cm×横16.5cm

3,250円 (本体)
参考税込価格 3,510円

ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ココアスポンジにキャラメルクリームとガナッシュクリームをサンドしたブッシュ・ド・ノエルです。

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。

Variety バラエティーケーキ Cake

個性豊かなこだわりのケーキを
ご用意致しました。
いつもとは違う、特別な夜を
演出します。



数量限定

イタリア産のマロン原料をふんだんに
使用し、高級感のあるノワゼット
(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地
に濃厚なマロンクリームを合わせました。
伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の
贅沢なモンブランです。

リーガロイヤルホテル



商品番号 K-25
リーガロイヤルホテル
イタリア菓のモンブラン
5号(直径約15cm)
3,980円(税込)
参考税込価格 4,298円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

賛否両論

両
論
賛
否
SANPI-RYORON

濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツの
ショコラムースを合わせ、食感のアクセントに
玄米クランチを加えました。



数量限定



商品番号 K-26
店主 笠原将弘のヘーゼルナッツモンブラン
5号(直径約15cm)

3,800円(税込)
参考税込価格 4,104円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

不二家



香ばしいパイで練乳入りのカスタードホイップクリームをサンドしました。
自工場で生地から仕込んだこだわりのパイに、風味と食感を保つよう
ホワイトチョコレートをコーティングしました。自分で切るのが難しい
ミルフィーユがあらかじめ切られているのも嬉しいポイントです。

商品番号 K-27
不二家
クリスマス
切てるミルフィーユ
3.5x8cmx4切
2,800円(税込)
参考税込価格 3,024円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

辻利兵衛本店



創業明治24年
京都宇治
辻利兵衛本店

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用した
モンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや
栗を挟みました。
別添の抹茶パウダーをかけることでより強く
宇治抹茶の風味を感じることができます。

数量限定



商品番号 K-28
辻利兵衛本店
宇治抹茶もんづらんけーき
5号相当(直径約14.5cm)

3,980円(税込)
参考税込価格 4,298円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

プリンスホテル



ピスタチオのまろやかで
コクのある味わいに酸味のきいた
フランボワーズを合わせた
9層のケーキ。

数量限定



商品番号 K-29
プリンスホテル
ピスタチオフランボワーズ
4.5号(直径約13.5cm)

4,980円(税込)
参考税込価格 5,378円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳



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。

銀座千疋屋

銀座千疋屋

Since 1894

サクッと香ばしく焼き上げたタルトとアーモンド生地にレアチーズクリームを絞り、色とりどりの7種類のフルーツをふんだんにトッピングしました。



数量限定



銀座千疋屋
商品番号 K-30
レアチーズフルーツタルト
5号(直径約15cm)

4,500円（本体）
参考税込価格 4,860円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)～25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ヤマザキ

タルトにホイップカスタードを絞り、黄桃・白もも・みかん・洋ナシ・パイン・苺の6種類のフルーツを楽しめるクリスマスケーキです。
※苺2個は別添えです。
※写真はトッピング例になります。苺はカットされておりません。



ヤマザキ
商品番号 K-31
6種のフルーツタルト
4号(約13cm)

3,200円（本体）
参考税込価格 3,456円

ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月21日(土)～25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ケーキの直径は号数×約3cm

6号
約18cm

5号
約15cm

マリオンクレープ

マリオンクレープ

マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふわり軽めの皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘いクレープ皮の香りも再現した、クレープ専門店アレンジのミルククレープです。



数量限定

商品番号 K-32
マリオンクレープ
クリスマスミルククレープ
5号(直径約15cm)

2,980円（本体）
参考税込価格 3,218円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月23日(月)～25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

ヤマザキ

北海道産チーズを使用した
チーズスフレケーキです。

製品中に
北海道産チーズ
2%使用



商品番号 K-33
ヤマザキ
北海道産チーズの
スフレケーキ
5号(約15cm)

1,900円（本体）
参考税込価格 2,052円

ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月21日(土)～25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

4号
約12cm

3号
約9cm

東武ストアオリジナル

お好みの食材でデコレーションして、オリジナルケーキを作ろう!!

数量限定

苺をサンドした1段の生デコレーションケーキ5号サイズ。
側面のナッペのみで上のデコレーションはしていません。



商品番号 K-34
東武ストアオリジナル
生デコレーション
5号(約15cm)

2,980円（本体）
参考税込価格 3,218円

ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月24日(火)～25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

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。

Ice アイスデザート Dessert

アイスクーキや、バリエーション豊かな
アイスクリームをご用意しました。
ひんやりとしたデザートは、冬に味わうと
また格別な美味しさです。

ベルギー産のクーベルチュールを使用した生チョコをたっぷりトッピング。
アイス部分はバニラアイス、キャラメルソース、チョコアイスの3層仕立てで
贅沢なアイスクーキです。



商品番号
K-36 オハヨー乳業
生チョコアイスデコレーション
6号(約17cm)

4,000円（本体） 店頭お渡し ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月22日(日)～25日(水)
参考税込価格 4,320円 特定原材料 小麦・卵・乳

こだわりの素材を使用した、バラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。
【マダガスカルバニラ】18個、【クランチキャラメル】18個、【あまおう莓】18個の
計54個を詰め合わせ



商品番号
K-38 オハヨー乳業
プチアイスボール
10ml×54(540ml)

2,800円（本体） 店頭お渡し ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月22日(日)～25日(水)
参考税込価格 3,024円 特定原材料 小麦・卵・乳

アイスの表面をオハヨー乳業独自の製法で焼成し、パリパリとした食感、
香ばしくほろ苦い焼き目を再現しました。
「BRULEE(ブリュレ)」4個、
「BRULEE(ブリュレアーモンドキャラメル)」4個の
詰め合わせ



商品番号
K-35 オハヨー乳業
BRULEE GIFT
【BRULEE(ブリュレ)】104ml×4個
【BRULEE(ブリュレアーモンドキャラメル)】100ml×4個
計8個

4,500円（本体） 店頭お渡し ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月22日(日)～25日(水)
参考税込価格 4,860円 特定原材料 卵・乳

ジャージー乳をたっぷり使用したプレミアムアイスです。
味わい深く牛乳本来の優しい風味とココ、すっきりとした後口が特徴です。
【ミルク】5個、【コーヒー】5個の
詰め合わせ



商品番号
K-37 オハヨー乳業
ジャージー牛乳アイスクリームギフト
120ml×10(1200ml)

3,300円（本体） 店頭お渡し ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月22日(日)～25日(水)
参考税込価格 3,564円 特定原材料 卵・乳



家族みんなで楽しめる、
かわいいどんぐり形
をした一口アイスです。

商品番号
K-39 協同乳業
いろいろどんぐりパーティパック
11ml×64粒

2,600円（本体） 店頭お渡し ご予約締切日 12月16日(月)
商品お渡し日 12月22日(日)～25日(水)
参考税込価格 2,808円 特定原材料 卵・乳・落花生

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。

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。

全国配達 アイスクーキ



10ページ掲載の商品は**冷凍でのお渡し**となります。

※解凍時間の目安は商品ごとに記載しております。
 なお、解凍には時間がかかりますので、
お召し上がりになる前日までの宅配がおおすすめです。

※宅配専用商品となります。※時間帯指定はできません。
 ※宅配商品は全て、送料が含まれております。
 ※天候および、交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。
 ※一度溶けた商品を再び凍らせると、品質が変わることがありますので、
 再凍結はお止めください。



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・高瀬町
- 【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、以下のいずれかでお知らせ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)。

Afternoon Tea
TEAROOM



商品番号 **K-40** アフタヌーンティー・ティールーム
ベリーのアイスケーキ

直径約12cm×高さ約7.5cm
 ※こちらはアイスケーキの為、
 解凍せずにお召し上がりください。

4,600円 (全体)
 参考税込価格 4,968円



ご予約締切日 12月6日(金)
 商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
 特定原材料 小麦・卵・乳

ケーキの直径は号数×約3cm

6号
φ18cm

銀座千疋屋
Since 1894



濃厚なバナナアイスに、甘酸っぱいストロベリーソースをミックス。底に敷きつめたクランチのサクサク食感がアクセントです。いちごたっぷりで見ただけにも華やかです。

商品番号 **K-41** パティスリー銀座千疋屋
ストロベリーアイスケーキ

11×11×5cm
4,500円 (全体)
 参考税込価格 4,860円

ご予約締切日 12月6日(金)
 商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
 特定原材料 小麦・卵・乳

銀座千疋屋
Since 1894

手のひらサイズのタルトに甘さ控えめの
 クリームやムース、色とりどりのフルーツを飾った
 銀座千疋屋オリジナルのフルーツタルト詰合せです。



商品番号 **K-42** パティスリー銀座千疋屋 銀座プチフルーツタルト

フルieu、マンゴー、苺、モンブラン各2個
 解凍の目安時間:
 冷蔵庫で
 約6~8時間
4,500円 (全体)
 参考税込価格 4,860円

ご予約締切日 12月6日(金)
 商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
 特定原材料 小麦・卵・乳

5号
φ15cm

4号
φ12cm

3号
φ9cm

GINZA
Cozy Corner

色とりどりの8種のケーキをお楽しみ頂けます。定番の人気
 ケーキをアソート致しました。どれにしようか迷うのも楽しい
 ひと時です。



商品番号 **K-43** 銀座コージーコーナー
クリスマスアソート

6号(直径約18cm)
 解凍の目安時間:冷蔵庫で約6時間 参考税込価格 4,946円
4,580円 (全体)
 参考税込価格 4,946円

ご予約締切日 12月6日(金)
 商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
 特定原材料 小麦・卵・乳

鶴瀬駅ビル店・おけがわメインでは承っておりません。

GINZA
Cozy Corner

ベルギー産チョコレートを
 使用したチョコホイップクリームを
 可愛い大輪の花型に絞り、
 香ばしいマカダミアナッツを
 サンドした定番の
 チョコレートケーキです。



商品番号 **K-44** 銀座コージーコーナー
クリスマスチョコレートケーキ

5号(直径約15cm)
 解凍の目安時間:
 冷蔵庫で約6時間
4,350円 (全体)
 参考税込価格 4,698円

ご予約締切日 12月6日(金)
 商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)
 特定原材料 小麦・卵・乳

鶴瀬駅ビル店・おけがわメインでは承っておりません。



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。

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。

糖質を抑えたケーキ

ヤマザキ

さっぱりとしたホイップクリームと毎プレザーブを
スポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。
※苺4個は別添えです。



※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質58%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ)」



ヤマザキ

さっぱりとしたチョコクリームとアーモンドを
ココアスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。
上部にはトリュフチョコ・削りチョコを
トッピングしました。



※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質57%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の比較では66%オフ)」



商品番号 **K-45** ヤマザキ
糖質を抑えた苺のケーキ
4号(約13cm) **2,350円** (本体)
参考税込価格 2,538円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

商品番号 **K-46** ヤマザキ
糖質を抑えたチョコケーキ
4号(約13cm) **2,350円** (本体)
参考税込価格 2,538円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)
特定原材料 小麦・卵・乳

Character Cake

キャラクターケーキ

人気のキャラクターケーキが
勢揃いしました。
お子様のお好きなキャラクターで、
笑顔が絶えない楽しいひとときを。

アンパンマンとメロンパンナちゃんの
クリスマスデザインのケーキです。

アンパンマン

©やなせたかし/
フレーベル館・TMS・NTV

※苺3個は
別添えです。



商品番号 **K-47** フジパン
アンパンマン
ケーキ
5号(約15cm)

4,260円 (本体)
参考税込価格 4,601円

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月22日(日)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

「サンリオ」のキャラクターピックを
自由に飾って楽しめるケーキです。

©2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L652327
※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。
※画像はイメージです。



キャラクターが
デザインされた
お皿が1枚付属します。

商品番号 **K-48** ヤマザキ
クリスマス
キャラクターケーキ **4,300円** (本体)
4号(サンリオ) 参考税込価格 4,644円
4号(約13cm)

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

「ドラえもん」のキャラクターピックを
自由に飾って楽しめるケーキです。

©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK
※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。
※画像はイメージです。



キャラクターが
デザインされた
お皿が1枚付属します。

商品番号 **K-49** ヤマザキ
クリスマス
キャラクターケーキ **4,300円** (本体)
4号(ドラえもん) 参考税込価格 4,644円
4号(約13cm)

ご予約締切日 12月11日(水)
商品お渡し日 12月21日(土)~25日(水)

特定原材料 小麦・卵・乳

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。



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おりません。

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。



〈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

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 商品お渡し日 12月21日(土)～25日(水)

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

24カラットの金箔が入ったスパークリングワイン。クリミーな泡立ちと程よい酸の楽しさ。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-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

エレガントな香り。ほんのりとした果実味と軽やかな酸が相拍した、爽やかなやまやまのロゼ。



数量限定 20本限り Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut (750ml) 20,000円 (本体) 参考税込価格 22,000円

世界で活躍を続けるアーティスタヨウコローキエ。1836年に創始した上初のブリュワールナチュール。シヤンパニーを誕生させたPOMMERYは、もともとそれぞれの分野で革新的な開拓者であり、レジェンドの存在です。この両者の出会いにより生み出された、チャンパーニョランドです。



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

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

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。

美酒!

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

「久保田シリーズ」の最高峰。柔らかな口当たりと、豊相のとれど味で、軽やかに飲んでも、わずかにゆびでも、存在感を主張します。



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



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

米の旨もじっくりと感じさせながら、後味はすっきりとしたキレの良さがあります。滑らかな口当たりと軽快な口どけを、あわせ持つた純米酒です。

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、お湯、どちらにもあっています。

※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ませ。

★ ★ ★ ★ ★ 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。



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

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**
 参考税込価格 7,000円
 商品お渡し日 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。

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



商品番号 7002 **にぎり寿司(雅)** **48貫**
 参考税込価格 6,000円
 商品お渡し日 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。

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



商品番号 7003 **にぎり寿司(宴)** **40貫**
 参考税込価格 5,000円
 商品お渡し日 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。

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



商品番号 7004 **にぎり寿司(彩)** **36貫**
 参考税込価格 4,000円
 商品お渡し日 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。

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



商品番号 7005 **にぎり寿司(華)** **24貫**
 参考税込価格 3,000円
 商品お渡し日 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。

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



商品番号 7006 **海鮮手巻寿司** **16本**
 (8種類×各2本)
 参考税込価格 2,786円
 商品お渡し日 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。

本まぐろ中とろ
 本まぐろ赤身
 まぐろたたき
 サイモンたたき
 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

※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。

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

特定原材料 小麦

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

特定原材料 小麦



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。