

ALPS スーパーアルプス

おせち



福を重ねる
新春の美味

おせち料理をご予約いただきますと

楽天
ポイント

10倍



ご予約締切日

12/15(火)

お渡し日

12/31(木)

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。



ご予約
締切日

12/15(火)

お渡し日

12/31(木)
のみとなります

LINE予約

時間を選ばず
いつでも
予約OK!

24
OK!

こちらから▼



楽天ポイントも
貯まる!

※お支払い時に
楽天ポイントカードご提示の方

おせち料理をご予約
いただきますと

楽天
ポイント

10倍



◆ 参の重

プロコリー彩りレモンサラダ
焼野菜トマトマリネ
口海鮮鰾頭(海老)
口海鮮鰾頭(青のり)
口海鮮鰾頭
蒸し鶏パジル和え
つくねクラベリーくるみ
豚こら煮若鶏鳴門巻
豆乳野菜ふわふわ真薯
豆乳野菜彩り真薯
えび真薯
ベーコンチーズドック
かにほぐし身(シユレ和え)
海老旨煮
くるみ餅(赤・くるみみ餅)(白)
羽「重餅」(くるみ抹茶)
トラウトサーモン味噌焼
栗きんとん鮭味噌焼

◆ 竜の重

冷製かに甲羅牛しぐれ笹包み
焼たけのこ花餅紅梅ほかし
かぶら甘酢漬にしん昆布メレモン
紅白市松かまぼこたたき牛蒡
田作り煮・口焼湯葉
味付高野(ほうれん草)
味付高野(海老)・花こんにく
椎茸煮高野松前漬
数の子・口昆布巻
金時芋旨煮花餅紅梅
伊達巻小鯛ひしお焼
いくらなます 黒豆

◆ 参の重

りんご紫芋のバイ包み
いか酢ふちふち海老サラダ
ザリサイバーディーデリース
キノコとプロコリーのバジルマリネ
塩レモンチキン
抹茶プリンオーロラ包み
スタフドオリープ
スモークチキンロール
レモンスライス(シロップ漬)
ローストビーフ
ポークパストラミ
蟹とおおさのサラダ
キャロットラペ
バストラミ・ペーコン
オニオンマリネ生ハム
ドライフルーツ
かに風味かまぼこ
合鴨スモーク紫キャベツラペ

参の重



スーパーアルプス
オリジナル

参の重

竜の重

数量
限定

お肉類を充実させた、お子様からお年寄りまで
家族みんなで楽しめる和洋オードブルおせち。

予約番号
71

アルプスオリジナル
オードブルおせち3段重

◆三段重:お重サイズ255×255×50mm

特定原材料 乳成分・卵・小麦・えび・かに・くるみ

消費期限 1月1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。

(本体価格)

21,000円
税込 22,680.00円



アレルギー一覧は
こちらから
確認いただけます。

◆**壺の重**
伊達巻、栗きんとん、蒲鉾、紅
蒲、白くろみ、鮎、黒豆、
田作り、海老の旨煮、味付数の子

◆**式の重**
小肌栗漬、酢だこ（梅風味）
柚子入りなます、紅鮭昆布巻
きんぴら、ほう肉巻
赤魚西京焼、ふり塩焼
はたて、蒲汁風

◆**参の重**
味付つぶ貝（スライス）
味付アサリ（スライス）
ごまごま、あわび旨煮
若桃甘露煮、煮しめはす
煮しめ、こんにやく
さつまいも甘露煮、煮しめ、椎茸
煮しめ、梅型人參煮しめ、鶏肉
煮しめ、こほう煮しめ、高野豆腐
豚角煮、ドライマト赤ワイン煮
金柑甘露煮
牛肉と筍のしぐれ煮、湯葉巻
いたご煮付

参の重

壺の重

式の重

数量
限定

予約番号
72

しょうがつ
紀文 正月

◆三段重・お重サイズ 195×195×164mm

(本体価格)
27,800円
税込 30,024.00円

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存 特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。

◆**壺の重**
伊達巻、栗きんとん
鯛入り蒲鉾、紅
鯛入り蒲鉾、白
昆布巻、海老の旨煮
味付数の子、田作り
錦玉子、黒豆

◆**式の重**
ふり照焼、赤魚粕漬
はすの芽梅酢漬
いか松茸白焼
金柑甘露煮
にしんの甘露漬
いくらの甘露漬
焼鯛立、湯葉の八幡巻
あわび旨煮
柚子入りなます

◆**参の重**
くるみ甘露煮
厚焼玉子、牛肉八幡巻
鶏もも、西京味噌焼
ローストホウ
豚角煮、若桃甘露煮
あけ三色
煮しめ、こんにやく
ぎんなん煮しめ、椎茸
煮しめ、梅型人參
煮しめ、花湯葉巻
かに風味しんじょう
煮しめ、梅型生麩

参の重

壺の重

式の重

数量
限定

予約番号
73

いわいのさち
紀文 祝の幸

◆三段重・お重サイズ 195×195×180mm

(本体価格)
18,800円
税込 20,304.00円

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

ご予約
締切日

12/15(火)

お渡し日

12/31(木)
のみとなります

LINE予約

こちらから▼

時間を選ばず
いつでも
予約OK!

24
OK!



おせち料理をご予約
いただきますと

楽天
ポイント

楽天ポイントも
貯まる!

※お支払い時に
楽天ポイントカードご提示の方

10倍

彩華千

61品目という圧倒的な品揃えで、
伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を
融合させました。

参の重



祝券 5膳付

参の重

金千華

お二人や少人数のご家庭で、
お正月を「丁度よく、贅沢に」
過ごしていただくための
三段重です。

参の重

参の重

手毬餅まんじゅう 酢牛蒡
梅真丈栗金団 伊達巻
穴子八幡巻 赤魚南蛮漬
白花豆田作り ロブスター
新緑ふくさ湯葉旨煮
たら旨煮 錦玉子
昆布巻 烏賊魚卵射込
蛸生 姜数の子 籠甲漬
あかね真丈
さこしの昆布



参の重

参の重



参の重

参の重

丹波黒大豆蜜煮
湯葉旨煮 ごまかつま
金柑甘露煮 松前漬
数の子 籠甲漬
祝い海老若桃甘露煮
白花豆田作り
漬皮付き栗金団
梅かんざし



参の重

参の重



参の重



参の重

参の重

子持烏賊 烏賊柚子ジュレ和えくるみ煮 海老の黄身 和え
紅鯉白醬油焼 こんにやく旨煮 若桃甘露煮
牛肉ごぼう時雨煮 柚子鶏つくね 丹波黒大豆蜜煮
白とり貝と昆布の旨漬とびつ 松前漬 紅鯉の石狩漬
白身魚のエスカベッシュ あんず蜜漬 長寿貝の中華風
寿高野豆腐 柚子くらげ 海老紅白泰書 紅白なます
ままかり酢漬 柚子風味

参の重



参の重

数量
限定

予約番号
74

千賀屋謹製 彩華千

22,500円
税込 24,300.00円

◆和洋折衷三段重:お重サイズ257×257×53mm

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存

特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。

参の重

手毬餅 新緑ふくさ
昆布巻 伊達巻 酢牛蒡
梅真丈たら旨煮
寿高野豆腐
白身魚のエスカベッシュ
錦玉子

参の重

数量
限定

予約番号
75

千賀屋謹製 金千華

11,000円
税込 11,880.00円

◆和風三段重:お重サイズ
137×196×53mm

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存

特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。

舞千

お二人で過ごす
穏やかな新春のために仕立てた、
清楚で愛らしい二折のおせちです。

予約番号
76

まいせん
千賀屋謹製 舞千

数量
限定

◆和風二折:お重サイズ
166×219×40mm

(本体価格)
11,000円
税込 11,880.00円

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存 特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。



田作り、昆布巻
たら旨煮、伊達巻
手毬餅
紅鮭白醬油焼
穴子八幡巻
蛸照焼、錦玉子
若桃甘露煮
紅白なます
丹波黒大豆蜜煮
栗金団くるみ煮
酢牛蒡
新緑ふくさ
紅白錦糸巻
あかね真丈
ままかり市松
小鯛塩焼
祝い海老
烏賊松笠白焼
数の子鼈甲漬
鶏照焼
柚子鶏つくね
梅真丈

×2折



創業料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

千賀屋 のおせち

千寿

丹波黒大豆蜜煮
柚子鶏つくね
牛肉こぼろ時雨煮
新緑ふくさ
梅真丈、白花生
田作りくるみ煮
ごまごま
祝い海老
手毬餅まんじゅう
数の子鼈甲漬
伊達巻、あかね真丈
梅かんざし、錦玉子
白身魚のエスカベッシュ
照焼帆立、昆布巻
紅鮭白醬油焼
若桃甘露煮
紅白なます
紅白錦糸巻
酢牛蒡、椎茸旨煮
紫芋金団
海老の黄身和え



蓋を開けた瞬間に
すべての祝着が目飛び込んでくる
視覚的満足度は、一段のおせちならではの。

予約番号
77

せんじゅ
千賀屋謹製 千寿

(本体価格)

9,980円
税込 10,778.40円

数量
限定

◆和風一段:お重サイズ257×257×53mm

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存 特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。

華千歳

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる
贅沢な三段重です。

予約番号
78

はな ち とせ
千賀屋謹製 華千歳

数量
限定

◆和洋中三段重:お重サイズ195×195×53mm

(本体価格)
15,300円
税込 16,524.00円

消費期限 1月2日(土) 10℃以下で保存 特定原材料 乳成分・卵・小麦・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。

◆貳の重

海老とフロコリーのテリーヌ
牛タンバストラミチーズケーキ
あんず蜜漬
フロコリーのバジル和え
鶏肉と彩り野菜のトマト煮
海鮮サタヤサーモンスモーク風味
かぼちゃのテリーヌ
白身魚のエスカベッシュ
鰯のグリル、エノケウゼソース
彩野菜の橙香テリーヌ

◆参の重

合鴨スモーク、またんこ
黒糖豚バラ角煮、金柑甘露煮
海老マヨ、海老麻婆、蟹フリ
黒酢肉団子、長寿貝の中華風
ふかひれ姿煮
若摘み胡瓜のゆずマリネ
あわびのオースターソース煮

◆壹の重

栗金団、紅白なます
丹波黒大豆蜜煮
昆布巻、酢牛蒡
紅白結び餅
祝い海老、白花生
田作り、紅鮭白醬油焼
寿高野豆腐
数の子鼈甲漬、伊達巻

参の重



壹の重

ご予約
締切日

12/15(火)

お渡し日

12/31(木)
のみとなります

参の重

海老の和風 宿 寿苑



貳の重

味な宿 宝仙閣

壺の重

大和 宿 渡月庵

◆参の重

蟹とおさのサラダ
ぶちぶり海老サラダ
桜島とりマリネチキン
サーサイバーチキナーリース
生タニリソーセージスライス
オリブスタッドオリブ
ローストビーフ塩レモンチキン
キノコフロコリーのバジルマリネ
キャロットラペバスターマリネ
エビチリいか酢豆乳野菜彩り具置
豆乳野菜ふわふわ具置
ドラムベリーくるみ松前漬

◆貳の重

伊達フレンチの旨意
花ごんにゃく椎茸煮たら野菜つみれ
わかめ煮にしん昆布メレンゲ
旨辛いかなんつ
味付高野(ほうれん草)
柚子いか金時芋旨煮出作り煮
海老旨煮たらこ旨煮たき牛蒡
酢味噌焼トラウトサーモン味噌焼
黒豆三色団子串

◆壺の重

かにほし身甲羅盛り(かに酢シレ)
炙りのとろろ松葉牛しぐれ笹包み
くるみ餅(赤)くるみ餅(白)
紅白彩りかまぼこつね
小松菜と揚げ煮物とび真薯
刻み昆布柚子風味数の子
紅白なますすいすいくら二口昆布巻
湯葉の柚香煮紫キャベツ
生ハムかに爪きんかん煮
小鯛ひしお焼かに風味かまぼこ

LINE予約

こちらから

時間を選ばず
いつでも
予約OK!

24
OK!



楽天ポイントも
貯まる!

※お支払い時に
楽天ポイントカードご提示の方

おせち料理をご予約
いただきますと

楽天
ポイント

10倍

数量
限定

予約番号
79

能登半島 和倉温泉
「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」監修
3旅館コラボおせち

(本体価格)

21,800円
税込 23,544.00円

◆三段重:お重サイズ
255×255×50mm

特定原材料 乳成分・卵・小麦・えび・かに・くるみ

消費期限 1月1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。



お食事処
加賀兎郷
かがとごう

数量
限定

予約番号
80 加賀月うさぎの里
かがとごう
「加賀兎郷」監修
洋風オードブル

◆洋風一段:お重サイズ
195×255×50mm

(本体価格)
12,800円
税込 13,824.00円

特定原材料 乳成分・卵・小麦・えび

消費期限 1月1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。



バスターミベーコン
レモンスライス(シロップ漬)
味付フロコリー
豚角煮
牛タン入りソーセージスライス
合鴨スモーク
ローストポーク黒糖風味
ドライマトワイン煮
海老とフロコリーのテリーヌ
ドライフルーツ
ポークバスターミ
チキンのマスタードマリネ
牛タンパイ包み
鶏チリ
オリーブ
スモークトラウトサーモンスライス
ローストビーフ
ぶちぶり海老サラダ

食塩不使用おせち

イシイのちづる

食塩不使用。
だしの旨みを活かした
便利な個包装の健康おせち

茨城県石岡市産栗の栗きんとん
北海道産昆布の昆布巻
国産片口いわしのたくり
国産野菜の紅白なます
丹波篠山市産黒豆煮
佐賀県産有明鶏のミートボール
平田牧場三元豚の角煮
国産長芋の金柑シロップ煮
鹿児島県南九州市産海老の姿煮
国産こぼろの酢ほう
国産野菜の炊き合わせ
(椎茸にんじんさといもこぼろ鶏肉)

食物アレルギー配慮おせち料理

イシイののぞみ

● 煮物

国産牛肉のしぐれ煮
茨城県石岡市産栗の栗きんとん
国産野菜の紅白なます
国産こぼろのたきこぼろ
栃木県産大豆の巻き湯葉煮
丹波篠山市産黒豆煮
国産さつま芋の甘煮
北海道産かぼちゃの伊達巻風
国産椎茸煮 国産金柑の甘露煮

● 式の重

大分県佐伯市産ぶりの照焼
佐賀県産若鶏の唐揚げ 国産金柑の甘露煮
平田牧場三元豚の角煮 国産紫花豆煮
宮崎県産若鶏のミートボールと野菜の甘酢和え
国産野菜の炊き合わせ
(にんじんさといも鶏肉)

特定原材料9品目不使用。
家族皆で同じ重箱を囲める安おせち

煮物

● 煮物



数量限定

予約番号 石井食品
82 イシイののぞみ (本体価格)
◆二段重+煮物(個包装):お重サイズ 167×167×121mm
※一部料理は個別包装でお届け
消費期限 1月2日(土) 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。
小麦を使わないで醸造した醤油を使用するなど特定原材料9品目(卵・乳成分・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)を使わない調理をしています。

17,800円
税込 19,224.00円

予約番号 石井食品
81 イシイのちづる (本体価格)

◆箱サイズ 233×270×71mm
※この商品は全て袋又はトレー入りとなっております。
※個包装ごとに塩分量を明記しています。
賞味期限 1月5日(火) 10℃以下で保存 特定原材料 えび
※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。
食塩相当量合計:1.02g ※原材料(昆布・小魚・海老)などの素材由来のナトリウム分は含まれます

9,250円
税込 9,990.00円

サンリオキャラクターズおせち

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L671735



予約番号 84
紀文
サンリオキャラクターズのおせち詰合せ
◆二段重:お重サイズ 165×165×108mm (本体価格)
11,000円
10%税 税込 12,100.00円
特定原材料 乳成分・卵・小麦・えび・くるみ
消費期限 1月2日(土) 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。

● 煮物
伊達巻
鯛入り蒲鉾(紅)
鯛入り蒲鉾(白)
栗甘煮
栗きんとん(鶏門きんとん)
黒豆
海老の旨煮
味付数の子
蒲鉾ポチャコ
昆布巻田作り
練り切り(ハローキティ)
● 式の重
大学芋(こまつま)
鶏ももトマト煮込み
オリーブ
鯛玉子
豚角煮
蒲鉾ポムポムリン
蒸し鶏の旨煮
肉団子
若桃甘露煮
りんごのグッラセ
練り切り(シナモロール)

ディズニーおせち

© Disney



◆ 煮物
伊達巻
鯛入り蒲鉾(紅)
鯛入り蒲鉾(白)
煮しめ椎茸
煮しめ梅型こんにやく
煮しめ里芋
海老の旨煮
味付数の子
栗甘煮
くるみ甘露煮
練り切り(ミッキーマウス)
◆ 式の重
肉だんご
鶏ももトマト煮込み
オリーブ
サーモンキャロットテリーヌ
蒸し鶏のマリネ
厚玉子焼
かまぼこ(ミッキーマウス)
デミクラフトハンバーグ
イタリアンソーセージ
練り切り(ミニーマウス)

予約番号 紀文
83 おせち詰合せ/ディズニー (本体価格)

◆二段重:お重サイズ 165×165×97mm
11,000円
10%税 税込 12,100.00円
特定原材料 乳成分・卵・小麦・えび・くるみ
消費期限 1月2日(土) 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。