

おせち

2025年
コメディイイダの



ご予約
承り中



おせちの通常ご予約は**12月17日(火)まで**承ります。

早期
ご注文が
お得!

早得対象
楽天ボーナスポイント
+000p

このマークが付いている商品は

12/1(日)までにご予約頂いた場合
楽天ポイントの、通常付与ポイントに追加しボーナス
ポイントを付与致します。



おせち料理はすべて
無料宅配致します
一部お届けできない地域がございます

宅配お届け日

12月29日~31日の間
(商品によって異なります)

- 数量限定商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら予約を終了させていただきます。予めご了承ください。
- ご注文は……店頭備え付けの専用申込書にご記入の上、サービスカウンターまでお持ち下さい。

お正月の食卓用メニューは16・17ページに掲載しております。併せてご利用くださいませ。

こだわりの一品



〈一の重〉
ロブスター
ロブスター本来の風味・旨味を楽しんでいただけるよう塩茹でにしました。



〈二の重〉
蟹爪テリーヌ
蟹爪肉にマヨネーズソース、オーロラソースを塗ってテリーヌに入れて焼きました。



〈三の重〉
有頭海老
鮮度の良い海老を使用することで、鮮やかな色目に炊き上げました。

二の重

三の重

「ぎをん や満文」 迎春おせち

大きなお重!



一の重

ぎをん
や満文
青木庵



円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「ぎをんや満文」となりました。築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。「今日の心。京の心」"移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供する"ということをお心かけた料亭です。

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重はお子様から大人の方まで楽しめるオードブル、三の重は和洋中をバラエティ豊かに盛込みました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

- 一の重 田作り煮/はすの芽梅酢/焼き湯葉巻/昆布旨煮/梅型百合根羊羹/寿高野豆腐/真鱈子旨煮/にしん幽庵焼/紅蒲鉾/白蒲鉾/たたきごぼう/ロブスター/博多高野(海老)/博多高野(まうれん草)/九条葱入り玉子焼/伊達巻/オクラの浅漬/きんとん/渋皮栗甘露煮/松前漬/黒豆煮/白花豆煮
- 二の重 ミートローフ/ローストポーク/アンデスポーク/鶏チーズ焼/桜島どりマリネチキン/ブロッコリー(コンソメ風味)/ハンバーグ/蟹爪テリーヌマヨネーズソース/蟹爪テリーヌオーロラソース/豆乳と野菜の新丈/豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)/焼蒲鉾(チーズ風味)/レーズンレパン/海鮮サラダ/いか酢漬/キャロットラペ/北海道紅鮭の燻製/ライブオリーブ/ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン・宇治抹茶)/大福(紅・白)
- 三の重 赤魚からすみ焼/ホッケつみれ/大根焙煎胡麻サラダ/蟹風味蒲鉾土佐酢漬/数の子/合鴨スモーク/チキンロール/ごま餡入り笹巻/彩りなます/小鯛笹漬/金柑/有頭海老/紅白なます/鱈醤油いくら/くらげの酢の物(中華風)/帆立生姜和え/くるみ甘露煮/胡麻団子

63
品目

12/1日までに
ご予約いただく!
早得対象
楽天ボーナスポイント
+500p

注文番号 あ 数量限定 15,800円 (税込 17,064円)

三段重 約3~4人前 お重のサイズ(外寸) 縦25.8cm×横25.8cm×高さ17.7cm(内寸:1段3.9cm) ※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

※「早得対象楽天ボーナスポイント」は楽天ポイントカード会員様の特典となります。※楽天ポイントカードをお会計前にご提示ください。※ボーナスポイントは会計から3~4日以内に通常ポイントで進呈致します。※ポイント割増デーでも別途加算されます。

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます。

数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月17日(火)まで承ります

一の重<和>
「しち十二候」
齋藤 章雄 料理長



和食料理家。1958年福岡県筑後市出身。博多で板前修業を開始し、京懐石「柿傳」にて和食の修行を積む。「グランドハイアット東京」日本料理・統括料理長「コンラッド東京」日本料理・統括料理長を歴任。2012年10月に東京ステーションホテルに、丸の内一丁目「しち十二候」をオープンし、移り行く季節の美味しさを伝統的な会席スタイルでお届けしている。

二の重<洋>
「タベルナアイ」
今井 寿 シェフ



1988年浅草ビューホテル・イタリア課「レストラン・ラ・ベリタ」に入社。1992年「トラットリア・ブッチーナ」シェフとなる。1997年鉄人・坂井宏行氏の「レストラン・ドンタリアン」でシェフとして迎えられる。1999年「オステリア・イルピッツォーネ」のオープンシェフとして勤務。2008年「オステリア・ラ・ピリカ」の総料理長として勤務。2013年「タベルナ・アイ」オーナーシェフとなる。

三の重<中華>
「ENGINE」
松下 和昌 シェフ



1978年、大分県生まれ。調理師専門学校卒業後に「天厨菜館」などを経て「A-jun」で中国料理の技術を磨く。ヌーベルシノワの先駆けとしても知られる。「メゾン・ド・ユーロン」では、中国料理の新たな可能性を見だし、「うずまき」の立ち上げ時には、30歳の若さで料理長に抜擢。約7年間厨房に立ち続けた後、2015年2月に「ENGINE」をオープンする。

三の重



東京「しち十二候・
タベルナアイ・
ENGINE」監修

名店おせち 華うたげ

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に目白台「タベルナアイ」今井シェフ、中華の重に神楽坂「ENGINE」松下シェフ達が監修した食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

二の重



一の重



12/1日までに
ご予約いただく!

早得対象
楽天ボーナスポイント
+500P

注文番号

数量限定

三段重

商品番号
75501

包装不可
型番:A41-1

冷凍納品

おせち料理はすべて
彩りよく盛り付けて
お渡しいたします。

無料宅配

宅配お届け期間
12/29-12/30

18,000円 (税込19,440円)

約3~4人前

お重のサイズ(外寸)
縦19.3cm×横25.5cm×高さ18.4cm(内寸:1段4cm)

※賞味期限は冷凍にて
2025年1月31日まで。解凍
後はお早めにお召し上がり
ください。※写真は盛り付
け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ

55
品目

■一の重 伊達巻/黒豆煮(金箔)/金時豆/鮭の幽庵焼/蓮の芽梅酢漬/彩り大根なます/さつま芋きんとん/栗甘露煮/有頭海老/釜揚げわかめ/菜の花松前/いかのうに和え/味付け数の子/いくら醤油漬/金胡麻鮎角煮/人参旨煮/椎茸旨煮/蓮根旨煮/紅あずまぶつくら煮/絹さや/ボイル昆布/活煮あわび旨煮

■二の重 海老と野菜のセビーチェ/キャロットラペ(青実山椒)/かぼちゃサラダ/帆立ムニエル(バジルソース)/海老とブロッコリーのテリーヌ/ボイルブロッコリー/黒仕込みローストビーフ/クスクスのレモンサラダ/トラウトサーモンフラワー/パールオニオン/チキンと野菜のトマトソース和え/チキンのハニーマスタード/生ハムマリネ/ブラックオリーブスライス/イタリアンソーセージ/杏子の白ワイン煮/若桃コンポート/ドライマトの赤ワイン煮

■三の重 蒸し鶏ほぐし/ピリ辛きらげラー油/肉団子(黒酢あん)/クコの実/えびと枝豆のしんじょ/ふかひれ散翅/焼豚/合鴨ローススライス/エビチリ/九州産小松菜のオイスターあん/山くらげ香味和え/中華くらげ/ザーサイ/ごま甘露/クランベリーとくるみの飴炊き

※「早得対象楽天ボーナスポイント」は楽天ポイントカード会員様の特典となります。※楽天ポイントカードをお会計前
にご提示ください。※ボーナスポイントは会計から3~4日以内に通常ポイントで進呈致します。※ポイント割増デーでも
別途加算されます。

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。

宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。
※一部お届けできない地域がございます

数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月17日(火)まで承ります

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとキハチトライフルロール®をイメージした、フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。



別添:パフェアイス×2



21
品目
+パフェアイス

■**一の重** アンデスポーク/合鴨スモーク/キャロットラペ/スモークサーモントラウト/ライブオリーブ/オニオンマリネ/生ハム/杏子煮/レーズンパン/メープルくるみ/伊達鶏の燻製/レモンシロップ漬/ローストビーフ/トリュフソース/海老サラダ/魚卵のマヨサラダ/華味鳥スパイシー手羽中/KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ/スタフドオリーブ/ブロッコリー(コンメ風味)/桜島どりマリネチキン/にしんマスタード和え

■**別添** パフェアイス

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召上がりください。
※写真は盛り付け例です。

注文番号 **え** 数量限定

9,700円 (税込 **10,476円**)

一段重	約2人前	お重のサイズ(外寸) 縦19.6cm×横25.6cm×高さ5.3cm(内寸:3.9cm)
商品番号 75522	包装不可 型番:W41-2A	冷凍納品 おせち料理はすべて 彩りよく盛り付けて お渡しいたします。
	宅配お届け期間 12/29・12/30	無料宅配

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ

北陸美味めぐりおせち

石川県産能登牛や能登豚、富山県産ほたるいか粉造をはじめ、石川県・富山県・福井県などのメーカーが製造したグルメを盛り込み、北陸に心を寄せたおつまみおせちです。



一の重

こだわりの一品

- 能登豚味噌**
能登の自然と潮風が吹く風土で育てられた豚肉と玉葱を、味噌や醤油もろみで調味した旨味のある肉味噌です。
- ほたるいか粉造**
生ほたるいかを、かつおエキスを利かせた醤油に漬けています。
- 小鯛の笹漬**
3枚におろしたキダイ(レンコダイ)に、塩を振り艶と照りを出し酢に漬けた若狭小浜の名物です。

28
品目

■**一の重** 能登豚味噌/クコの実/菜の花/紅梅寒天/オйкаワ甘露煮/椎茸煮(ハーフサイズ)/空豆(ハーフサイズ)/黒かじきの昆布/国産人参と玉葱のマリネ/チーズ蒲鉾/バジル仕立てのチーズロール(ハーフサイズ)/小きゅうり(ハーフサイズ)/国産ほたるいかの生姜煮/緑ザーサイ/能登牡蠣マリネ/国産紫キャベツのマリネ/ドライトマトの赤ワイン煮/富山県産ほたるいか粉造/いなか漬/杉板小町(和菓子)/加賀野菜なます(ゆず風味)/加賀野菜酢蓮根/いくら醤油漬/コーンクリームチーズロール(ハーフサイズ)/小鯛の笹漬/紅白なます/瀬戸内産レモンシロップ漬(1/4サイズ)/ごりの佃煮/能登牛そばろ/美山椒

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召上がりください。
※写真は盛り付け例です。



売上の一部を「令和6年能登半島地震こども食堂応援基金」に寄付します。(2025年2月予定)
(認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえより提供)

注文番号 **う** 数量限定

12,500円 (税込 **13,500円**)

一段重	約2人前	お重のサイズ(外寸) 縦19.5cm×横25.7cm×高さ5.3cm(内寸:3.9cm)
商品番号 75521	包装不可 型番:A41-3	冷凍納品 おせち料理はすべて 彩りよく盛り付けて お渡しいたします。
	宅配お届け期間 12/29・12/30	無料宅配

特定原材料 乳・小麦・卵

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

数量限定 の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。 通常ご予約締切日 12月17日(火)まで承ります

京都「洙楽庵」減塩おせち

塩分
約40%
カット*

食の健康志向が高まる中、キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。
※当社比:通常のしょうゆを使って調理した場合との比較

キッコーマン総合病院が推奨する「おいしく減塩する」という考え方

キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは「家庭でできる減塩食」です。



「特選丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりと味の味が魅力です。



三の重

こだわりの一品

〈一の重〉
減塩ひとろ昆布巻
減塩しょうゆを使用し、じっくりと丁寧に炊きあげました。

〈二の重〉
減塩鱈の旨煮
減塩しょうゆを使ってじっくり煮込んだ濃縮された鱈の旨味が楽しめる一品です。

一の重

注文番号 **き**
数量限定 **13,500円** (税込 **14,580円**)

33
品目

三段重 約3人前
お重のサイズ(外寸)
縦17.3cm×横17.3cm×高さ17.3cm(内寸:1段3.6cm)

商品番号 **75506** 包装不可 冷凍納品 宅配お届け期間 **12/29~12/30**

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ ※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

銀座フレンチ「ブション・ドール」肉づくしおせち

銀座フレンチレストラン「ブション・ドール」監修の肉づくしおせち。ローストビーフやローストポーク、合鴨ロースをメインにしたおせちは、肉好きにはたまらない詰合せです。

こだわりの一品

骨付きソーセージ
塩胡椒を効かせた豚肉ソーセージに、豚のバラ骨を入れて仕上げています。

奥三河どりの塩麹焼
奥三河どりに塩麹で風味付けし、ロースターで美味しく仕上げました。



一の重

Bouchon d'Or
リヨンの伝統的な家庭料理が楽しめるフレンチ&ワインのお店です。

注文番号 **く**
数量限定 **12,500円** (税込 **13,500円**)

26
品目

一段重 約2人前
お重のサイズ(外寸)
縦19.5cm×横25.7cm×高さ5.3cm(内寸:3.9cm)

商品番号 **75523** 包装不可 冷凍納品 宅配お届け期間 **12/29~12/30**

特定原材料 乳・小麦・卵 ※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます。



The New Otani
1964年東京オリンピックに訪れる方々を迎える為開業した「ホテルニューオータニ」。半世紀以上の歴史で培われた王道の味をご賞味下さいませ。



三の重

二の重

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

和洋中が揃った豪華なお重となっております。半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。

こだわりの一品

〈一の重〉
十勝ハーフキーストビーフ
17種類のハーフ入り飼料で育てる事で、肉の旨味を最大限に引き出しています。

〈二の重〉
ホタルイカ沖漬
国産のホタルイカを丸ごとしょうゆペースのタレに漬けあっさり仕上げられています。

〈二の重〉
北海道産数の子
北海道産数の子をしょうゆペースの味付けで仕上げました。

注文番号 **お**
数量限定 **20,000円** (税込 **21,600円**)

43
品目

三段重 約3~4人前
お重のサイズ(外寸)
縦19.6cm×横19.6cm×高さ15.9cm(内寸:1段3.9cm)

商品番号 **75503** 包装不可 冷凍納品 宅配お届け期間 **12/29~12/30**

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ ※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

■一の重 さつまも胡麻和え/田作り煮/有頭海老/伊達巻/紅白蒲鉾/鶏つくね串/赤魚からすみ焼/オクラの浅漬/松前漬/数の子/きんとん/栗甘露煮/黒豆煮
■二の重 白花煮/金ごま角煮/金柑/若鶏の三色巻/九条葱入り玉子焼/寿高野豆腐/たたきごぼうの巻(海老)/の巻(ほうれん草)/昆布旨煮/花餅紅梅/たらば風味かまぼこ/スモーク帆立/こはだ卵の花和え
■三の重 知鳥鶏(鶏皮)/帆立鱈子とえ/鶏団子/網笠柚子/蟹糞炒焼/紅白なます/鱈醤油いくら/さつま芋レモン煮/若桃甘露煮/わらび餅/抹茶わらび餅/くるみ甘露煮/紅白日の出巻/小松菜と揚げの煮物

いろいろほうらく 彩豊楽

お正月の伝統的なおせち食材を彩よく盛込んだおせちです。肉・魚・甘味なども楽しめるように盛込みました。

こだわりの一品

〈一の重〉
有頭海老
縹紅の良い有頭海老を色鮮やかに仕上げました。

〈二の重〉
の巻き(海老・ほうれん草)
卵白を使用したしっとりふわふわの生地に海老・ほうれん草を入れて巻きあげています。

〈二の重〉
若鶏の三色巻
柔らかくジューシーな若鶏肉に彩り良く野菜を詰め込みました。



三の重

二の重

一の重

注文番号 **か**
数量限定 **10,500円** (税込 **11,340円**)

41
品目

三段重 約2~3人前
お重のサイズ(外寸)
縦17.8cm×横17.8cm×高さ17.7cm(内寸:1段3.9cm)

商品番号 **75507** 包装不可 冷凍納品 宅配お届け期間 **12/29~12/30**

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ ※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

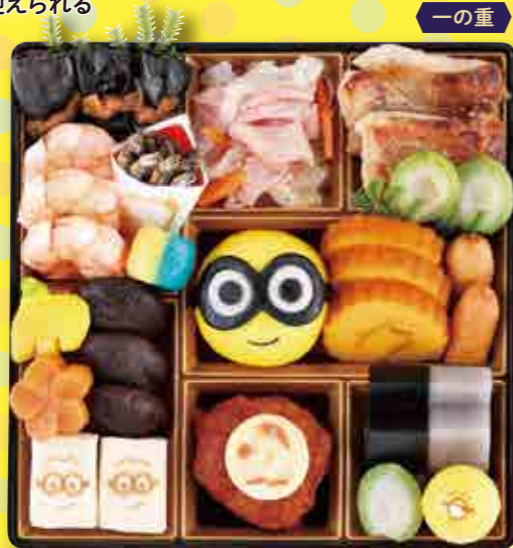
数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。 通常ご予約締切日 **12月17日(火)**まで承ります

おせち二段重「ミニオン」

ハチャメチャなミニオンがいっぱいのキュートなおせち。
味は大人向けにワンランク上の本格派和洋。
親子で楽しく美味しいお正月を迎えられる
満足度の高いおせちに
仕上がりました。



重箱デザイン



一の重



二の重

©UCS LLC

- 一の重 にしん昆布巻/田作り/焼海老/生ハムマリネ/赤魚西京焼/青桃甘露煮/ミニオン万頭(ポプ)/伊達巻/ポークウインナー/ねじり梅人参/手まり麩/バナナ麩/椎茸め煮/高野豆腐(ミニオン)/デミグラスハンバーグチーズ添え(ワラフイ)/市松羊羹/ボールチョコ(ミニオン)
- 二の重 天然エビのぷりぷりサラダ/味付数の子/カリブクイーン/かまぼこ(ミニオン)/ミニオン万頭(ティム)/ローストビーフ(ヨーグルトソース)/三色団子(ミニオン)/ボールチョコ(ミニオン)/ごまボテ/抹茶ブラウニー/黒豆/雪下人参とオレンジのケーキ/鳴門金時きんとん/ゴールドチョコ(ミニオン)

31
品目

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・落花生・卵・そば・くるみ・エビ・カニ

数量限定 18,500円 (税込 19,980円)

二段重 約3人前 お重のサイズ(外寸) 縦16.5cm×横16.5cm×高さ10.5cm(内寸:1段4.0cm)

商品番号 75518 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/29-12/30

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」
木田総料理長監修のオードブル。
前菜からメインまでバラエティ豊かに
楽しめるように詰合せました。



一の重



二の重



ステーキハウス縁 総料理長 木田 隆裕

- 一の重 ローストビーフ/牛タン入ソーセージ/若鶏明太ロール/桜島どりマリネチキン/ドライマト(赤ワイン風味)/若桃甘露煮/ショコラテリーヌ/アンデスポーク/鶏の醤油チーズソース焼/キャロットラペ/ライブオリブ
- 二の重 魚卵のサラダ/合鴨スモーク/レモンシロップ漬/サーモンキャロットテリーヌ/ハムとチーズソースのテリーヌ/海老雲丹クリーム焼/くるみ甘露煮/雪掛けローズサーモン/ハンバーグ/ブロッコリー(コンソメ風味)

21
品目

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。 特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ

数量限定 7,700円 (税込 8,316円)

二段重 約2~3人前 お重のサイズ(外寸) 縦16.7cm×横16.7cm×高さ13.5cm(内寸:1段3.1cm)

商品番号 75524 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/29-12/30

おせち詰合せ ディズニー

お重はもちろん、
ミッキーやミニの柄入り紅白蒲鉾や
ディズニー柄入り切餅など
お子様も楽しめるおせち。



二の重

一の重

©Disney

この商品は冷蔵でお届けします。

- 一の重 蒲鉾白/蒲鉾紅/伊達巻/栗甘露煮/味付数の子/海老の旨煮(祝海老)/黒豆/田作り/煮しめごぼう/煮しめ椎茸/煮しめ里芋/煮しめ梅型人参/信田巻(三種野菜巻)
- 二の重 かまぼこ(ミッキーマウス)/かまぼこ(ミニーマウス)/紅白なます/肉団子/鶏ももトマト煮込み/海老とブロッコリーのテリーヌ/イタリアンソーセージ(スライス)/三元豚コース/パストラミ/玉子焼/オリブ/デミグラスハンバーグ
- 別添 切り餅(ディズニー柄)

24
品目

切餅

※2025年1月2日(消費期限)までにお召し上がり下さい。 ※10℃以下で保存してください。 ※写真は盛り付け例です。

特定原材料 卵・乳・小麦・えび

数量限定 11,000円 (税込 11,880円)

二段重 約2人前 お重のサイズ(外寸) 縦16.5cm×横16.5cm×高さ9.7cm(内寸:1段4.3cm)

商品番号 75517 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/30

「銀座ローマイヤ」オードブル

1925年に東京・銀座に創業した
老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシェフが監修した
洋風料理を彩りよく盛り付けた
オードブルです。



ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

- 一の重 モルタダソーセージ/野菜とベーコンのケーキサレ/鶏肉とほうれん草のテリーヌ/カクテルシュリンプ/ポテトサラダ/ローストビーフ/ローストビーフソース/パストラミポーク/ピテットライブオリブ/キューブチーズ/モツァレラチーズ/スモークサーモン(トラウト)のマリネ/生ハム(コース)/キャロットラペ/とうもろこしと野菜のマリネ/コーンスローサラダ(キャベツ&コーン)/スタッドオリブ/ローストポーク(ラビゴットソース添え)/鶏肉のアヒージョ(レモンマヨソース添え)/若桃の甘露煮/ドライマト(赤ワイン風味)/チーズケーキブリュレ/さつまいものサラダ/ショコラテリーヌ

23
品目

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。 特定原材料 乳・小麦・卵・エビ

数量限定 7,700円 (税込 8,316円)

一段重 約4人前 お重のサイズ(外寸) 縦21.4cm×横31.6cm×高さ4.8cm(内寸:1段4.7cm)

商品番号 75525 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/29-12/30

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。

宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

数量限定 の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月17日(火)まで承ります

千賀屋謹製 金千華 和風三段重

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。
小さな重箱いっぱい、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。



注文番号 **そ**
数量限定 **12,800円** (税込 **13,824円**)

三段重	約2~3人前	お重のサイズ(外寸)1段あたり 縦13.7cm×横19.6cm×高さ5.3cm(内寸:1段3.9cm)
商品番号 80000	包装不可	宅配お届け期間 12/31

※2025年1月2日(消費期限)までにお召し上がり下さい。※10℃以下で保存してください。※写真は盛り付け例です。
この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 エビ・くるみ・小麦・卵・乳

33
品目

- 一の重 鯖小倉煮/昆布巻/手鞠餅/洗皮付き栗金団/金箔黒豆/白花生/田作り/祝い海老/数の子 鰻甲煮/梅かんざし
- 二の重 くるみ煮/酢牛蒡/金柑甘露煮/紅白なます/いくら醤油漬/ままり酢漬け柚子風味/ごまかつま/紅白結び餅/焼き帆立/紫芋金団/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮
- 三の重 湯葉旨煮/鳥賊黄金焼/若桃甘露煮/伊達巻/牛肉ごぼう時雨煮/柚子鶏つくね/梅真丈/椎茸旨煮/寿高野豆腐/あかね真丈/錦玉子

紀文 祝の幸

家族で楽しめる彩り豊かな
和洋折衷おせち。
バラエティ豊かな
本格伝統おせち三段重。



35
品目

- 一の重 伊達巻/栗きんとん/蒲鉾紅/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/いくら醤油漬/大学芋/紅白なます/わさび旨煮/湯葉の有馬煮
- 三の重 信田巻/銀杏/梅麩/海老しんじょう/菜の花湯葉巻/煮しめ椎茸/にしの甘酢漬/焼帆立/若桃甘露煮/ローストポーク/合鴨スモーク/豚角煮/肉団子/厚焼玉子/牛肉八幡巻

注文番号 **す**
数量限定 **17,800円** (税込 **19,224円**)

三段重	約3~4人前	お重のサイズ(外寸) 縦22.9cm×横22.9cm×高さ26.1cm
商品番号 80002	包装不可	宅配お届け期間 12/30~12/31

※2025年1月2日(消費期限)までにお召し上がり下さい。※10℃以下で保存してください。※写真は盛り付け例です。
※「早得対象/店頭受取楽天ボーナスポイント」は楽天ポイントカード会員様の特典となります。※楽天ポイントカードをお会計前にご提示ください。※ボーナスポイントはお会計から3~4日以内に通常ポイントで進呈致します。※ポイント割増デーでも別途加算されます。※店頭受取りをご希望のご注文にはクリスマスのご予約承り書をご利用ください。

こちらは
店頭受取も
できます！
12/1日までに
ご予約ください！
※ご予約は12/17日まで
※お受取は12/31火のみ
早得対象
楽天ボーナスポイント
+500p
店頭受取
楽天ボーナスポイント
+500p

京都「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」 コラボおせち

京湯元と京料理の名店がおりなすおせち料理をご堪能下さい。



栄寿庵



花ごころ



瑞鳳閣



注文番号 **た**
数量限定 **21,800円** (税込 **23,544円**)

三段重	約3~4人前	お重のサイズ(外寸)1段あたり 縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.0cm(内寸:1段4.0cm)
商品番号 80001	包装不可	宅配お届け期間 12/31

※2025年1月1日(消費期限)までにお召し上がり下さい。※10℃以下で保存してください。※写真は盛り付け例です。この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 小麦・卵・乳・エビ・カニ・くるみ

44
品目

- 一の重(瑞鳳閣) 牛しぐれ笹包み/たたき牛蒡/一口焼湯葉巻/てまり餅/寿玉子/栗きんとん寄せ/抹茶栗きんとん寄せ/紅芋栗きんとん寄せ/黒豆金箔/海老艶煮/田作り/金箔あわび旨煮/若桃甘露/金目鯛西京焼/いくらなます/ばい貝旨煮/矢羽根餅
- 二の重(花ごころ) 赤かまぼこ/白かまぼこ/なごみ巻ほうれん草/なごみ巻海老/数の子/鶏三色巻/真砂ずんだサラダ/宇治抹茶金箔ようかん/ぶり照焼/きんかん煮/おさつ甘煮/椎茸煮/味付いんげん/信田巻含め煮/たら煮
- 三の重(栄寿庵) 抹茶あずきムース/焼豚スライス/鶏香草焼/白身魚のエスカベッシュ/京人参なますごま風味/チーズスパイスミート/地どりのテリーヌ/花咲サラダ/笹巻みたらし餅/伊達巻/くるみ/子持鮭甘露煮

京都・大原 料理旅館 芹生(せりょう)

いわれのある食材を使用した
1×4人前の和風おせちです。
また、赤色の紙カップを
それぞれ取り外して食卓を
囲んでいただけます。

一段重に4人前が入った
個食タイプです。
※同じ内容の4人前となります。



16
品目

- 一の重 田作り/伊達巻/味付高野(ほうれん草)/味付高野(海老)/かにマリネ/真鯛さずし/ばい貝旨煮/若桃甘露/いくら(手まり陶器入り)/数の子/黒豆/寿栗甘露煮/一口昆布巻/赤魚焼漬/紅白市松かまぼこ/海老旨煮

注文番号 **せ**
数量限定 **15,800円** (税込 **17,064円**)

一段重 個別	4人前	お重のサイズ(外寸) 縦25.5cm×横25.5cm×高さ5.5cm	1人前のサイズ 縦12cm×横12cm×高さ3.5cm(x4)
商品番号 80003	包装不可	宅配お届け期間 12/31	

※2025年1月1日(消費期限)までにお召し上がり下さい。※10℃以下で保存してください。※写真は盛り付け例です。この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 小麦・卵・乳・エビ・カニ・くるみ

無料宅配 おせち料理はすべて**無料宅配**致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

数量限定 の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。 **通常ご予約締切日** **12月17日(火)**まで承ります

プレミアムなおせち

京菜味のむら 朱雀

黒と金の四段重に52品目、食材一つ一つ拘って選び、手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰合せました。家族が一堂に集うお正月にふさわしい、重厚感溢れる華やかなおせち。「ハレ」の日のおめでたさが漂う、慶びの一品です。



52
品目

12/1日までに
ご予約いただくと
早得対象
楽天ボーナスポイント
+800P

- 一の重 網笠柚子甘露煮/小鮎甘露煮/松笠いか白焼/鮭昆布なると巻/お祝い海老/笹団子/金時人参入り生酢/龍皮巻/合鴨コース/三色団子松葉串
- 二の重 いくら醤油漬/鶏山椒焼/宇治抹茶羊羹/赤魚西京焼/鱈西京焼/栗きんとん/梅餅/梅羊羹松葉串/さごしのおぼろ包み/田作り/梅酢蓮根の芽/からすみ/金柑甘露煮
- 三の重 湯葉にしん笹巻/牛肉八幡巻/湯葉団子串/あんこの南蛮漬/スモークサーモントラウト/黒豆/紅鶴羊羹/白鶴羊羹/数の子醤油漬/豚角煮/帆立ひもの柚子和え/若桃甘露煮/紅白松葉串
- 四の重 たこの甘酢漬/あんず梅酢漬/伊達巻/ぶぐの梅酢和え/寿高野め煮/味付こんにやく/ごぼう煮/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/松麩

注文番号 **ち**
数量限定

31,500円
(税込 34,020円)

お重のサイズ(外寸)
縦21.1cm×横21.1cm×高さ20.2cm

商品番号 80004 包装不可 冷蔵納品 宅配お届け期間 12/29-12/30

※賞味期限は冷凍にて2025年1月31日まで。解凍後はお早めにお召上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ

※「早得対象楽天ボーナスポイント」は楽天ポイントカード会員様のみの特典となります。※楽天ポイントカードをお会計前にご提示ください。※ボーナスポイントは会計から3~4日以内に通常ポイントで進呈致します。※ポイント割増デーでも別途加算されます。

数量限定の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月17日(火)まで承ります

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

おせちのお申し込みについて

ご注文は専用申込書にてお申し込みください。
※P12の「紀文 祝の幸」店頭受取り希望のご注文のみ、クリスマスのご予約承り書をご利用ください。

おせち
お申し込み締切日
2024年
12/17火

お届けについて

- 「お届け期間」12/29-12/30 と表記がある商品は、いずれかのお届け希望日をご指定ください。ご指定がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(日)のご指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。
- 「お届け期間」12/30 と表記がある商品は、12月30日(月)のご指定で、お届けの手配をさせていただきます。
- お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。
- 「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。
- お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。
- 年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する場合がございますので、ご了承ください。
- 掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。
お届け先様のご記入の際は、お間違いがないよう十分にご注意をお願いします。

カタログ表記内容について

- 掲載価格は、「本体価格」と「参考税込価格」を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
- おせちの掲載商品は、全て軽減税率商品です。

その他

- ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「崧」→「喜」
- 配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- 申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

冷凍納品 冷凍にてお届けいたします ※一部地域でお届けできない場合があります

冷蔵納品 冷蔵にてお届けいたします ※一部地域でお届けできない場合があります

数量限定 ご予約が限定数に達しましたら予約を終了させていただきます。

包装不可 包装は省かせていただきます

下記の地域にはお届けできません
(お届けできない地域について)
●北海道/道内離島(利尻郡・礼文郡) ●東京都/伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
●長崎県/対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ●鹿児島県/大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ●沖縄県/本島を除く地域
※福島県の一部地域へのお届けはできません。ご了承ください。
※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。
※上記以外にもお届けできない地域がある場合がございます。ご了承ください。

〈個人情報のお取り扱いについて〉専用申込書に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承ください。

※商品は多数をご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。
※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。
※商品写真は、現物と多少異なる場合があります。お届けする商品には飾り付け、小物等は含まれておりません。
※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。



お正月用
ご予約締切り **12月28日**まで承ります

2025年のお正月の食卓も

年末は大変混み合いますので、お早めのご予約をお願い致します。

お渡し日 **1月2日**・**3日**

※聖蹟桜ヶ丘店のみ1月1日からお渡し致します。
※お渡し時間はAM11:00以降になります。

コモディイイダにお任せください。

※ご予約はお近くの係員、またはサービスカウンターまでお申し付けください。

にぎり寿司



注文番号 寿司-B 握り盛合せ[宴]
約3~4人前 **2,980円**
(税込 3,218円)
[特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・いくら・さけ・さば・大豆・ゼラチン]

[内容]本まぐろ中トロ、いか、鯛、海老、穴子、サーモンハラス、いくら軍艦、味付うに軍艦、ねぎとろ巻、サーモン、玉子

注文番号 寿司-A 握り盛合せ[寿]
約3~4人前 **3,980円**
(税込 4,298円)
[特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・いくら・さけ・さば・大豆・ゼラチン]

[内容]本まぐろ中トロ、いか、鯛、海老、穴子、サーモンハラス、いくら軍艦、味付うに軍艦、ねぎとろ巻、サーモン、玉子

注文番号 寿司-C 具たっぷり!手巻き寿司
(12本)
約3~4人前 **1,580円**
(税込 1,706円)



[内容]サーモン切り落とし&いくら、まぐろたたき&ねぎ、まぐろ切り落とし、シーフードサラダ&リーフレタス、納豆&ねぎ
[特定原材料:小麦、卵、乳、かに、いくら、さけ、さば、大豆]

刺身盛り合わせ



注文番号 刺身-A 刺身盛り合せ(A)
約3~4人前 **3,980円**
(税込 4,298円)
[内容]本まぐろ中トロ×2山、本まぐろ赤身×2山、ブリ×1山、真鯛×1山、赤いか×1山、有頭赤えび×1山

お刺身は掲載の商品以外にも、ご予算・お好みに応じてお作り致します。お気軽に係員にお申し付けください。
※一部店舗ではツマ無しの刺身でのご提供となります。



注文番号 刺身-B 刺身盛り合せ(B)
約2~3人前 **2,980円**
(税込 3,218円)
[内容]本まぐろ中トロ×2山、ブリ×1山、真鯛×1山、赤いか×1山、有頭赤えび×1山

のし餅ご予約締切り **12月2日**までご予約価格にて承ります。

のし餅



国内産水稲もち米100%使用。
つきたてのお餅をそのままお届けします。
国内産水稲もち米100%
注文番号 60 越後製菓
のしもち 1.8kg
ご予約価格 1,880円
1枚 (税込 2,030円)

お渡し期間 **12月29日**・**30日**
※のし餅は **店頭渡しのみ** となります。
※お渡し時間はAM11:00以降となります。

精肉

年の初めは美味しいお肉をたっぷり。



注文番号 精肉-A 国産和牛肩ロース
すき焼用(解凍品)600g
約3~4人前 **3,980円** (税込 4,298円)



注文番号 精肉-B 国産和牛肩焼肉盛り合わせ
(ミスジ入り)550g
約3~4人前 **2,980円** (税込 3,218円)

※写真は全てイメージです。実際のものとは形や色味が異なる場合がございます。
※掲載価格は、本体価格と参考税込価格を表示しております。※商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。16