

LUCKY

CITY

ラッキー・シティのお正月料理

# おせち

ご予約  
承り中



※写真はイメージです。

早割

11/30まで

早割ご予約締切日/2025年11月30日(日)まで

←このマークがついている商品が対象です。

団らんの中心に彩り豊かなお料理

ご予約締切日

2025年12月20日(土)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。※配達には道内のみ、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**



全33品

発 04-76

ラッキーオリジナル「雄煌」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(約19.6×19.6×5.0cm×3段)

本体価格 **18,800円** (税込 **20,304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。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〈巻の重/9品〉北海道産伊達巻、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  
 〈貳の重/13品〉そら豆あま煮、仙台みそミートローフ、紅白むすび餅、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、はかた地どりのテリーヌ、ローストビーフ、椎茸のうま煮、つぶやわらか煮、錦玉子  
 〈參の重/11品〉かに甲羅グラタン、かに爪新丈、いか松笠白焼、琥珀玉子、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

**早割** 11/30まで **16,920円** (税込 **18,273円**)



今年にしんの漁獲量も少なく、北海道産数の子は希少な原料となっております。その貴重な原料を綺麗な黄金色を残す為特製の白だし醤油に漬け込みました。



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。



北海道のおせちを彩る縁起の良い「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まなく使用し、丁寧に練り上げた定番栗と松竹梅の2種です。



北海道で水揚げされた新鮮な秋鮭から獲れたいくらを特製の甘口の醤油たれに漬け込みました。皮が柔らかい脂子を使用し、まろやかな口当たりを楽しめます。



手打ちそば <2人前付>

ゆうわ  
**雄 和**



全38品

発 04-75

ラッキーオリジナル「雄和」

冷凍 自宅配送 送料込み

四段重(約19.6×19.6×5.0cm×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。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〈巻の重/9品〉北海道産伊達巻、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  
 〈貳の重/13品〉そら豆あま煮、仙台みそミートローフ、紅白むすび餅、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、はかた地どりのテリーヌ、ローストビーフ、椎茸のうま煮、つぶやわらか煮、錦玉子  
 〈參の重/11品〉かに甲羅グラタン、かに爪新丈、いか松笠白焼、琥珀玉子、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(手巻魷付)、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

**早割** 11/30まで **21,420円** (税込 **23,133円**)



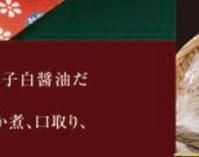
今年にしんの漁獲量も少なく、北海道産数の子は希少な原料となっております。その貴重な原料を綺麗な黄金色を残す為特製の白だし醤油に漬け込みました。



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。



北海道のおせちを彩る縁起の良い「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まなく使用し、丁寧に練り上げた定番栗と松竹梅の2種です。



北海道で水揚げされた新鮮な秋鮭から獲れたいくらを特製の甘口の醤油たれに漬け込みました。皮が柔らかい脂子を使用し、まろやかな口当たりを楽しめます。



手打ちそば <2人前付>

まで、商品のお渡しは12月30日(火)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。

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



※写真はイメージです。

全13品

発 04-78

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

二段重(約19.6×19.6×5.0cm×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℃の冷蔵所で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●			●		

(巻の重/13品) 筑前煮(桜巻付)、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、流水つづ、ローストビーフ、鮭のムースと和風ジュレ寄せ〜

ゆうえい  
**雄 瑛**

バイヤー  
 いち押し

全22品

発 04-77

ラッキーオリジナル 「雄瑛」

冷凍 自宅配送 送料込み

二段重(約19.6×19.6×5.0cm×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℃の冷蔵所で解凍して下さい。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

(巻の重/9品) 北海道産伊達巻、昆布巻、紅白かまぼこ、黒豆煮、北海道産いくら醤油漬、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/13品) そら豆あま煮、仙台みそミートローフ、紅白むすび餅、紅鮭塩焼き、えび焼き、生ハムチーズロール、スモークサーモン、味付け数の子白醤油だし、はかた地どりのテリーヌ、ローストビーフ、椎茸のうま煮、つぶやわらか煮、錦玉子

**早割** 11/30まで  
 <早割価格>  
**12,420円** (税込 **13,413円**)



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(土)  
 ※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

さいかせん

# 彩華千

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

## 千賀屋

千賀屋は、割烹料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。



割烹料亭千賀  
株式会社千賀屋  
創業者  
千賀 信明

全59品

発 04-66 〈千賀屋謹製〉

## 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 **21,800**円 (税込 **23,544**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



祝い箸付き



※写真はイメージです。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/20品〉穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、手巻餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、白花生、田作り、ロブスター、数の子籠甲漬、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、伊達巻、海老マリネ、鰯生姜、さごしの昆布メ  
〈式の重/16品〉味付け肉団子、鶏塩麹焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまざつま、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の子旨煮、紫芋金団、烏賊のスモーク風味、鰯マリネ、鰯小倉煮、海老マヨ  
〈参の重/23品〉柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醬油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごほう時雨煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ

きちじゅせん  
吉寿千

おせちの定番食材を中心に  
作り上げられた、  
王道の和風おせち三段重です。



※写真はイメージです。

全41品

発 04-67 〈千賀屋謹製〉

## 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

三段重 本体 **14,980**円 (税込 **16,178**円)

※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

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

〈芯の重/15品〉ごまざつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、鰯小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子籠甲漬、さごしの昆布メ  
〈式の重/13品〉柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごほう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪歯焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮  
〈参の重/13品〉烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醬油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐

きんせんか  
金千華

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。



※写真はイメージです。

全33品

発 04-69 〈千賀屋謹製〉

## 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

三段重 本体 **10,800**円 (税込 **11,664**円)

※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

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/12品〉鰯小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醬油漬、白花生、田作り、祝い海老、数の子籠甲漬、梅かんざし  
〈式の重/10品〉手巻餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまざつま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子  
〈参の重/11品〉くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごほう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

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

## 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48品

発 04-72 〈島の人〉

※写真はイメージです。

### あつもり

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 本体 **24,990**円(税込 **26,989**円)

※解凍方法:冷蔵庫での低温解凍を24時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/13品〉北海道産鰯の甘酢漬、紅白かまぼこ、北海道産法華の味噌麹漬、北海道産いかの山わさびたらこ和え、ポイルズワイ蟹爪、北海道産鱈の切り込み、北海道産くるみ小女子、北海道産はたての炙り焼き、若桃の甘露煮、礼文島産法華の柿庵焼き、サーモンハラス昆布重ね巻、北海道産虎杖沢たらし(一本子)、北海道根室産花咲蟹甲羅盛り

〈武の重/16品〉北海道産ほっき貝のお刺身、北海道産刻み昆布、北海道産数の子松前漬、北海道産秋鮭スモークローズ、北海道産秋鮭の塩麹漬焼き、紅鮭いくら添え、礼文・利尻島産鱈の昆布重ね巻、蓮根の酢漬、礼文・利尻島産一夜漬キタムラサキウニ、北海道産たこの柔らか煮、北海道産鱈の照り焼き、葉付き金柑、北海道産蒸しほたて、スワイガニ棒肉、北海道産つぶ貝の旨煮、北海道産いかの梅風味和え

〈参の重/19品〉紅あずまの栗きんとん、なますの昆布だしいくら添え、利尻島産たこわさび、北海道産味付け数の子(白醤油仕立て)、北海道産味付け数の子(黒醤油仕立て)、北海道産ぼたんえびの桜蒸し、北海道産さんまの甘露煮、利尻昆布だし仕立ての伊達巻、鶏の八幡巻、北海道産ほっけ鶏骨つみれ、梅型人参、北海道産はたての甘露煮、北海道産椎茸のだし煮、北海道産利尻昆布だし仕立てのたつき牛蒡、北海道産海鮮茶碗蒸し、紅鮭の石狩漬、北海道産黒豆、花形生鮓、北海道根室産北海しまえび、◆濃縮だししょうゆパウチ付

## まいせん 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。



全26品

※1折あたり

※写真はイメージです。

発 04-68 〈千賀屋謹製〉

### 迎春おせち料理「舞千」和風二折

冷凍 自宅配送 送料込み

二折 本体 **10,800**円(税込 **11,664**円)

※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

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈二折共通/26品〉田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子龍甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

しゅんぼう

## 春望



お手軽に本格おせちをお楽しみいただけるよう、コンパクトなお重に、色とりどりの料理38品を盛り込みました。

全38品

発 04-73

### 〈「日本橋OIKAWA」監修〉「春望」三段重

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重(約15.0×15.0×4.8cm×3段)

本体 **12,000**円(税込 **12,960**円)

※解凍方法:冷蔵庫での低温解凍を24時間

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	

〈一の重/14品〉たつき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛時雨鮭巻、伊達巻、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付け数の子、田作り、青桃甘露煮、味付小梅人参

〈二の重/13品〉湯葉八幡巻、穂先肴旨煮、にしん昆布巻、松麩シロップ漬、とり皮ポン酢和え、汁まき玉子、紅白なます、いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、松前漬、合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、おさつ甘露煮

〈三の重/11品〉京壬生菜と柚子のちぎり天、椎茸旨煮、菜の花おひたし、にしん親子甘酢漬、ラム風味あんず、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麩シロップ漬、海老のぶりぶりサラダ、金ごま一口いわし、たこ彩り甘酢和え、わらび餅[きな粉]



※写真はイメージです。

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(土)

※なお到着ですが天候・道路状況により31日到着の

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でナチュラルなお店を通じて、  
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31品

発 04-63

京菜味のむら  
「八坂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (約18.2×15.8×4.3cm×3段) 本体価格 11,000円(税込 11,880円)

※冷蔵庫で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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

〈芯の重(9品)〉一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醬油漬、笹団子、合鴨ロース  
〈式の重(11品)〉田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醬油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮  
〈參の重(11品)〉餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮メ、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、進根型こんにゃく、菊煮メ、椎茸旨煮、松麩、梅型人参

※写真はイメージです。



きょうこぼこ  
京小箱



※写真はイメージです。

全30品×2セット

発 04-64

京菜味のむら「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セット) 本体価格 9,800円(税込 10,584円)

※冷蔵庫で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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		

〈芯の重(11品)〉黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、合鴨ロース、数の子醬油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老  
〈式の重(19品)〉餅巾着旨煮、黒豆がんと含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮メ、菊煮メ、海老旨煮、鶏野菜三色巻、湯葉にしん笹奉書、一口昆布巻、金柑甘露煮、味付蓮根、魚卵の煮付、椎茸旨煮、いか黄金焼、あわび旨煮、松麩、梅型人参、手まり麩

かつら  
桂



※写真はイメージです。

全37品

発 04-65

京菜味のむら「桂」

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (19.0×19.0×4.6cm×3段) 本体価格 16,000円(税込 17,280円)

※冷蔵庫で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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	●

〈芯の重(12品)〉一口昆布巻、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹麩(鳴門金時あん)、田作り、焼き湯葉煮、黒豆がんと含め煮、お祝い海老、数の子醬油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串  
〈式の重(12品)〉伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、栗くるみ、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、豚角煮、蟹爪袖庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串  
〈參の重(13品)〉椎茸旨煮、ごぼう煮メ、寿高野含め煮、まぐろの角煮、金時人参入り生酢、いくら醬油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の芽、彩り千切大根、国産鶏の焼つくね串、餅巾着旨煮、梅型人参、松麩

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(土)まで、商品のお渡しは12月30日(火)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。予めご了承ください。

# 祝の幸

家族で楽しめる、  
彩り豊かな和洋折衷おせち。

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実績より  
紀文イチオシのパラエティ豊かな  
本格伝統おせち三段重。

全36品

発 04-58 〈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(約19.5×19.5×5.7cm×3段)

本体  
価格 **18,500**円(税込 19,980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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/10品〉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  
 〈武の重/11品〉ぶり照焼、銀鮭西京焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘露煮、にしん甘酢漬、  
 いくら醤油漬、焼帆立、湯葉の有馬煮、あわび旨煮、紅白なます  
 〈参の重/15品〉くるみ甘露煮、厚焼玉子、牛肉八幡巻、鶏肉西京味噌焼、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、若桃甘露煮、信田巻(三種野菜巻)、煮しめ 依こんやく、きんなん、煮しめ 椎茸、煮しめ梅型人参、菜の花湯葉巻、海老しんじょう

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

全26品 ©Disney

発 04-59 〈紀文〉  
おせち詰合せ「ディズニー」 冷蔵 店舗引き渡し  
二段重(約16.5×16.5×4.1cm×2段)  
本体  
価格 **10,800**円(税込11,880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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/13品〉伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、煮しめ梅型こんにゃく、海老の旨煮(祝海老)、黒豆、味付数の子、栗甘露煮、くるみ甘露煮、練り切り(ミッキーマウス)  
 〈武の重/11品〉肉団子、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、海老とブロッコリーのテリース、三元豚ロースバスタミ、玉子焼、かまぼこ(ミッキーマウス)、かまぼこ(ミニマウス)、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージスライス、練り切り(ミニマウス)  
 〈別添/2品〉切り餅/ディズニー(6個)、食べられるシール®/ディズニー(1個)



※写真はイメージです。

全23品 © 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L661645

発 04-60 〈紀文〉  
おせち詰合せ「サンリオ」 冷蔵 店舗引き渡し  
二段重(約16.5×16.5×4.6cm×2段)  
本体  
価格 **10,800**円(税込11,880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。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●		●

〈芯の重/12品〉伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん、昆布巻、海老の旨煮、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、蒲鉾、黒豆、練り切り(ハローキティ)  
 〈武の重/11品〉大学芋(ごまざつま)、鶏ももトマト煮込み、錦玉子、豚角煮、デミグラスハンバーグ、三元豚ロースバスタミ、オリーブ、蒲鉾(シナモロール)、若桃甘露煮、りんごグラッセ、練り切り(クロミ・チョコレート味)

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

# 札幌パークホテル おせち

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います。



## 和洋中三段 オリジナル ダブルチーズケーキ付



※写真はイメージです。

全42品

発 04-57 〈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

冷蔵 店舗引き渡し

三段重 (20.0×20.0×5.5cm×3段)

本体価格 **25,000円** (税込 **27,000円**)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●



〈洋食の重/15品〉珈琲煮豆、鶏肉の香草温州みかんマリネ、十勝ハーブ牛のローストビーフ、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、細根にんじん、矢羽餅、スモークサーモントラウトにしんワイン漬、北寄貝のサラダ、豚肉のテリーヌ、ドライトマト赤ワイン煮、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、パテアシクルート ヴォライユ、ブロッコリーと豆のサラダ、地中海風海の幸マリネ  
 〈和食の重/14品〉紅白なますいくらせ、丹波産黒豆、長芋入り松前漬、茹で上げ海老、小袖紅白蒲鉾、ゆず伊達巻、牛肉八幡巻、旨煮、鰹だし焼冬筍、たこの照り焼き、数の子白醤油仕立て、栗金団、紅鮭幽庵焼、鮎の昆布巻  
 〈中華の重/12品〉蒸し鶏の醤油仕立て、烏賊南蛮漬、豚角煮、くらげの冷菜、胡瓜の甘酢漬、海老のチリソース煮、あわび煮、花餅桃、ピーカンナッツ餡炊き、黒酢酢豚、海の幸の五目塩炒め、合鴨肉の燻製  
 〈別添/1品〉ダブルチーズケーキ

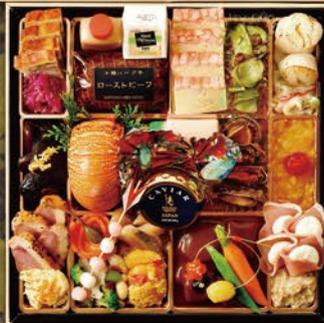
この商品は店舗引き渡し商品です。この商品のご予約承り期間は12月20日(土)まで、商品のお渡しは12月31日(水/午後5時まで)のみ(白老・シティは午後1時から)となります。

いわ がさ  
**祝い重ね**  
和洋中三段



札幌パークホテル  
総料理長  
【よしだ いくお】  
**吉田 郁雄**

1984年札幌パークホテル入社。レストラン、宴会調理で経験を積み、2004年より「会員制クラブ パーククラブ」調理長に就任。自らお客様のお席に足を運び、コミュニケーションを第一にお客様に寄り添った料理を日々研究。2012年、当社鴨川シーワールドの総料理長に就任。2016年札幌パークホテル洋食料理長を経て、2018年「レ・ディンプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2022年11月 札幌パークホテル総料理長に就任。



※写真はイメージです。

全**69**品

発 **04-56** 〈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  
価格 **45,000**円 (税込 **48,600**円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〔洋食の重〕29品 イベリコ豚バテアンクルト、ムラサキキャベツのピクルス、ナチュラルチーズ、十勝ハーブ牛のローストビーフ、ズワイ蟹のテリーヌ、数の子サラダ、船とセロリのマリネバジル風味、帆立貝のソフトスモークの炙り、北寄貝といぶりからこのサラダ、珈琲煮豆、外国産イセエビ手毬仕立て、友禅包み、オーロラカスタード、キャビア、欠羽餅、エゾアワビ煮、ポークリョット オレンジコンポート、サクランボグラッセ、合鴨内のパストラミ、鶏肉の香草温州みかんマリネ、スモークサーモントラウト、野菜のマリネ、鰹のスマーク、海老のハニーマスタード、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、ササゲと人参グラッセ、クリームチーズ生ハム巻き、トリュフ香るポテトサラダ、福寿の輪、胡麻ドレッシング、チロリアンソース

〔和食の重〕23品 黒豆蜜煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻玉子、鰹胡麻、栗金団、紅白鮎、いくら、叩き酢牛蒡、数の子、松前漬、海老旨煮、銀鱈西京焼、牛肉八幡巻、鶏照り焼、田作り、鱈昆布巻、飛竜頭、焼湯葉旨煮、椎茸鮑煮、鰹足照り焼、ねじり蒟蒻、振袖梅人参、ささげ

〔中華の重〕17品 花餅桃、胡桃の焙煎、赤魚の南蛮漬、くらげの冷製、中華風焼き帆立、船の煮物山椒風味、北京叉焼、細竹の醤油煮、中華風蟹爪、海老のチリソース煮、松笠烏賊生姜パプリカ和え、あんずのシロップ漬、豚肉の角煮オレンジ風味、牛はほ肉の醤油煮、胡瓜の甘酢漬、四川風チキン、湯葉の煮物山椒風味

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

**和洋中二段おせち**

新しい年を迎えるのにふさわしい和洋中の厳選した食材を丁寧仕上げたオールドブル風の二段重です。



※写真はイメージです。

全**32**品

発 **04-71** 〈ニューオータニイン札幌〉

「和洋中二段おせち」和洋中二段

冷蔵 自宅配送 送料込み

二段重 (20.0×28.5×5.3cm×2段)

本体  
価格 **19,000**円 (税込 **20,520**円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

〔和の重〕14品 合鴨とオレンジのバテ、ドライマトワイン煮、つぶ貝の醤油煮、笹もち、海鮮すりみのし、黒豆煮、チキンロール塩レモン風味、海老のチリソース煮、蟹爪翡翠蒸し、海老旨煮、花餅もち、紅茶鴨炭火焼、中華風焼き帆立、ローストビーフドレッシング

〔洋の重〕18品 鎌鴨ロール、ビーカンナツの焙煎、バーナ貝の燻製オイル漬、スタッフォードオリブ、スモークサーモントラウト、にしんマリネ、紫花豆シロップ煮、カナダ産北寄貝のサラダ、豚肉と鶏肉のテリーヌ、帆立貝柱スモーク、プロッコリーと10種の豆サラダ、フルーツメゾンテリーヌ、アスパラガスピクルス、レバーの赤ワイン煮、焼き野菜とトマトのマリネ、ベppardロップ、豚肉の柔らか煮、中華クラゲ玉子巻

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(土)まで、商品のお渡しは12月31日(水)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。予めご了承ください。

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・ティンブルド・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。

※写真はイメージです。

全33品

発 04-52 〈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 **25,000円** (税込 **27,000円**)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ

〈和食の重/12品〉紅白蒲鉾、伊達巻、小鯛俵焼、金胡麻鯛、筑前煮 絹さや、鱈子昆布巻、秋刀魚幽庵焼、海老具足煮、栗金団、黒豆 紅白千代呂木、紅白贈 いくらのせ、かつお胡桃

〈洋食の重/9品〉パンチェッタとマッシュルームテリーヌ、タンダーリーチキン、彩り野菜のテリーヌ、ローストビーフ、海老のミモザテリーヌ、合鴨肉のスマーク ひよこ豆添え、鰹のマリネ、帆立黄金、スモークサーモントラウトの薔薇造り ケッパーベリー添え

〈中華の重/12品〉豚肉のカレー風味揚げ煮、帆立貝柱の甘辛炒め、杏子さわやか煮、豚肉の塩煮、重ね椎茸ゼリー寄せ、蟹爪のアーモンド揚げ、紅白くるみ餅、カシューナッツの餡炊き、湯葉くらげ、鶏肉の中華風テリーヌ、鶏肉の野菜巻き、海老のチリソース煮

わしょく  
和食オードヴル

全26品

発 04-53 〈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 (24.6×26.6×4.5cm)

本体  
価格 **16,500**円(税込 17,820円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌焼、柿バター竜眼、鳥賊黄金焼、甘鯛西京焼、蛸柔らかか煮、鶏肉の野菜巻き、白胡麻金時、鱈親子漬けわさび風味、秋刀魚南庵焼、鮫黒酢南蛮漬、鱈子昆布巻、海老具足煮、信田巻、牛しぐれ籠包み、帆立貝山椒漬、砂肝の煙製、若桃甘露煮、つば貝時雨煮、蟹クルトン揚げ、蟹さつま揚げ、柚子伊達巻、かつお胡桃、五福豆羹煮、塩トマト甘納豆



※写真はイメージです。

いわい  
プチフル祝



全10品

発 04-55 〈札幌グランドホテル〉

プチフル「祝」

冷蔵 店舗引き渡し

(19.0×23.0×5.5cm)

本体  
価格 **6,000**円(税込 6,480円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

オレンジショコラ、抹茶とあずきのケーキ、ラズベリーケーキ、マンゴームース、ショコラフレイト、莓パルフェ、ケーキトロン、紅茶ケーキ、クワトロフロマーージュ、りんごケーキ

ちゅうか  
中華オードヴル



全18品

発 04-54 〈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 (24.6×26.6×4.5cm)

本体  
価格 **16,500**円(税込 17,820円)

※消費期限内・要冷蔵・10℃以下

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●	●	●	●	●	●

帆立貝すり身のベーコン巻き、杏子さわやか煮、湯葉くらげ、若桃甘露煮、ポテトシュリンプ、桃飾り餅、鶏肉の中華風テリーヌ、笹巾着まき団子、オーロラカスタード、蟹爪のパン粉付け揚げ、豚肉ちまき、海老の紹興酒風味煮、豚肉のカレー風味揚げ、白菜の甘酢漬け玉子巻、海老のチリソース煮、合鴨肉の野菜巻、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、帆立貝柱の甘草炒め

※写真はイメージです。

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(土)まで、

# 彩 いろいろ

二〇二六年



全41品

発 04-74 (エア・ウォーターアグリ&フーズ)

和洋中三段 彩

冷凍 自宅配送 送料込み

三段重 (約15×15×5.0cm×3段)

本体価格 **13,852円** (税込 **14,960円**)

※解凍方法:冷蔵庫での低温解凍を24時間 ※祝い箸はございません

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●			●	●	

祝い箸は  
ついて  
おりません

※写真はイメージです。

〈巻の重/15品〉伊達巻、北海道産帆立煮、紅白かまぼこ、銀鮭袖庵焼、椎茸旨煮、蓬魁合め煮、有頭海老、蛸うま煮、なごみ巻、数の子醤油漬、田舎漬、栗きんとん、なますイクラ添え、梅魁合め煮、北海道産黒豆煮  
 〈貳の重/16品〉鮭のエスカベッシュ、白身魚のマンゴーソースオレンジ添え、生ハムチーズ巻、野菜マリネ、牛肉しぐれ煮の赤ワイン風味、ローストビーフ、キドニービーンズ、レッドキャベツピクルス、ドライフルーツとナッツのテリース、牛蒡赤ワイン煮、リオンソーセージスライス、若桃コンポート、スモークサーモンマリネ、人参のラベ、ブルー、ドライトマト赤ワイン煮  
 〈参の重/10品〉とびっこ翡翠蒸し、肉団子黒酢掛けブロッコリー添え、こはだカブラ漬、味付きバイ貝串、ピーカンナッツ飴炊き、海老チリソース煮、蒸し鶏の葱ソース和え、かに爪玄米揚げ、白菜甘酢、くらげの和え物

この商品は**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(土)まで、商品のお渡しは12月30日(火)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。予めご了承ください。



## 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  
 レシピが常にマスコミから注目されている。  
 株式会社ホットドッグ取締役。



全11品

発 04-62 (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) 本体価格 **3,900円** (税込 **4,212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ご食べてください。  
 ※若干内容を変更する場合がございます。  
 ※うどんを製造している工場では「そば」を含む製品を製造しています  
 ※蜂蜜を使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。  
 ※ワンちゃんがカップ容器などを誤ってたべないようにご注意ください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●					

黒豆入りがんも、温野菜(ブロッコリー)、白身魚の桃色しんじょう、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、ペビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参、馬肉のしぐれ煮、鶏肉のお雑煮風出汁和え



※写真はイメージです。

この商品は**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(土)まで、商品のお渡しは12月30日(火)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。予めご了承ください。