

LUCKY

CITY

ラッキー・シティのお正月料理

おせち

ご予約
承り中



団らんの中心に彩り豊かなお料理

ご予約締切日

2023年12月20日(水)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。※自宅配送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。



ゆうこう

雄煌

バイヤー
いち押し

リニューアル

全店
45セット
限 定

全30品

発 04-47 ラッキーオリジナル「雄煌」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(19.6×19.6×5cm×3段)

本体
価格 18,800円(税込 20,304円)

*解凍方法:おせちは一段づ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℃の冷蔵庫で解凍して下さい。) *アレルギー: 小麦・卵・くるみ・えび・乳成分・かに

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(水)

*なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

〈壱の重/9品〉 北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、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/11品〉 うま煮(花麩付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スマートサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリース
ローストビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、錦玉子

〈参の重/10品〉 ロブスター・テルミドール、かに甲羅グラタン、流水つぶ、豚タンチーズ串、カスタードオーロラ包み、にしんマリネ

北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、えびの湯葉巻き

まで、商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。

場合もございます。予めご了承願います。



鮭昆布巻

北海道産たこやわらか煮

釧路産昆布をじっくりと炊き上げ、道産秋鮭を芯に熟練の職人が丁寧に巻き上げました。
日本海で水揚げされた新鮮な水だこを特許製法で加工しているため、柔らかいのにしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

北海道産いくら醤油漬け 味付け数の子白醤油だし

北海道で水揚げされた新鮮な秋鮭から獲れたイクラを特製の甘口の醤油たれに漬け込みました。
皮が柔らかい筋子を使用し、まろやかな口当たりを楽しめます。
北海道の鮭も近年水揚げが多くなり、資源の回復も見込まれているなか、ようやく道産数の子原料を使つた味付け数の子を提供できる年になりました。数の子の綺麗な黄金色も残すため特製の白だし醤油に漬け込みました。

口取り



北海道のおせちを彩る華やかな「口取り菓子」明治30年代に北前船で小樽に入ったと言われています。その小樽の老舗菓子舗(嘉永4年花月堂)で熟練の職人が北海道産小豆で炊き上げた餡を惜しみなく使用し、丁寧に練り上げた定番餡と松竹梅の2種です。

手打ちそば





ゆうわ

雄和

バイヤー
いち押し

リニューアル

全店
15セット
限 定

全35品

発 04-46 ラッキーオリジナル「雄和」

冷凍 自宅配達 送料込み

四段重(19.6×19.6×5cm×4段)

本体価格 23,800円(税込 25,704円)

*解凍方法:おせちは一段ずつ分け冷蔵庫に入れ、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・くるみ・えび・乳成分・かに・落花生



手打ちそば
<2人前付>



*写真はイメージです。

〈壱の重/9品〉北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、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/11品〉うま煮(花麩付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スマートサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリース
 ローストビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、錦玉子
 〈参の重/10品〉ロブスター・テルミドール、かに甲羅グラタン、流水つぶ、豚タンチーズ串、カスタードオーロラ包み、にしんマリネ
 北海道産たこやわらか煮、口取り、豚角煮、えびの湯葉巻き
 〈四の重/5品〉煮しめ(手麩麩付)、海老チリ、牛肉野菜炒め、2種の松風焼き
 若鶏のクリーム煮

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(水)まで、商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。

*なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

場合もございます。予めご了承願います。

かんり えいようし かんしゅう
管理栄養士監修

塩分に配慮したおせち



全13品

発 04-50

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
価格 12,800円** (税込 13,824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
10セット
限 定

〈壱の重/13品〉筑前煮(桜鶴付)、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、鮭のムースー和風ジュレ寄せ~

雄 瑛

リニューアル

※写真はイメージです。



手打ちそば
<2人前付>



全20品

発 04-48

ラッキーオリジナル「雄瑛」

冷凍 自宅配送 送料込み

二段重(19.6×19.6×5cm×2段)

**本体
価格 13,800円** (税込 14,904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、くるみ、えび、乳成分

全店
30セット
限 定



〈壱の重/ 9品〉北海道産伊達巻、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、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/11品〉うま煮(花鮭付)、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スマートサーモン、味付け数の子白醤油だし、スパイシーミートテリース、ローストビーフ、北海道産椎茸のうま煮、北海道産つぶやわらか煮、鮭玉子

このページは**ご自宅配送商品**です。このページのご予約承り期間は12月20日(水)

*なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

まで、商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。

場合もございます。予めご了承願います。

あつもり

全45品

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。

発 04-40 <島の人>

※写真はイメージです。

あつもり

冷凍 **自宅配達** 送料込み

三段重

本体 **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、くるみ

<冬の重/14品>海鮮松前漬け、牡蠣の佃煮、紅鮭の石狩漬け、市松紅白かまぼこ、北海道産やわらかほたて甘露煮、鶏こぼう八幡巻、日本海産にしん親子漬け、北海道産ぶりの照り焼き、紅鮭のスマーコローズ、日本海産甘エビの塩辛、北海道産利尻昆布だし仕立ての漬け丼、根室産花咲蟹甲羅盛り、ボイルズイズ蟹2本爪、葉付き金柑<冬の重/18品>紅あずまの栗団子、栗の波豆煮、北海道産くるみ小女子、礼文・利尻島産紅法華の昆布醤油漬け焼き、日本海産にしんの切り込み、礼文・利尻島産紅法華の昆布重ね巻、葉付き金柑、北海道産つぶ貝の旨煮、礼文島産にしんの重ね巻、斜里産塩いくら(鱈)、日本海産ボタンエビ姿の桜蒸し、斜里産昆布だいぐら(鱈)、利尻昆布だし仕立ての伊達巻、虎杖浜たらこ(一本子)、虎杖浜明太子(一本子)、北海道産ほっつきのお刺身、北海道産刻み昆布、北海道いかの山わさびたらこ和え

<冬の重/15品>北海道産鰯の甘酢漬け、北海道宗谷産昆布醤油仕立てのかすべ煮煮り、北海道産たこの柔らか煮、丹波の黒豆、梅型いか、日本海産味付け数の子(白醤油仕立て)、礼文・利尻島産島雲丹一夜漬け(キタムラサキ)、北海道産甘エビの佃煮、根室産北海シマエビ、葉付き金柑、日本海産味付け数の子(黒醤油仕立て)、北海道産本ズワイガニはぐし身の蟹味噌和え、なますの昆布だいぐら添え、北海道産棒だらの軟らか煮、北海道産ほたての炙り焼き

北の漁師膳

全24品

※写真はイメージです。

発 04-41 <丸高水産札幌市中央卸売市場発>

「北の漁師膳」三段重+きんきの姿煮

冷凍 **自宅配達** 送料込み

三段重

本体 **29,800円** (税込 **32,184円**)

※要冷凍(-18℃以下で保存してください)※重箱を取り出し一段ずつ広げて紅ずわいがににおこわ、はたて甘露煮養寿司は、そのまま袋に詰めている状態にてレジで温めてお召し上がりください。きんき姿煮は袋から取り出し耐熱皿に移してからレンジで温めてお召し上がり下さい。それ以外の商品は、冷蔵庫(10℃以下)で約24時間解凍し、解凍後そのままお召し上がりいただけます。解凍後は、冷蔵庫(10℃以下)で保存し、その日のうちにお召し上がりください。※アレルギー: 小麦、卵、乳、えび、かに

<冬の重/12品>あんこうの甘酢漬、海鮮旨煮、紅白鮭蒲鉾、つぶの塩辛、たたきごぼう、ボイルえび、黒豆、さしみいき黄金、紅白椎茸しんじょ、生炊きしらす佃煮、たこやわかじ煮、ほっこんます

<冬の重/8品>りゆき根きんとん、にしん昆布巻、桜ます醤油漬山わさび添え、ふぐ松前漬、いくら醤油漬、はたて昆布醤油、煮あわび、味付数の子

<冬の重/3品>紅ずわいがににおこわ、はたて甘露煮養寿司、ずわいがに(ボイル)

<脚注>きんき姿煮(1尾)

**全店
5セット
限**

このページは**ご自宅配送商品**です。このページのご予約承り期間は12月20日(水)
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

まで、商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。場合もございます。予めご了承願います。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者
千賀 信明

千架屋

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、おせち料理を作り続けて数十年。千賀屋は、割烹料理亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

十賀 信明

千朝 皇帝

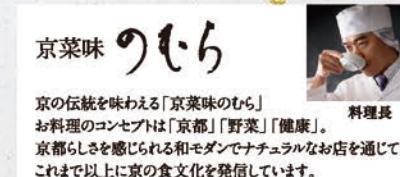
全店
45セット
限 定

*写真はイメージです。

の重/22品酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごまさつ、紅白結び餅、淡皮付き栗金團、カシュー芋飴焼き、烏賀黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鯛昆布巻、赤魚南蛮手毬餃まんじゅう、焼き帆立、鰐玉子、紅白なます、紅白鶴糸巻、あかね真丈、数の子臘竿さごしの昆布巻

の重/18品海老マリミ、豚角煮、紫芋金團、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭蒲焼、島夷松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリース、祝い鮓、鮒西京焼、栗のし鶏、ローズサーソン、たら旨煮、魚の子旨煮、鰐生姜

の重/20品穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉新鮮、新緑ふくさ、田作り、白花豆、鷄照焼、松前柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、まさきより青海苔栗子風味、海老紅白寿司、柚子筋づくね、金箔アヒル巻、牛肉とごぼうしれぞれ、椎茸旨煮、寿好萬豆腐、柚子オーロラ



京菜味のむら やさか 八坂

全31品

発 04-30 〈京菜味のむら〉

おせち詰め合わせ重
「八坂」全店
40セット
限 定

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 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、解凍予定期間の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

〔春之重/9品〕一口昆布巻、伊達巻、たきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅干、数の子醤油漬、合鴨ロース、笛団子

〔冬之重/12品〕鶏旨煮、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、帆立ひもの袖子和え、田作り、栗甘露煮、だし巻、甘鶴西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮

〔春之重/10品〕高野豆腐の含め煮、餅巻着旨煮、海老旨煮、黒豆がんも含め煮、ごぼう煮、蓮根型こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮〆、松魅、梅型人參



京小箱

※写真は
イメージです。

全30品

発 04-31 〈京菜味のむら〉
おせち詰め合わせ重「京小箱」全店
20セット
限 定

冷凍 自宅配送 送料込み

二段重 本体 9,800円(税込 10,584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、解凍予定期間の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

〔春之重/11品〕黒豆、梅干露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笛団子、合鴨ロース、数の子醤油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

〔冬之重/19品〕餅巻着旨煮、高野豆腐の含め煮、黒豆がんも含め煮、味付こんにゃく、魚卵の煮付、ごぼう煮〆、海老旨煮、いか黄身焼、鶏野菜三色巻、金柑甘露煮、帆立旨煮、一口昆布巻、すり身揚巻、筍煮〆、椎茸旨煮、あわび旨煮、松魅、梅型人參、きぬさや

〔春之重/13品〕椎茸旨煮、合鴨ロース、梅酢蓬根の芽、田作り、餅巻着旨煮、海老旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにゃく、帆立旨煮、筍煮〆、手まり魅、松魅、梅型人參

かつら 桂

※写真は
イメージです。

全37品

発 04-32

〈京菜味のむら〉

おせち詰め合わせ重「桂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 16,000円(税込 17,280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、解凍予定期間の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

〔春之重/13品〕黒豆、梅干露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笛団子、合鴨ロース、数の子醤油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

〔冬之重/19品〕餅巻着旨煮、高野豆腐の含め煮、黒豆がんも含め煮、味付こんにゃく、魚卵の煮付、ごぼう煮〆、海老旨煮、いか黄身焼、鶏野菜三色巻、金柑甘露煮、帆立旨煮、一口昆布巻、すり身揚巻、筍煮〆、椎茸旨煮、あわび旨煮、松魅、梅型人參、きぬさや

〔春之重/13品〕椎茸旨煮、合鴨ロース、梅酢蓬根の芽、田作り、餅巻着旨煮、海老旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにゃく、帆立旨煮、筍煮〆、手まり魅、松魅、梅型人參

あかつき

暁

※写真は
イメージです。

全53品

発 04-43 〈エア・ウォーター・アグリ&フーズ〉

和洋中三段 暁

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 18,500円(税込 19,980円)
(約19.5×19.5×5.0cm×3段) 値格

※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

〔春之重/23品〕紅白市松かまぼこ、巻き昆こんとん、椎茸旨煮、梅鮎合め煮、伊達巻、北海道産真鯛の旨煮と昆布の和え物、有頭海老、銀鮎袖庵焼、数の子醤油漬け、白身魚のマングーソースオレンジソース添え物、有頭海老、銀鮎袖庵焼、ほうれん草高野巻、湯葉合め煮、鰆昆布巻、桜型いか、若桃甘露煮、紅白なます、花巾着、花巾着、鰆昆布巻、いくら醤油漬け、トラウツーモン醤油漬け、数の子醤油漬け、松茸漬け、田づくり、北海道産黒豆煮(金箔)、蟹けんちん寄せ

〔式之重/19品〕ドライフルーツとナツのテリース、ブルーン、ドライマト赤ワイン煮、北海道産ツブの香草パター、ポークリエットランボワズ風味、レッドキャベツピクルス、牛肉しぐれ煮、赤ワイン風味、トラウツーモン醤油仕立て、オニオングリル、スッキリオリーブ、ライオリーブ、チキンアジアンフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ、魚介のパイ包み焼き、キドニービーンズ、鰆マスタードマリネ、豚肉とグリル野菜のオニオソース、牛蒡赤ワイン煮、魚介のパイ包み焼き、キドニービーンズ、鰆マスタードマリネ、豚肉とグリル野菜のオニオソース、豆と野菜のエスニックサラダ

〔春之重/11品〕豚耳辛し和え、広東風叉焼、鶏肉のマヨネーズ風味、黒酢豚丼、かに爪米揚げ、くるみ鮎炊き、帆立と南瓜の濃厚ソース煮、玉葱マリネ、北海道産ツブの香草付け、玉葱マリネ、蒸し鶏の華ソース和え、鰆唐揚げユーリン風、海老チリソース煮、かに爪アーモンド揚げ、鮭オイスター煮、海藻添え、海老蒸し和え、広東風叉焼、黒酢豚丼、豚内カレー風味揚げ、くるみ鮎炊き

〔春之重/10品〕高野豆腐の含め煮、餅巻着旨煮、海老旨煮、黒豆がんも含め煮、ごぼう煮、蓮根型こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮〆、松魅、梅型人參

たくみ

匠

※写真は
イメージです。

全66品

発 04-42 〈エア・ウォーター・アグリ&フーズ〉

和洋中三段 匠

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 24,980円(税込 26,978円)
(約24×24×5.0cm×3段) 値格

※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

〔春之重/26品〕紅白市松かまぼこ、鰆松風、北海道産真鯛の旨煮と昆布の和え物、有頭海老、銀鮎袖庵焼、数の子醤油漬け、白身魚のマングーソースオレンジソース添え物、有頭海老、鰆松風、北海道産黒豆煮(金箔)、丸金柑、若桃甘露煮、蟹けんちん寄せ

〔式之重/22品〕ポークリエットランボワズ風味、鰆のエスカベッシュ、白身魚のマングーソースオレンジソース添え、魚介のパイ包み焼き、キドニービーンズ、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、オニオングリル、トラウツーモン醤油仕立て、北海道産ツブの香草パター、ドライマト赤ワイン煮、ブルーン、ドライフルーツとナツのテリース、豚の濃厚生チョコケーキ、海老のサフランムース、A参のラバ、牛肉しぐれ煮、赤ワイン風味、レッドキャベツピクルス、鮭マスタードマリネ、豚肉とグリル野菜のオニオソース、チキンアジアンフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ

〔春之重/18品〕とびっこ蘿蔔蒸し、帆立と南瓜の重ね蒸し、北海道産ツブの香草付け、玉葱マリネ、蒸し鶏の華ソース和え、鰆唐揚げユーリン風、海老チリソース煮、かに爪アーモンド揚げ、鮭オイスター煮、海藻添え、北海道帆立の旨煮、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスター煮、トラウツーモン野菜巻、豚耳辛し和え、広東風叉焼、黒酢豚丼、豚内カレー風味揚げ、くるみ鮎炊き

このページは**ご自宅配送商品**です。このページのご予約承り期間は12月20日(水)
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

まで、商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。
場合もございます。予めご了承願います。

いわ
祝い重ね
和洋中三段



札幌パークホテル
総料理長
吉田 郁雄

全店
4セット
限 定

全60品

発 04-24 〈札幌パークホテル〉

おせち「祝い重ね」和洋中三段

冷 藏 店舗引き渡し

三段重(28.0×28.0×7.0cm×3段)

本体
価格 43,000円(税込 46,440円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、卵、乳製品、えび、かに、落花生、胡桃

〈洋食の重/22品〉つぶ貝のグリーンソース、数の子サラダ、鰯のバジルソース、鰯の昆布マリネ、海老のハニーマスター、ポーチュリエットと野菜のマリネ、合鴨肉のパストラミ、紫キャベツのピクルス、若狭、北海道産牛肉のロースト、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、外国産イセエビの冷製手巻立て、友禅紅白丼、イクラ、鮭煮、スマートモントラウト、帆立貝のソフトモーク、蟹肉と数の子のテリース、島越雪丹かんざし、イベリコ豚バターアンクルート、生ハムマンゴームース、珈琲煮豆

〈和食の重/23品〉黒豆煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻玉子、鰯胡桃、栗金團、紅白千代呂糀、紅白鮭、いくら、結び昆布、数の子、小川サーモン、東海老旨煮、鮓西京焼

焼き、牛八郎官、田作り、焼き海藻旨煮、椎茸焼、蛸足照り焼き、ねじり蒟蒻、梅人参、ささげ、鰯昆布巻、鰯燈籠

〈中華の重/15品〉胡麻団子、花餅桃、鱈の黒酢南蛮漬け、海老のチリソース煮、中華焼き帆立貝、北京叉焼、蘿竹の醤油煮、紅白蟹爪焼壳、くらげの冷製、胡桃の餃子、アーモンド餃子、四川風チキン、牛ばら肉の角煮風、胡瓜の甘酢漬け、松笠鳥賦生姜バブリカ和え

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

パーティオードブル

全店
10セット
限 定

全29品

発 04-39 〈ニューオータニイン札幌〉

「パーティオードブル」和洋中二段

冷 藏 自宅配達 送料込み

二段重(29.0×29.0×14.5cm×2段)

本体
価格 18,000円(税込 19,440円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、卵、乳製品、えび、かに、落花生、胡桃

〈和食の重/15品〉サラミ属チキンチーズロール、アスパラガスピクルス、バーナ貝の塩製オイル漬け、スタッフドオリーブ、スマートモントラウト、しんマリネ、紫花豆シロップ煮、カナガ産北若貝のサラダ、豚肉と鶏肉のテリース、帆立貝柱のスマート、プロッコリーと10種の豆サラダ、合鴨とオレンジのパテ、十勝ハーブ牛ローストビーフ、レバーの赤ワイン煮、焼き野菜とトマトのマリネ

〈洋食の重/10品〉鶏肉ロール、胡桃の脂炊き、赤魚南蛮漬、蒸ちら、海鮮すり身のし、黒豆煮、チキンロール塩レモン風味、海老のチリソース煮、蟹爪翡翠、塩水海老、中華クラゲ玉子巻、甘酢酢豚、豚肉の柔らか煮、つぶ貝の醤油煮

この商品は**ご自宅配達商品**です。この商品のご予約承り期間は12月20日(水)まで、商品のお渡しは12月31日(日)のみ(時間指定不可)となります。

*なお到着ですが、天候・道路状況により翌日以降の場合もございます。予めご了承願います。



札幌パークホテル おせち

和洋中三段 オリジナル ダブルチーズケーキ付

SAPPORO PARK HOTEL

多くの賓客のおもてなしをしてきた歴史と伝統により、高い信頼と評価を得ております。



全店
51セット
限 定



全36品

発 04-25 〈札幌パークホテル〉

札幌パークホテルおせち 和洋中三段 ホテルオリジナル 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 24,500円(税込 26,460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、胡桃

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

〈洋食の重/14品〉珈琲煮豆、ローストビーフ、にしんマスター、帆立貝のスマート、スモークモントラウト、ビーフシチュー、生ハムマンゴームース、ドライフルーツとナッツのテリース、ドライトマトの蜜漬け塩風味、5種類の豆と野菜のサラダ、ずわい蟹、合鴨肉のパストラミ、紫キャベツのピクルス、ぶりハム

〈和食の重/10品〉丹波産黒豆、紅白なます いくらのせ、数の子白醤油仕立て、伊達巻、紅白蒲鉾、旨煮、焼き海老、鰯昆布巻、栗金團、甘鶴西京焼き

〈中華の重/12品〉くらげの冷菜、蒸し鶏の醤油仕立て、胡瓜の甘酢漬け、海老のチリソース煮、鮑煮、胡桃餡炊き、葛餅あんずヨーグルト、搾菜(ザーサイ)、北京チャーシュー、ピータン豆腐、紅茶合鴨肉の炭火焼き、赤魚甘酢南蛮漬け

〈贈答/1品〉ホテルオリジナル ダブルチーズケーキ

わしょく
和食オードヴル

全店
10セット
限 定

全27品

発 04-21 〈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 15,500円(税込 16,740円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、乳、卵、えび、かに、くるみ

胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌漬、特バター竜胆、甘鶴西京焼、小袖銀鮭、蛸柔らか煮、鯛肉の野菜巻き、白胡麻金時、練餡子漬けわさび風味、秋刀魚唐揚焼、鰻焼黒帯南蛮漬け、鰯子昆布巻、結び昆布、海老貝足煮、信田巻、牛しぐれ巻き、合鴨肉のピリ辛和え、珍肝の塩漬、鮭南蛮漬け、若鰆甘露煮、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
プチフルーツ祝

※写真はイメージです。



全10品

発 04-23 〈札幌グランドホテル〉

プチフルーツ「祝」

冷蔵 店舗引き渡し

(19.0×23.0×5.5cm)

本体 價格 6,000円(税込 6,480円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、卵、乳

クリトリロマージュ、ハスカッブ、マンゴームース、モンブラン、紅茶ケーキ、オペラ、りんごケーキ、カフェ、ピスターシュ、苺キャラメルケーキ

ちゅうか
中華オードヴル

※写真はイメージです。



全19品

発 04-22 〈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 價格 15,500円(税込 16,740円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、乳、卵、えび、かに、くるみ

ボテトリソラント、桃撻き餅、湯葉くらげ、若狭甘糀煮、豚肉の塩煮、帆立貝入り身のベーコン巻き、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、帆立貝柱の甘辛炒め、揚げ鶏の海の幸すり身重ね蒸し、鮭の香料煮、蟹爪のパン粉付け揚げ、豚内ちまき、海老の紀賀酒風味煮、豚肉のカレー風味揚げ煮、白菜の甘酢漬け玉子巻き、海老のチリソース煮、合鴨肉の野菜巻き、小芋瓜の辣油漬け、鰯先メンマのピリ辛和え

おうが
扇 雅



全店
10セット
限 定

全33品

発 04-20 〈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 價格 25,000円(税込 27,000円)

*消費期限内・要冷蔵・10℃以下 *アレルギー：小麦、乳、卵、えび、かに、くるみ

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・和食と中華を統括する料理長に就任。2014年1月表記。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・ディブル・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。

※写真はイメージです。

〈和食の重/12品〉紅白蒲鉾、伊達巻、小袖銀鮭、白胡麻金時、筑前煮 紹さや、鮭子昆布巻、秋刀魚唐揚焼、海老貝足煮、栗金団、黒豆 紅白千代呂木、日向夏臘 いくらのせ、かつお胡桃

〈洋食の重/9品〉パンチエッタとマッシュルームテリース、タンドリーチキン、海老と野菜のテリース、ローストビーフ、ずわい蟹テリース、合鴨肉のスマート、ひよこ豆添え、鰯のマリネ、帆立黄金、スマートサーモントラウトの薔薇造りケッパーべリー添え

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

いわいさち 祝の幸

本格おせち人気No.1!
※紀文オンラインショップ本格おせち販売より
和風から洋風まで、バラエティ豊かに
詰めました。

全36品

全店
10セット
限 定

発 04-27 〈紀文〉

本格伝統おせち三段重 「祝の幸」

冷蔵 店舗引き渡し

三段重(19.5×19.5×6cm×3段)

本体 17,800円(税込 19,244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：卵・乳成分・小麦・えび・くるみ・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ
大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

(岩の重/10品)伊達巻、栗きんとん、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、昆布巻、有頭焼海老(祝海老)、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆
(式の重/11品)ぶり照焼、はすの芽梅酢漬、鮭油庵焼、いか松笠白焼、若桃甘露煮、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、
大学芋(ごまさつま)、紅白なます、かき時雨煮、湯葉の有馬煮
(参の重/15品)信田巻(三種野菜巻)、鶴杏、梅菓、海老しんじょう、菜の花湯葉巻、煮しめ(椎茸)、にしんの甘酢
漬、焼帆立、金柑甘露煮、ローストポーク、合鴨スマーカ、豚角煮、肉団子、厚焼玉子、豚肉二色巻



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(水)まで、商品のお渡しは12月30日(土)・31日(日/午後5時まで)のみとなります。

しょうふく 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

全店
5セット
限 定

発 04-29 〈ホットドッグ〉

コミフデリ招福おせち

冷凍 自宅配送

(13.1×15.0×4.7cm)本体 3,800円(税込 4,104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召えてください。※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・大豆・鶏肉・豚肉(シンミ：そば・えび・かに)

黒豆入りがんも、温野菜(プロッコリー)、さつまいもとビーフのきんとん、モロヘイヤうどん、花びらか
まぼこ、ベビーオリーブの甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参、豚肉のトマト煮込み、鶏肉
の海苔巻

このページは**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(水)まで、
商品のお渡しは12月30日(土)のみ(時間指定不可)となります。
※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の場合もございます。予めご了承願います。



※写真はイメージです。

©Disney

全24品

全店
5セット
限 定

発 04-28 〈紀文〉

おせち詰合せ「ディズニー」

冷蔵 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：卵・乳成分・小麦・えび・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉
豚肉・りんご・ゼラチン

(岩の重/13品)蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、伊達巻、海老の旨煮(祝海老)、栗甘露煮、田作り、味付

数の子、黒豆、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、信田巻(三種野菜巻)

(式の重/10品)かまぼこ(ミッキーマウス)、かまぼこ(ミニーマウス)、海老とブロッコリーの
テリーヌ、洋風なます、鶏のトマト煮、玉子焼、ローストポーク、オリーブのピクルス、きんぴら
ごぼう肉巻、鶏つくね

(別添/1品)切り餅/ディズニー(6個)

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(水)まで、
商品のお渡しは12月30日(土)・31日(日/午後5時まで)のみとなります。