

LUCKY

CITY

ラッキー・シティのお正月料理

おせち



団らんの中心に彩り豊かなお料理

ご予約締切日

2021年12月20日(月)まで

お渡し日は商品ごとに異なります。

おせちは天候・交通事情により配達の遅延が発生する場合があります。

※お申し込みはサービスカウンターにて承ります。※代金は予約時にお支払い願います。※自宅配品は店舗での引き取りはできません。※配達は道内のみ、離島は除きます。※数量限定商品につきご予約締切日前に受付を終了する場合がございますのでご了承のほどお願い申し上げます。



※写真はイメージです。

〈巻の重/9品〉 北海道産伊達巻、黒豆煮、北海道産紅白もち蒲鉾、鮭昆布巻、北海道産いくら醤油漬け、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます
〈式の重/9品〉 うま煮(花麩付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、味付け数の子白醤油だし、スマートサーモン、えびの湯葉巻き、ふきの煮物、北海道産椎茸のうま煮、寿玉子焼き

〈参の重/8品〉 かに甲羅グラタン、ロブスター・テルミドール、流水つぶ、北海道産つぶやわらか煮、北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、スペイシーミートテリース

まで、商品のお渡しは12月30日(木)のみ(時間指定不可)となります。

ゆうこう

雄煌



全店
100セット
限定



全26品

バイヤーいち押し

発 04-37 ラッキーオリジナル「雄煌」

冷凍 自宅配達 送料込み

三段重(20.3×20.3×4.7cm×3段)

本体価格 16,800円(税込 18,144円)

※解凍方法: おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。) ※アレルギー: 小麦、卵、えび、かに、乳

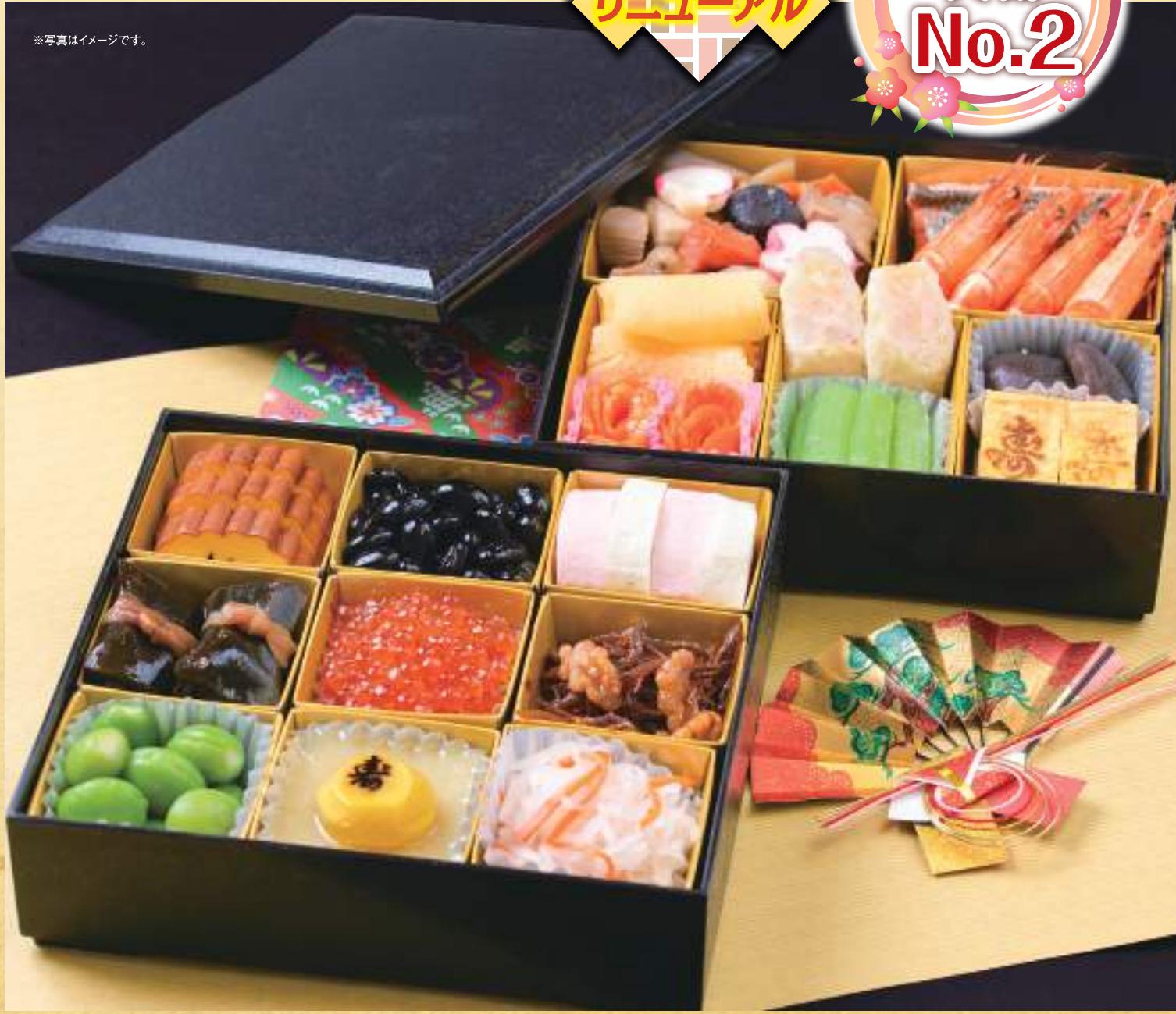
このページはご自宅配達商品です。このページのご予約承り期間は12月20日(月)

ゆうえい

雄 瑛

※写真はイメージです。

リニューアル



全18品

バイヤー いち押し

発 04-38

ラッキーオリジナル「雄瑛」

冷凍 自宅配達 送料込み

二段重(20.3×20.3×4.7cm×2段)

本体価格 11,000円(税込 11,880円)

※解凍方法:おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)
※アレルギー:小麦、卵、えび



全店
80セット
限定

〈老の重/9品〉北海道産伊達巻、黒豆煮、北海道産紅白もち蒲鉾、鮭昆布巻、北海道産いくら醤油漬け、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます

〈式の重/9品〉うま煮(花麩付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、味付け数の子白醤油だし、スマートサーモン、えびの湯葉巻き、ふきの煮物、北海道産椎茸のうま煮、寿玉子焼き

ゆうわ

雄和

※写真はイメージです。

リニューアル



全30品

バイヤーいち押し

発 04-36



全店
50セット
限 定

ラッキーオリジナル「雄和」

冷凍 自宅配送 送料込み

四段重(20.3×20.3×4.7cm×4段)

本体価格 21,000円(税込 22,680円)

※解凍方法:おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約2時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)
※アレルギー:小麦、卵、えび、かに、乳

〈壱の重/9品〉北海道産伊達巻、黒豆煮、北海道産紅白もち蒲鉾、鮭昆布巻、北海道産いくら醤油漬け、小女子、若桃の甘露煮、小樽花月堂の栗きんとん、なます

〈弐の重/9品〉うま煮(花麩付)、紅鮭塩焼き、えび焼、味付け数の子白醤油だし、スマートクーサーモン、えびの湯葉巻き、ふきの煮物、北海道産椎茸のうま煮、寿玉子焼き

〈参の重/8品〉かに甲羅グラタン、ロブスター・テルミドール、流水つぶ、北海道産つぶやわらか煮、北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、スペイシーミートテリース

〈四の重/4品〉煮しめ(手毬麩付)、しゅうまい、ミートボールのバジルトマト煮、2種の松風焼き

このページはご自宅配商品です。このページのご予約承り期間は12月20日(月)

ほっ かい どう ぶん きょう だい がく しょう ひん かい はつ けん きゅう かい
北海道文教大学「商品開発研究会」監修

ほっ かい どう さん しょく ざい げん てい
北海道産 食材限定

学生が作成のお品書き付



※写真はイメージです。

全12品



全店
120セット
限定

発 04-39

北海道文教大学「商品開発研究会」監修 「北海道産食材限定おせち」

冷凍 自宅配送 送料込み

一段の重(18.7×18.7×3.8cm×1段)

本体
価格 12,800円(税込 13,824円)

※解凍方法:おせちは冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。) ※アレルギー:小麦、卵、えび

- 1.筑前煮
- 2.栗きんとん 南館産さつまいもペースト
栗山町の池田農園で収穫された栗と函館産のさつまいもを使用。
製造は嘉永4年創業の小樽花月堂での加工
- 3.十勝産 黒豆のあっさり煮
十勝産光黒大豆を使用
- 4.余市産 白醤油漬け数の子
- 5.恵庭産 サーモンスマーキー
恵庭産のドナルドサーモンを使用
- 6.標津産 秋さけいくら醤油漬けのせ なます
- 7.厚岸産 北海しまえび
- 8.標津産 時知らず塩焼き
- 9.寿都産 ムール貝のオイル漬け
- 10.北海道産鶏卵使用 伊達巻き
- 11.豚肉とごぼうの甘辛煮
- 12.北海道産 ローストビーフ
羅臼海洋深層水(ラウシップ)をすり込み焼き上げ加工

北海道文教大学 私たちが監修しました



かんり えいようし かんしゅう
管理栄養士監修
えんぶん はいりょ
塩分に配慮したおせち

※写真はイメージです。



全店
10セット
限 定

全13品

※1折あたり

発 04-40 ラッキーオリジナル 管理栄養士監修「塩分に配慮したおせち」

冷凍 自宅配送 送料込み

一段の重×2折 (17.8×17.8×4.3cm×2折)

本体 價格 11,000円 (税込 11,880円)

※解凍方法:おせちは一段ずつに分け冷蔵庫に入れ、約24時間解凍して下さい。(冷蔵庫に入らない場合は5℃~10℃の冷暗所で解凍して下さい。)

※アレルギー: 小麦、卵、えび

〈重の重/13品〉筑前煮(桜麩付)、なます、2種の松風焼き、北海道産黒豆煮、小樽花月堂の栗きんとん、小樽花月堂の梅ようかん、小樽花月堂の串だんご、寿玉子焼き、えび焼き、赤魚の西京焼き、流水つぶ、ローストビーフ、鮭のムース～和風ジュレ寄せ～

さいかせん

彩華千

特大(8.5寸)の重箱いっぱいに盛り込んだ、
魂と情熱の本格的料亭おせち料理です。

割烹 千賀

料理長である千賀信明が、故郷である愛知県蒲郡の三谷温泉にて1971年に開いた割烹料亭です。本物の料亭おせち料理を是非ご家庭でご賞味ください。



料理長
千賀 信明

50th
創業50周年



全店
15セット
限定

全60品

発 04-28 創業50周年記念「「割烹料亭千賀」監修」 迎春おせち料理「彩華千」和風三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(25.7×25.7×5.3cm×3段)

本体価格 20,300円(税込 21,924円)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約24時間 ※アレルギー:小麦、卵、乳、えび、かに

〈一の重/20品〉栗金団、酢牛蒡、梅真丈、豚角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、ロブスター、くるみ煮、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、子持烏賊、ローズサーモン、数の子鼈甲漬、たこ生姜

〈二の重/19品〉ごまさつま、北欧サラダ、味付け肉団子、魚の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ船炊き、はかた地どりのテリース、ペーコンチーズ、紅鮭しんじょう、鮓西京焼、手毬まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン煮、祝い海老、いかのスマーケ風味、海老マヨ、紫芋金團

〈三の重/21品〉鶏照焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜漬、柚子鶴つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花豆、梅かんざし

※写真はイメージです。

きちじゅせん
吉寿千 50th

割烹料理亭千賀の伝統と、意匠を継いだ、
本格的な和風おせち料理です。



全41品

※写真はイメージです。

発 04-29 創業50周年記念「割烹料理亭千賀」監修
迎春おせち料理「吉寿千」和風三段重
冷凍 自宅配送 送料込み

全店
15セット
限定

三段重 本体 13,980円(税込 15,098円)
(19.5×19.5×5.3cm×3段) 価格

※解凍方法: 冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間 ※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび、かに
(一の重/14品)伊達巻、手毬餅、味付け昆布、渋皮付き栗金團、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花豆、数の子鼈甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんざし
(二の重/13品)酢牛蒡、焼き帆立、錦玉子、ぐるみ煮、紅白結び餅、ごまさつま、紅ずわいかに爪、寿栄甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶴づくね
(三の重/14品)鯛西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布〆

きんせんか
金千華 50th

小さな重箱に厳選素材を
1杯盛り込んだおせちです。



※写真はイメージです。

全35品

発 04-31 創業50周年記念「割烹料理亭千賀」監修
迎春おせち料理「金千華」和風三段重
冷凍 自宅配送 送料込み

全店
10セット
限定

三段重 本体 9,980円(税込 10,778円)
(19.6×13.7×5.3cm×3段) 価格

※解凍方法: 冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間 ※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび
(一の重/11品)金箔黒豆、渋皮付き栗金團、伊達巻、若桃甘露煮、焼き帆立、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、田作り、白花豆、梅かんざし
(二の重/14品)柚子鶴づくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、紅白結び餅、紅白なます、えび紅白奉書、ごまさつま、味付け子持昆布、鮸西京焼、寿栄甘露煮、数の子鼈甲漬、烏賊松笠白焼、鮎筆茶巾、昆布巻、錦玉子
(三の重/10品)たこ生姜、味噌くるみ、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、こんにゃく旨煮、ばい貝串刺、湯葉旨煮、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金團

まいせん
舞 千 50th

一人一折をコンセプトにした、
美しく愛らしい、宝石箱のような
おせち料理です。



全26品

※1折あたり

※写真はイメージです。

発 04-30 創業50周年記念「割烹料理亭千賀」監修
迎春おせち料理「舞千」和風二折
冷凍 自宅配送 送料込み

全店
20セット
限定

一段×2折 本体 9,980円(税込 10,778円)
(21.4×16.1×4.6cm×2折) 価格

※解凍方法: 冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間 ※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび
(一折/26品)椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶴づくね、梅真丈、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆煮、栗金團、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎筆茶巾、数の子鼈甲漬、手毬餅

わよう
さんだんじゅう
和洋おせち三段重

老若男女に愛される、白いお重が美しい和洋おせち。



全32品

発 04-32 〈キッチン千賀監修〉

和洋おせち料理 三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 13,500円(税込 14,580円)
(25.7×13.7×5.3cm×3段) 価格

※解凍方法: 冷蔵庫(10℃以下)もしくは、冷暗所(5~10℃前後)で約12時間 ※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび、かに
(一の重/12品)金箔黒豆、伊達巻、紅白なます、いくら醤油漬、柚子鶴づくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金團、祝い海老、数の子鼈甲漬、アーモンド田作り
(二の重/10品)ベーコンチーズ、海老マヨ、ミートローフ、ドライトマトのワイン煮、海鮮チーズサラダ、はかた地どりのテリース、柚子オーロラ、あわびのワイン煮、紅ずわいかに爪、くるみ煮
(三の重/10品)牛たん煮込、かぼちゃのテリース、若桃甘露煮、ローズサーモン、チキントマトソース煮、あんず蜜漬、白身魚のエスカバッシュ、ババイヤプランマンジ、合鴨スマーカ、彩り野菜のマリネ

※写真はイメージです。

全店
10セット
限定

あつもり

北海道礼文島をはじめ、
北の海の幸を詰め込んだ本格海鮮おせちです。
食卓を一気に彩ります。

全店
10セット
限定

全42品

発 04-33 〈北海道島の人〉

あつもり

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(23.5×23.5×5.0cm×3段)

本体価格 19,990円(税込 21,589円)

※解凍方法: 冷蔵庫での低温解凍を24時間

※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび、かに

〈老ノ重/15品〉栗金団、梅型いか、北海道産甘海老の塩辛、北海道産やわらかほたて甘露煮、サーモンハラス昆布重ね巻、ボイルズワイガニ剥き身脚肉、ボイルズワイガニ2本爪、葉付き金柑、市松紅白かまぼこ、若桃甘露煮、北海道産にんの切り込み、北海道産くるみ小女子、北海道産にん昆子漬、北海道産スジエビの佃煮

〈式ノ重/12品〉ゴロっと数の子松前漬、北海道産たこ柔らか煮、北海道産いかの明太和え、山わさびたらこ、ボタンエビ姿の桜蒸し、北海道産ひとくちニシン昆布巻、北海道産香蕉さばスマート、北海道産味付けの子(利尻昆布仕立て)、昆布だし紅鮭ほぐし、ホッキ貝の山海漬、北海三昧海鮮漬、北海道産ぶりの味噌漬け

〈参ノ重/15品〉紅鮭石狩漬、北海道産つぶ貝のだし煮、手毬生麩、北海道産ほたて炙り焼き、ズワイガニほぐしの蟹味噌和え、北海道斜里産昆布だいしくら(鱈)、利尻昆布だし仕立ての伊達巻、北海道産秋鮭の昆布塩焼き、礼文・利尻島産烏冬一夜漬け、北海道産秋鮭スマートローズ、梅型人参、北海道産わかさぎ佃煮、北海道産トロさば昆布〆、北海道産牡蠣のしぐれ煮、牡丹えびの海鮮マリネ



※写真はイメージです。

いろどり
彩

全店
10セット
限定

全国
配送可能

全37品

発 04-35 〈見方〉御節 彩

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(約15×約15×5.0cm×3段)

本体価格 12,000円(税込 12,960円)

※解凍方法: 冷蔵庫(10℃以下)で約24時間

※アレルギー: 小麦・卵・乳・えび・かに

〈老の重/14品〉柚子伊達巻、帆立笹包み、鶴松風伸し、助宗鮑昆布煮、梅型いかしんじょ、ほうれん草高野巻、ボイル海老、栗きんとん、数の子醤油漬け、梅型羊羹(赤・白)、黒豆煮、三本松、いくら醤油漬け、なます

〈式の重/11品〉ボーカリエットアーモンド風味、鯛のエスカベッシュ、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、チキンパロンティン、トラウトサーモンローズ、白身魚のピリ辛トマト和え、ドライフルーツとナツツのカリース、蛸のカルバッショ、カニとブロッコリーのテリース、ガルバンゾ(ひよこ豆)

〈参の重/12品〉豚内と野菜の湯葉巻、うなぎ南瓜伸し、くるみ飴焼、帆立華風旨意、しめじ醤油煮、豚肉の香り炒め煮、かに爪アーモンド揚げ、トラウトサーモン野菜巻、玉葱マリネ、牛肉甘酢和え、海老チリソース煮、ツブヒコウフの香り煮



※写真はイメージです。

まで、商品のお渡しは12月30日(木)のみ(時間指定不可)となります。

京菜味 のむら



京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。
京都らしさを感じられる和モダンなお店を通じて、
これまで以上に京の食文化を発信しています。

料理長



やさか 八坂

全32品

全店
20セット
限 定

発 04-25 〈京菜味のむら〉

おせち詰め合わせ重「八坂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(18.2×15.8×4.3cm×3段)

本体 10,000円(税込 10,800円)

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。

(注)解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

※アレルギー：小麦、卵、乳、えび

〈壹の重/10品〉一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、

鶏本の芽味噌焼、合鴨ロース、数の子醤油漬、金柑甘露煮

〈贰の重/11品〉鯛旨煮、紅白蒲鉾、栗きんとん、金時入參入り生酢、いくら醤油漬、田作り、あわび旨煮、甘鶏西京焼、だし巻、梅羊羹松葉串、若桃甘露煮

〈参の重/11品〉餅巾着旨煮、姫こうや含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮〆、湯葉にしん雀巣奉書、ごぼう煮〆、松魅、手まり魅、梅型入參

ほうじゅ
宝珠※写真は
イメージです。

全40品

発 04-26 〈京菜味のむら〉

おせち詰め合わせ重「宝珠」

冷凍 自宅配送 送料込み四段重
(15.0×15.0×5.0cm×4段) 本体 12,500円(税込 13,500円)

全店
10セット
限 定

きょうこばこ
京小箱※写真は
イメージです。

全32品

発 04-27 〈京菜味のむら〉

おせち詰め合わせ重「京小箱」

冷凍 自宅配送 送料込み二段重
(11.7×11.7×3.9cm×2段2組) 本体 8,800円(税込 9,504円)

全店
20セット
限 定

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。
(注)解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。
※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに

〈壹の重/9品〉紅白蒲鉾、ベッバービーフ、いか黄金焼、数の子醤油漬、筍団子、お祝い海老、鰐くるみ、田作り、あわび旨煮

〈贰の重/12品〉鶏山椒焼、ふぐの梅酢漬、黄金にしん、蟹爪庵焼、若桃甘露煮、バーナ貝オイル漬、アンチョビオリーブ、金時入參入り生酢、いくら醤油漬、甘鶏西京焼、一口昆布巻

〈参の重/9品〉栗甘露煮、黒豆、梅餅、豚角煮、たたきごぼう、チーズ入りレーズンナッツ、海鮮市松、スマートサーモンのゆず麹漬、合鴨つくね串

〈四の重/10品〉寿高野含め煮、黒豆がんも含め煮、海老旨煮、すり身揚巻、味付こんにゃく、筍煮〆、椎茸旨煮、手まり魅、松魅、金柑甘露煮

※冷蔵庫で自然解凍をしてください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間位で解凍します。
(注)解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

※アレルギー：小麦、卵、乳、えび

〈壹の重/1品〉金時入參入り生酢、いくら醤油漬、田作り、伊達巻、紅白蒲鉾、お祝い海老、黒豆、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、梅餅、甘鶏西京焼、筍団子、合鴨ロース、数の子醤油漬

〈贰の重/18品〉餅巾着旨煮、寿高野含め煮、黒豆がんも含め煮、一口昆布巻、鶏本の芽味噌焼、筍煮〆、ごぼう煮〆、海老旨煮、味付こんにゃく、椎茸旨煮、金柑甘露煮、すり身揚巻、帆立旨煮、鰐旨煮、あわび旨煮、手まり魅、松魅、梅型入參

札幌パークホテル おせち

和洋中三段 ダブルチーズケーキ付

SAPPORO PARK HOTEL

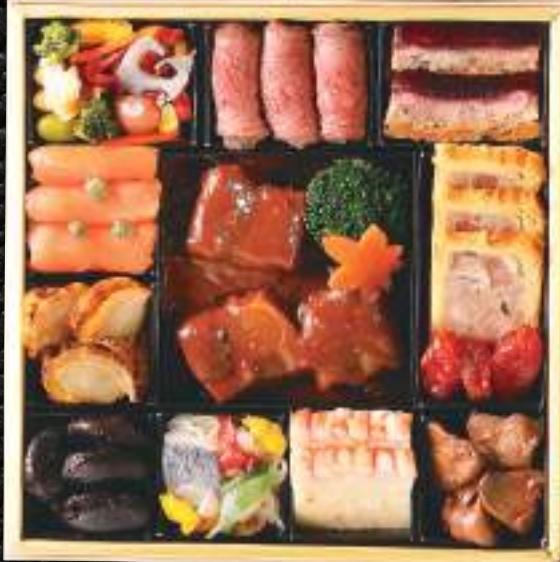
GRANVISTA
HOTELS & RESORTS

多くの賓客、各国の要人のおもてなしをしてきた歴史と伝統により、高い信頼と評価を受けております。



全店
40セット
限定

全34品



発 04-21 〈札幌パークホテル〉

札幌パークホテルおせち 和洋中三段 ダブルチーズケーキ付

冷 藏 店舗引き渡し

三段重(20.0×20.0×5.5cm×3段)

**本体
価格** **23,000円**(税込 24,840円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下 ※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに、落花生

※写真はイメージです。

〈洋食の重/11品〉彩り野菜サラダ、ローストビーフ、北海道産豚肉のパテ、ハスカップジュレ、スマートサーモントラウト、帆立貝のスマーケ、ビーフシチュー、イベリコ豚のパテアンクルート、珈琲煮豆、鯖と野菜のマリネ、ずわい蟹のテリース、鶏レバーの赤ワイン煮

〈和食の重/11品〉丹波産黒豆、紅白なます いくらのせ、焼き海老、伊達巻、田作り、旨煮、数の子白醤油仕立て、たらこ昆布巻、栗金団、ぶり照り焼き、サーモン西京焼き

〈中華の重/12品〉蒸し鶏の醤油仕立て、クラゲの冷菜、赤魚黒酢香味漬け、胡瓜の甘酢漬け、海老のチリソース煮、ピーカンナッツ餡掛け、蛸の生姜煮、トンポーロウ、葛餅あんずヨーグルト、鮑煮、かつおぐるみ、合鴨肉のオレンジソース添え

〈別添/1品〉ダブルチーズケーキ

この商品は店舗引き渡し商品です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月31日(金/午後5時まで)のみ(シティは午後1時から)となります。

いわ がさ

祝い重ね

和洋中三段

全店
4セット
限 定

全53品



札幌パークホテル
総料理長

【ふなはし ゆうじ】
舟橋 裕司

1985年札幌パークホテル入社。素材を厳選し、その魅力を最大限に引き出す料理には定評があり、2007年の「テラスレストラン『ビアレ』」調理長、2009年洋食副料理長兼ビアレ調理長を歴任し、2016年「レ・ディンブルード・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2018年に札幌パークホテル総料理長に就任。



発 04-20 〈札幌パークホテル〉

おせち「祝い重ね」和洋中三段

冷蔵 店舗引き渡し

三段重(28.0×28.0×7.0cm×3段)

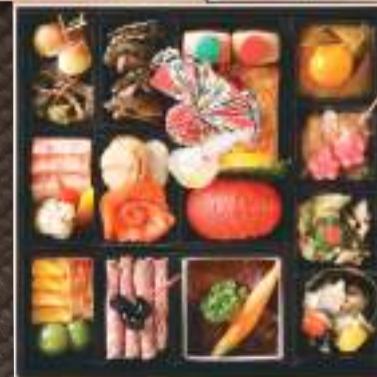
本体 39,000円(税込 42,120円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

【洋食の重/20品】フォアグラ入りポークリエットりんごコンポートかけ、金柑ワイン煮、北寄貝の胡麻マヨサラダ、蛸とセロリのマリネ、バセリ風味、つぶ貝の筍と湯葉の柚子香り、外国産イセエビの冷製手毬仕立て、ハーブチキンのチーズキッシュ、ハニーラ金目と友禅包み、北海道産牛肉のビーフシチュー、鮑煮、スマートサーモントラウト、帆立貝のソフトスマーキー、北海道産牛肉のローストビーフ、生ハムメロン風チーズ、松葉飾り、きのこのマリネ、合鴨オレンジのコンフィのテリース、合鴨ハルサミコ風味、野菜のピクルス、蟹と数の子テリース、若桃

【和食の重/18品】いくら、小鰯笛煮、椎子、紅白膾、金目鮓、栗蒸煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻、黒豆蜜煮、田作り、牛内八幡巻、車海老煮、数の子、鮎昆布巻、かつおくるみ、銀鮀西京焼、旨煮、飛龍頭、紅白千代骨

【中華の重/15品】胡麻团子、葛餅あんずヨーグルト、赤魚黒酢香味漬け、海老のチリソース煮、中華山椒帆立貝、胡瓜の甘酢漬け、紅白蟹爪焼壳、くらげの冷製、胡桃の飴焼き、カブーナツのみぞれ焼き、牛タンの角煮風、北京チャーシュー、ピータンテリース、骨なしスペアリブ山賊風味、ラム風味あんず



※写真はイメージです。

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月31日(金/午後5時まで)のみ(シティは午後1時から)となります。

きた りょうしそん

北の漁師膳

3段重をそのままテーブルにどうぞ



※各お料理を個別容器で重箱に詰合せております。

全20品

発 04-34

北の漁師膳3段重+きんきの姿煮

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(21.0×21.0×20.5cm(3段の高さ))

本体 21,000円(税込 22,680円)

※解凍方法:冷蔵庫(10℃以下)で一段ずつ広げて、約24時間解凍してください。

○冬の重「紅ずわいがにむこわ」鮭の照焼笹寿司・鮭の味噌焼笹

寿司は解凍せず電子レンジで温めてください。

○別途添え「きんき姿煮」は解凍後、電子レンジで温めてください。

※アレルギー:小麦・卵・えび・かに

【冬の重/9品】たこやわらか煮、ローズサーモン、生たきしらすぐるみ佃煮、栗きんとん、黒豆、はたて入り伊達巻、北海しまえび、味付数の子、かき佃煮

【武の重/7品】たたきごぼう、いくら醤油漬、はたてマリーネ、すわいがに、ふぐ前溝、秋鮭昆布巻、うにのゼリー寄せかに身入り

【春の重/7品】紅ずわいがにむこわ、鮭の照焼笹寿司・鮭の味噌焼笹寿司

【別添】きんき姿煮

全店
10セット
限 定



※写真はイメージです。

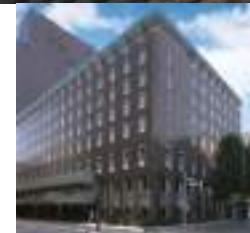
この商品は**ご自宅配送商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月30日(木)のみ(時間指定不可)となります。

おうが

扇 雅

SAPPORO GRAND HOTEL

1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。「最上のおもてなし」と「上質な生活」を提供してまいります。



札幌グランドホテル
総料理長

【いとう ひろゆき】
伊藤 博之

1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーショップ、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍。2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月渡仏。ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。2014年6月レ・ディンブルド・オーギュスト・エスコフィエ授与。2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代総料理長就任。

全店
15セット
限定

全33品

発 04-16 〈札幌グランドホテル〉
おせち料理「扇雅」和洋中三段

冷蔵 店舗引き渡し

三段重(20.3×20.3×5.0cm×3段)

本体
価格 **21,500円**(税込 23,220円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下 ※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに

※写真はイメージです。

〈和食の重/12品〉紅白かまぼこ、伊達巻、小袖銀鮭、白胡麻金時、筑前煮 紹さや、紅鮭昆布博多、秋刀魚幽庵焼、海老具足煮、栗金団、黒豆 紅白千代呂木、紅白膾 いくらのせ、かつお胡桃

〈洋食の重/9品〉鮭とサーモントラウトのパテ フィヨルドルビー添え、パンチェックとマッシュルームテリース、合鴨肉のスマーグ ひよこ豆添え、スマーグサーモントラウトの薔薇造り ケッパーべリー添え、ずわい蟹テリース、海老と野菜のテリース、鮓のマリネ、北欧サラダ、タンドリーチキン

〈中華の重/12品〉豚肉のカレー風味揚げ煮、鶏肉の野菜巻き、豚肉の叉焼、豚肉の塩煮、蟹爪アーモンド、鶏肉のすり身のし、胡桃の飴焼き、湯葉くらげ、揚げ麩の海の幸すり身重ね蒸し、小胡瓜の辣油漬け、帆立貝柱の甘辛炒め、海老のチリソース煮

商品のお渡しは12月31日(金/午後5時まで)のみ(シティは午後1時から)となります。

わしょく
和食オードヴル

全店
10セット
限定

全26品

発 04-17 〈札幌グランドホテル〉

和食オードヴル

冷蔵 店舗引き渡し

一段(25.3×31.2×5.0cm)

本体 13,880円(税込 14,990円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下 ※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに

胡麻团子、香り梅、合鴨肉の味噌焼、柿バター竜眼、甘鯛西京焼、たたき牛蒡、鶏肉の野菜巻き、蛸柔らか煮、白胡麻金時、鰤親子漬けわさび風味、秋刀魚幽庵焼、小菊花、紅鮭昆布博多、結び昆布、海老具足煮、鶏味噌笛巻、若鶴の照り焼き、砂肝の種製、鮭南蛮漬け、若桃甘露煮、蟹クルトン揚げ、蟹さつま揚げ、柚子伊達巻、かつお胡桃、五福豆蜜煮、塩トマト甘納豆



※写真はイメージです。

いわい
プチフルール祝



全10品

発 04-19 〈札幌グランドホテル〉

プチフルール「祝」

冷蔵 店舗引き渡し

(19.0×23.0×5.5cm)

本体 5,093円(税込 5,500円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下 ※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに

バッショングリーン、ブリオネカフェ、抹茶ミルク、モンブラン、ブルーベリーズ、ラズベリーケーキ、アップルティー、オレンジキャラメル、クラシックショコラ、ガトーフロマージュ

全店
20セット
限定

ちゅうか
中華オードヴル



全19品

発 04-18 〈札幌グランドホテル〉

中華オードヴル

冷蔵 店舗引き渡し

一段(25.3×31.2×5.0cm)

本体 13,880円(税込 14,990円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下 ※アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに

豚肉のカレー風味揚げ煮、湯葉くらげ、若桃甘露煮、豚肉の塩煮、ピータン豆腐、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、帆立貝柱の甘辛炒め、鶏むね肉のスマーキー、帆立貝柱り身のペーパー巻き、蟹爪のパン粉付け揚げ、手羽先餃子、海老の紹興酒風味煮、小胡瓜の抹油漬け、穂先メンマのビリ辛和え、合鴨肉の野菜巻き、海老のチリソース煮、白菜の甘酢漬け玉子巻き、揚げ麩の海の幸すり身重ね蒸し、鮭の香料煮

全店
10セット
限定

このページは**店舗引き渡し商品**です。このページのご予約承り期間は12月20日(月)まで、

いわいさち 祝の幸

吟味した素材と伝統の技で丹念に調理した、
紀文のお重詰め「祝の幸」で新年をお迎え下さい。

全店
10セット
限定

全36品

発 04-22 (紀文)

本格伝統おせち三段重 「祝の幸」

冷 藏 店舗引き渡し

三段重(19.5×19.5×5.26cm×3段)

本体 16,000円(税込 17,280円)

※外装箱から取り出し、冷蔵庫で10℃以下の温度で保存して下さい。
※アレルギー:小麦、卵、乳、えび、かに

〈壱の重/10品〉鯛入り蒲鉾(紅・白)、伊達巻、栗きんとん、味付数の子、祝海老、丹波黒豆、田作り、昆布巻、錦玉子

〈弐の重/10品〉ぶり照焼、ごまボテ、いか松笠白焼、ローストポーク、金柑甘露煮、いくら醤油漬、ぐるみ甘露煮、日向夏なます、小肌粟漬、豚市松

〈参の重/16品〉豚角煮、合鴨スマーキー、鶏の塩麹焼、きんびらごぼう肉巻、厚焼玉子、杉板包み(餅)、若桃甘露煮、煮しめ(乱切り参・はす・ごぼう・里芋・鶏肉)、銀杏、三色野菜巻、焼ほたて、肉だんご

※写真はイメージです。

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月30日(木)・31日(金/午後5時まで)のみとなります。

 招福



犬とネコの
おやつ・ごはん研究家
Deco 監修

『Deco's Dog Cafe』オーナー。
犬とネコの健康を考えたおいしくて楽しい
レシピが常にマスクから注目されている。
株式会社ホットドッグ取締役。

※写真はイメージです。



全11品

発 04-24 (コミフデリ)

コミフデリ招福おせち 冷凍 店舗引き渡し

(13.1×15.0×4.7cm) 本体 3,500円(税込 3,780円)

※-18℃以下で保存してください。※冷蔵庫内で解凍(12時間を目安)・保存し、
できるだけお早めに与えてください。※若干内容を変更する場合がございます。

※アレルギー: 小麦、卵、乳

信田巻と温野菜、すんだきんとん、桶庭桜うどん、花ひらかまほこ、鶏肉の味噌風味焼、温野菜(プロッキー)、豚モモバラ肉巻、ベビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

全店
5セット
限定



©Disney

全25品

発 04-23 (紀文)

おせち詰合せ「ディズニー」 冷 藏 店舗引き渡し

二段重(16.5×16.5×4.85cm×2段)

本体 10,000円(税込 10,800円)

※外箱から取り出し、冷蔵庫で10℃以下の温度で保存して下さい。

※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび

〈壱の重/16品〉鯛入り蒲鉾(紅・白)、伊達巻、祝海老、栗甘露煮、田作り、昆布巻、味付数の子、丹波黒豆、煮しめ(ごぼう・梅型人参・梅型生麸・里芋)、三色野菜巻、煮しめ(手まり麩)、ほたてスマーキー

〈弐の重/9品〉かまぼこ(ミッキーマウス・ミニーマウス)、海老とブロッコリーのテリース、洋風なます、鶏のトマト煮、玉子焼、合鴨スマーキー、きんびらごぼう肉巻、ローストポーク

〈別添/1品〉切り餅ディズニー

全店
5セット
限定

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月30日(木)・31日(金/午後5時まで)のみとなります。

この商品は**店舗引き渡し商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(月)まで、商品のお渡しは12月30日(木)・31日(金/午後5時まで)のみとなります。