



おせち

ご予約締切日

12/15(金)

お渡し日

12/31(日)
のみとなります

商品はお店でのお渡しとなります。

※ご予約締切後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

数量限定につき、予約が予定数量に達した場合は、申込締切日に関わらず
予約終了とさせていただきます。お早めにご予約ください。
本広告掲載の商品は宅配はいたしません。写真と内容が多少異なる場合がございます。

おせち料理をご予約いただきますと
ポイント

5倍!



おせち料理を
ご予約いただきますと

ポイント

5倍!

彩華千

参の重

栗の重

金千華

参の重

栗の重

和の食材を中心に
大きなお重、彩りよく
盛り付けた、端正かつ
華やかな三段重です。

祝箸プレゼント

12/31(日)
のみとなります

お渡し日

12/15(金)

ご予約
締切日

◆栗の重

酢牛蒡梅真丈、鯛小倉煮
こまつま、紅白餅、餅
漬皮付き栗金団
カシメ、ナツ、船炊き
鳥賊黄金焼、若梅甘露煮
くるみ煮、ロースター伊達巻
紅鯉、昆布巻、赤魚南蛮漬
手巻餅、まんじゅう焼、鯛立
錦玉子、紅白なます

◆式の重

海老マリネ、豚角煮、素子金団
白身魚のエスカベッシュ、にんげん旨煮
紅鯉、白醬油焼、鳥賊松茸、白焼、紅白祝袋
あわび旨煮、金柑甘露煮
はかた地、のり、テリヤキ、祝い海老、鰯西京焼
栗のし、鶏ロース、サーモン、たら旨煮
魚の子旨煮、鯛生姿

◆参の重

穴子八幡巻、貝雲丹、和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ
田作り、白花生、鶏照焼、松前漬、柚子、くらげ、金箔黒豆
あかにし、旨煮、いくら、醬油漬
ままかり、酢漬、けし、風味、海老、紅白、奉書、柚子、鶏つくね
鶏の三色巻、牛肉、こぼろ、くれ、煮、椎茸旨煮
寿高野豆腐、柚子、オードロラ



創業料理 千賀屋
株式会社千賀屋
創業 千賀信明

舞千

懐石の世界観を、
一人に一つの折箱で、
繊細に美しく、
表現しました。

千賀屋
のおせち



数量
限定

商品番号 110 千賀屋謹製 舞千

◆和風二折・お重サイズ166×219×50mm (本体価格) 10,800円
税込 11,664.00円
特定原材料 小麦・卵・乳・えび・くるみ

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

数量
限定

商品番号 111 千賀屋謹製 千寿

◆和風一段・お重サイズ257×257×53mm (本体価格) 9,980円
税込 10,778.40円
特定原材料 小麦・卵・乳・えび

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。



千寿

お正月には欠かせない
山海の恵みを、
大きな折箱に優美に
盛り込みました。

紅白なます、いくら、醬油漬
金箔黒豆、柚子、くらげ
松前漬、鯛小倉煮、昆布巻
梅真丈、漬皮付き栗金団
紅鯉、白醬油焼、鳥賊松茸
鳥賊黄金焼、若梅甘露煮
伊達巻、白身魚、エスカベッシュ、にんげん旨煮
海老、紅白、奉書、柚子、鶏つくね
手巻餅、まんじゅう焼、鯛立
錦玉子、紅白なます

参の重



式の重



数量
限定

商品番号 112 千賀屋謹製 和洋中折衷おせち

◆三段重・お重サイズ137×257×53mm (本体価格) 14,800円
税込 15,984.00円

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存 特定原材料 小麦・卵・乳・えび・かに

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

伝統の和の重・
味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、趣の異なる
三段をバランスよく組み合わせました。

商品番号 108 千賀屋謹製 彩華千 (本体価格) 21,800円
税込 23,544.00円

◆和風三段重・お重サイズ257×257×53mm

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・くるみ

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

数量
限定



◆栗の重

金箔黒豆、紅鯉、昆布巻
鳥賊黄金焼、若梅甘露煮
くるみ煮、ロースター伊達巻
紅鯉、昆布巻、赤魚南蛮漬
手巻餅、まんじゅう焼、鯛立
錦玉子、紅白なます

◆式の重

新緑ふくさ、湯葉旨煮、手巻餅
くるみ煮、あかね真丈
紅鯉、白醬油焼、にんげん旨煮
鳥賊黄金焼、若梅甘露煮
伊達巻、白身魚、エスカベッシュ、にんげん旨煮
海老、紅白、奉書、柚子、鶏つくね
手巻餅、まんじゅう焼、鯛立
錦玉子、紅白なます

◆参の重

穴子八幡巻、貝雲丹、和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ
田作り、白花生、鶏照焼、松前漬、柚子、くらげ、金箔黒豆
あかにし、旨煮、いくら、醬油漬
ままかり、酢漬、けし、風味、海老、紅白、奉書、柚子、鶏つくね
鶏の三色巻、牛肉、こぼろ、くれ、煮、椎茸旨煮
寿高野豆腐、柚子、オードロラ

数量
限定

商品番号 109 千賀屋謹製 金千華

◆和風三段重・お重サイズ137×196×53mm (本体価格) 10,800円
税込 11,664.00円

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・くるみ

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

式の重



参の重

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。

宅配のみの取り扱い

配達日 **12月30日(土)**

式の重

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **104** 紀文 彩の舞

◆二段重:お重サイズ210×210×120mm

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・かに

消費期限 1月15日(月) 要冷凍

冷凍にてお届けしますので、解凍してお召し上がりください。ご注文の方はサービスカウンターでお届け先の記入をお願いします。

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 18,500円
税込 19,980.00円

ディズニーおせち

式の重

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **103** 紀文 おせち詰合せ ディズニー

◆二段重:お重サイズ165×165×97mm

特定原材料 小麦・卵・乳・えび

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 10,000円
税込 10,800.00円

ご予約締切日 **12/15(金)**

お渡し日 **12/31(日)** のみとなります

※104番「彩の舞」は宅配で12/30(土)受け渡しのみとなります。

式の重

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **101** 紀文 しょうがつ 正月

◆三段重:お重サイズ195×195×158mm

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・くるみ

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 29,800円
税込 32,184.00円

おせち料理を
ご予約いただきますと

ポイント

5倍!

おせち料理を
ご予約いただきますと

奥城崎シーサイドホテル

伝統的な和食メニューに、ホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。

与の重

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **105** 三久食品 奥城崎シーサイドホテル

◆四段重:お重サイズ180×180×53mm

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

消費期限 1月1日(月) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 21,000円
税込 22,680.00円

式の重

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **102** 紀文 いわいのさち 祝の幸

◆三段重:お重サイズ195×195×174mm

特定原材料 小麦・卵・乳・えび・くるみ

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 17,800円
税込 19,224.00円

石井食品 のぞみ

特定原材料8品目を使用しない
食物アレルギー配慮おせち

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **107** 石井食品 のぞみ

◆三段重:お重サイズ167×167×168mm

※一部料理は個別包装でお届け

消費期限 1月2日(火) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 18,500円
税込 19,980.00円

千鶴

食塩不使用おせち

食塩不使用なのに
しっかりと味わい深い
伝統的なメニューを揃えました

参の重

老の重

数量限定

商品番号 **106** 石井食品 千鶴

◆箱サイズ220×220×87mm

※この商品は全て袋又はトレイ入りとなっております。

消費期限 1月5日(金) 10℃以下で保存

※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

税 9,250円
税込 9,990.00円

クリスマスにも!
年末年始にも!
パーティーフード

オードブル

ALPS特製 パーティーオードブル

高知県産生姜と3種醤油仕込みの鶏もも唐揚げ・
自家製 焼豚・ハニーマスタード仕立てのウインナーポテト・
合鴨バスタミ・合鴨スモークあぶり焼チキン(ガーリック味)・
のり塩ポテト・カリッとチーズ揚・ (本体価格)
野菜たっぷり肉団子

1,980円
税込 2,138.40円

特定原材料 小麦・卵・乳



オードブル (4人用)

えびフリッターチリソース・合鴨バスタミと合鴨スモーク・ミニアメリカンドッグ・
いか磯辺フライ・カリッとチーズ揚・あぶり焼チキン・ (本体価格)
いか唐揚げ・鶏もも唐揚げ・春巻・エビフライ・
タルタルソース・野菜たっぷり肉団子・焼売・
とろ〜りチーズのかぼちゃ包み揚・自家製焼豚

2,980円
税込 3,218.40円

特定原材料 小麦・卵・乳・えび

オードブル (3人用)

鶏ささみチーズ野菜巻・いか磯辺フライ・のり塩ポテト・
カリッとチーズ揚・おつまみいか唐揚げ・ (本体価格)
えびフリッターチリソース・
鶏もも唐揚げ・ミニアメリカンドッグ・
あぶり焼チキン・自家製焼豚

1,580円
税込 1,706.40円

特定原材料 小麦・卵・乳・えび



5種の中華盛合せ

えびフリッターチリソース・
レバニラ炒め・ふくら鶏の
ねぎ塩炒め・酢豚・
国産鶏ふくらチキン南蛮

980円
税込 1,058.40円

特定原材料 小麦・卵・乳・えび



宮崎県産 うな重

1パック (本体価格)
1,780円
税込 1,922.40円

特定原材料 小麦・卵



北海道産 白鳥米の せいろ蒸し赤飯

1パック (本体価格)
880円
税込 950.40円

特定原材料 小麦・卵・乳・えび

サンドイッチ

予約締切日
12月14日(木)

お渡し日
12月20日(水)
~25日(月)

39

ヤマザキ
サンド&
オードブル

ハムたまご、ベーコンレタス、ローストチキン、
ツナトマトの4種の層と唐揚げ、ウインナーを
詰めました。

特定原材料 乳・卵・小麦

1,680円
税込 1,814.40円



40

ヤマザキ
パーティー
サンド

バスタミビーフ、バスタミポーク、海老カツ、チキンカツ
などが入ったバラエティ感のあるサンドイッチの詰め
合わせです。

特定原材料 乳・卵・小麦・えび

1,280円
税込 1,382.40円



ご予約特典
ポイント**5倍**

オードブル・お寿司・お刺身・焼肉・ステーキの
予約商品のポイント5倍付与期間

ご予約期間 10月1日(日)~12月27日(水)で
お渡し期間 12月16日(土)~1月5日(金)が対象

お寿司

厳選したタネとシャリを
心を込めて握りました

本まぐろ
中とろ入り

海鮮寿司 慶

本まぐろ中とろ・かんばち・
真鯛・いくら・
北海道産ほたてを使用

(本体価格)
4,980円
税込 5,378.40円

特定原材料 小麦・えび



本まぐろ中とろ入り

海鮮寿司 寿 40コ

本まぐろ中とろ・真鯛・
かんばち・いくらを使用

(本体価格)
3,980円
税込 4,298.40円

特定原材料 小麦・えび・かに



本まぐろ中とろ入り

海鮮寿司 宴 30コ

本まぐろ中とろ・真鯛・
かんばち・いくらを使用

(本体価格)
2,980円
税込 3,218.40円

特定原材料 小麦・えび・かに



本まぐろ中とろ入り

海鮮寿司 響 20コ

本まぐろ中とろ・真鯛・
かんばち・いくらを使用

(本体価格)
1,980円
税込 2,138.40円

特定原材料 小麦・えび

お刺身

新鮮な厳選素材をご家庭で



お刺身盛合せ 13点

本まぐろ中とろ3山
(本体価格)
5,800円
税込 6,264.00円



お刺身盛合せ 10点

本まぐろ中とろ2山
(本体価格)
4,980円
税込 5,378.40円

■写真の盛り付けは一例です。■当日入荷により変わる場合がございます。■タネ・点数などのご要望も承りますのでご相談ください。※お渡し日の3日前までにお申し込みください。

焼肉・ステーキ

国産牛焼肉 希少部位盛合せ

660g
国産牛三角バラ、
ミスジ(肩)、
イチボ(モモ)使用

(本体価格)
3,980円
税込 4,298.40円



国産牛 ステーキ盛合せ

760g
国産牛サーロイン、
ミスジ(肩)、
ランプ(モモ)使用

(本体価格)
5,980円
税込 6,458.40円



お渡し日の3日前までのお申し込みとさせていただきますが、お刺身盛合せ・お寿司の予約に関しましてはできる限り対応致しますので、従業員までお声がけ下さい

店舗休業日は商品のお渡しはできません。