

お正月特別メニュー
贅沢新発売
【冷凍】おせち
 美味しさを逃さず
 閉じ込めました!
 冷凍なので長期保存OK!!
 新しい年を寿ぎ、ご家族揃ってどうぞ。



◆ご注文締切日◆12月8日(木)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)

和の中に
 洋の高級食材を入れ、
 見た目にも鮮やかなお節です。

全店で
20食限定

日本橋笈川監修「祝春」一段重
 8629 (箱サイズ/約20.1×26.3×5.7cm) 税込 **9,990円** (10,790円)

【冷凍】賞味期限:2023年1月31日(火)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 伊達板新文、にしん昆布巻、いか黄金焼、金柑甘露煮、照焼帆立、松前漬、味付数の子、たご照焼、鶏筑前煮、筍土佐煮、椎茸旨煮、味付小梅人参、絹さや、フォアグラの松風仕立て、ローストビーフ、ぶり照焼、菜の花おひたし、海老艶煮、パイ貝旨煮、花餅紅梅、青桃甘露煮、松葉梅、たたき牛蒡、あかにし生姜味申、手長海老甘露煮、笹包み、田作り、海老のぶりぶりサラダ、紅白なま酢、いくら醤油漬、くるみ給炊き、帆立柚子明太、きんとん、栗甘露煮、黒豆、松麩シロップ漬



わた奈への女将が
 細部までこだわった
 お節です。

全店で
20食限定

8630 京料理わた奈ベ
 《春望》三段重
 税込 **11,500円** (12,420円)
 (箱サイズ/約15.0×15.0×4.8cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月31日(火)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】たたき牛蒡、たご照焼、黒豆、赤魚西京焼、爪付カニしんじょう、焼海老、伊達巻、牛時雨麩笹包み、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮
 【武の重】海老のぶりぶりサラダ、松前漬、五福なます、豚肉八幡巻、トラウトスモーク風サラダ、切干大根煮、合鴨スモーク、さんまマリネ錦糸巻、垂いし、湯葉団子
 【参の重】たご彩り甘酢和え、とり皮ポン酢和え、味付小梅人参、紅白錦サラダ、にしん昆布巻、さつま芋レモン煮、紅白なま酢、いくら醤油漬、豚角煮、ラム風味あんず、わらび餅(黒糖)、くるみ給炊き、つぶ貝黄金和え

◆ご注文締切日◆12月8日(木)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



バラエティーに
 富んだ
 二人前の三段重を
 和洋中三段重で実現。

全店で
20食限定

8631 東京直正屋
 和洋中おせち三段重《吉祥》
 税込 **11,500円** (12,420円)
 (箱サイズ/約16.2×16.2×5.3cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月31日(火)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】紅白蒲鉾、一口昆布巻、伊達巻、栗金団、松前漬、数の子、有頭海老煮、黒豆、若鶏二色巻、花菊湯煮、六方里芋煮、梅煮煮、椎茸旨煮、穂先筍煮、割烹オクラ
 【武の重】わかさぎマリネ、プラウトオレンジピール、若桃甘露煮、ブラウニーケーキ、ローストビーフ、サーモン香茅焼、合鴨パストラミ、ロマネスコカラブラワー、ブロッコリー、モッツァレラチーズ、サーモンマリネ、グリルチキンポモドローソース
 【参の重】肉団子、大海老チリソース、まぐろ昆布、蛤山椒しぐれ煮、鳴門金時レモン煮、中巻クラゲ、錦糸焼売、ザーサイ、胡桃甘露煮、ホワイトチキン胡麻ソース、豚角煮

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



縁起の良い
 亀甲型の手桶三段重に、
 色とりどりの祝い料理を
 30品目詰合せ。

全店で
20食限定

8632 京菜味のむら
 《八坂》三段重
 税込 **11,350円** (12,258円)
 (箱サイズ/約18.2×15.8×4.3cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月31日(火)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】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、合鴨コース、笹団子
 【武の重】鱈旨煮、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、甘鯛西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉申、若桃甘露煮
 【参の重】餅巾着旨煮、寿高野含め煮、海老旨煮、椎茸旨煮、筍煮、若桃甘露煮

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



杉柄の三段重に、
 山海の美味に甘味や畜肉を加え
 彩り豊かに詰合せました。

全店で
20食限定

8633 京菜味のむら
 《桂》三段重
 税込 **16,850円** (18,198円)
 (箱サイズ/約19.0×19.0×4.6cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月31日(火)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】黒豆、梅餅、鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、帆立旨煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、豚角煮、若桃甘露煮
 【武の重】笹巻(鳴門金時あん)、鶏松風焼、鯉くるみ、紅白蒲鉾、ペーパービーフ、甘鯛西京焼、栗甘露煮、魚卵の煮付、一口昆布巻、紅白松葉申、金柑甘露煮
 【参の重】椎茸旨煮、焼き湯葉煮、田作り、合鴨コース、餅巾着旨煮、海老旨煮、寿高野含め煮、運根型こんにゃく、穴子八幡巻、筍煮、手まり餅、松麩、梅型人参、梅羊羹松葉申

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



おおよそ26cm四方の
 大きなお重に、
 料理人が吟味した
 食材の数々を、
 彩り良く豪華に
 盛り付けました。

全店で
20食限定

8634 割烹料亭千賀
 《彩華千》和風三段重
 税込 **22,020円** (23,782円)
 (箱サイズ/約25.7×25.7×5.3cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月20日(金)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】刺身黄金漬、鯛小煮煮、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、貝雲丹和え、穴子八幡巻、伊達巻、紅鮭昆布巻、ロースター、白皮豆、田作り、焼き帆立、鳥籠松皮白焼、若桃甘露煮、あかね真丈、数の子蟹甲漬、ロースター、くるみ・練玉子、さご昆布、はかた地どりのマリネ、味付け肉団子、ごまかつま、紅白結び餅、北歐サラダ、紫芋金団、あわびワイン煮、青葉甘露煮、祝い海老、海老マヨ、あんず蜜漬、ペーパースライス、カシューナッツ給炊き、ミートローフ、子持鳥籠
 【武の重】鯛の三色巻、柚子鶏つくね、紅白なます、いくら醤油漬、養生巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鶏照焼、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、新緑ふく、湯葉旨煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅白祝袋、梅かんざし

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



1940年創業、
 三陸・釜石の
 名店「中村家」
 総料理長
 監修の三段重。

全店で
20食限定

8635 三陸海宝漬 中村家
 《黄金の海》三段重
 税込 **19,445円** (21,001円)
 (箱サイズ/約17.4×17.4×5.2cm)

【冷凍】賞味期限:2023年1月20日(金)まで/解凍後はお早めにお召し上がりください。
 【春の重】伊達巻、海老豆、牛蒡西京漬、ごまめくら和え、花餅(紅)、黒豆甘煮煮、祝海老、淡皮栗甘露煮、きんとん、味付数の子、貝真砂和え、わさび餅だこ、紅白なます
 【武の重】サーモントラウトのわさび漬、こはだ栗漬、数の子松前漬、小海老蜜煮、三陸産わかめ、海宝漬(うに・帆立)、紅鮭昆布巻、赤魚西京焼
 【参の重】あわび旨煮、一口焼湯葉、焼帆立、スモークサーモントラウト、かに甲羅盛り、かに爪、ぶり照焼、あかにし貝申、鯛の煮付

◆ご注文締切日◆12月3日(土)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)

お正月特別メニュー
贅沢新発売
【冷凍】ごちそう
 美味しさを逃さず閉じ込めました!
 冷凍なので長期保存OK!!
 晴れの日のお祝いにどうぞ



ロシア産のたらばがにをしゃぶしゃぶ用にカットして急速冷凍しております。
 冷しゃぶ・天ぷら・焼きがになど様々な料理でお楽しみ下さい。

8801 カネコメ田中水産
 網走産 たらばがに
 しゃぶしゃぶセット
 税込 **10,000円** (10,800円)
 (本体 10,000円 税込 10,800円)

【冷凍】賞味期限:お渡し日の180日後
 解凍後はお早めにお召し上がりください。
 たらばがに棒ポーション・
 肩半剥きカット・爪 合計500g、
 しゃぶしゃぶのたれ 28g×8

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



ハレの日の食卓に欠かせないお刺身、魚卵など
 8種をセットにした贅沢な詰合せです。

8802 エスケイフーズ
 8種の豪華海鮮セット
 税込 **10,000円** (10,800円)

【冷凍】賞味期限:お渡し日の90日後
 解凍後はお早めにお召し上がりください。
 ボイルずわいがに1尾(約400g)、開きほっけ1枚(約250g)、
 ぼたんえび160g、塩紅鮭切身2切(計140g、甘口)、
 真だら西京漬70g×2切、ほたて貝柱150g、
 味付数の子(折れ)90g、いくら醤油漬60g

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



ボリューム満点の3大蟹(毛蟹、たらば蟹、ずわい蟹)鍋セットを
 お好みのお野菜と一緒に召し上がり下さい。
 ラーメンが添付されておりますので、べは素材からできる旨みある
 スープで「ラーメン」を
 お楽しみ下さい。

8803 札幌バルナバフーズ
 三大蟹鍋
 税込 **10,000円** (10,800円)

【冷凍】賞味期限:お渡し日の30日後
 解凍後はお早めにお召し上がりください。
 生毛蟹カット、ボイルずわい蟹カット、
 生たらば蟹(爪・爪下・ナンバン・ダキ)各180g、
 かに入り身80g、ラーメン200g×2、かに鍋たれ×2

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



海鮮素材が入ったどんぶりの具。
 ご飯の上のにせるだけで簡単に
 海鮮どんぶりが
 楽しめます。

8804 札幌バルナバフーズ
 海鮮どんぶりの具
 税込 **5,200円** (5,616円)

【冷凍】賞味期限:お渡し日の30日後
 解凍後はお早めにお召し上がりください。
 サーマントラウト、
 帆立、
 ずわい蟹ほくし身、
 いくら醤油、うに 60g×4

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)



陶器皿に菊花盛りされたとらふく刺身と
 ふくちり、ふくから揚げの
 フルコースをひれ酒と一緒に
 ご堪能下さい。

8805 ふく太郎本部
 ふく料理にぎわいフルコース
 (4人前) 税込 **20,000円** (21,600円)

【冷凍】賞味期限:お渡し日の30日後
 解凍後はお早めにお召し上がりください。
 とらふく刺身115g(陶器皿30cm)、とらふく皮100g、
 ふくちり400g(アラトラフク・身:マフク各200g)、
 ごまふくから揚げ粉付き200g、とらふく入りうどん250g、
 ひれ酒用ヒレ5枚、ボン酢150ml、モミジオロシ16g×2、
 塩5g、カボス果汁2ml×4

◆ご注文締切日◆12月11日(日)まで
 ◆商品お渡し日◆12月29日(木)・30日(金)