

人を和ませ、和を育む、ふれあいの宴

67 【大谷酒造】
鷹勇
純米吟醸なかだれ&
強力セット
●720ml×2本
本体 **4,000円**
税込4,400円

68 【宝酒造】
松竹梅
純米大吟・大吟醸
プレミアムセットNB-P
●純金箔入純米大吟醸720ml
●純金箔入大吟醸磨き三割九分720ml
本体 **3,480円**
税込3,828円

69 【月桂冠】
大吟醸・本醸造
純金箔入りセット
DK-Y
●本醸造純金箔入1.8ℓ 壺詰1本
●大吟醸1.8ℓ 壺詰1本
本体 **3,980円**
税込4,378円

70 【大谷酒造】
鷹勇
特別純米酒&
特別本醸造セット
●720ml×2本
本体 **3,200円**
税込3,520円

71 【宝酒造】
松竹梅「祝彩」
純金箔入 箱入り
●1.8ℓ×1本
本体 **1,980円**
税込2,178円

72 【大谷酒造】
鷹勇
純米セット
●300ml×5本
本体 **3,300円**
税込3,630円

お酒は消費税10%

○飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。○妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。

人気の アレンジフラワー

- ご予約締切: 12月25日(月)
- 最終お渡し日: 12月31日(日)
- ご予約日より7日目以降のお渡しとなります。
- 鳥取県中部地区内配達承ります。
- (但し、配達が混み合う日は、お断りする場合がございます。)

※生花のためアレンジ内容は
写真と異なる場合がございます。

このコーナーの商品は消費税は10%



73
正月アレンジA
●高さ約60cm●幅約30cm
本体 **3,500円**
税込3,850円



74
正月アレンジB
●高さ約70cm●幅約45cm
本体 **4,800円**
税込5,280円

ご予約締切日: ご予約締切日は商品によって異なります。商品ページをご確認ください。

おせちで届ける 感謝の気持ち 宅配おせち **全国送料無料** 冷凍便でお届け致します。
※沖縄・離島は除く。

17~24の商品

冷凍 でのお届けとなります。

【ご予約締切日】12月14日(木)

【配達お届け日】12月30日(土)
時間指定はできません。

ご予約は、各店舗サービスカウンターまたは
レジにてお申し込みください。

- 宅配おせちのみ、代金のお支払いはご予約お申し込み時となります。
 - 商品は冷凍便で、冷凍された状態でのお届けとなります。
 - ご予約後のキャンセル、商品の変更・返品はできません。
- ※おせちはお重のまま一段ずつ分けて冷蔵庫に入れ、
24時間解凍してください。
解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存の上、早めにお召上がりください。

TOHO Ajiso

おせち

2023

2024
新年用

新春を迎える喜びを
華やかなお料理に込めました。
縁起物の数々をこめて
あしらいます。



おせち、
パーティーメニュー
ご予約承ります。

TOHO

ロータリー店 TEL.22-2971代
西倉吉店 TEL.28-0121代
由良店 TEL.37-4572代
米田店 TEL.23-6111代
河北PLAZA TEL.26-8080代
赤碓店 TEL.24-5760代

Ajiso

パール店 TEL.26-1121代
ハワイ店 TEL.35-3431代

お渡し日

2023年12月31日(日)まで及び2024年1月2日(火)・3日(水)
但し、おせちは12月31日のみ このパンフレットの有効期限: ~2023年12月31日(日)
冷凍おせちは12月30日(土)のみ(宅配)

おせち料理についてのお断り

- ◆お渡しする日の前日より調理する手作りですので、品数に限りがございます。お早めにご予約ください。
- ◆おせち料理のご予約は、TOHO・新あじそう各店にて承りますので最寄りの係員にお申込ください。
- ◆容器の模様(柄)は写真と異なる場合がありますので、ご了承ください。
- ◆誠に勝手ながら配達は致しておりませんので、ご了承ください。
- ◆美味しく、ご安心してお召し上がりいただくため万全を期し、一部内容を変更する場合がございます。その場合は同等以上のお料理と変えさせていただきます。

TOHO

ロータリー店 TEL.22-2971代 由良店 TEL.37-4572代 河北PLAZA TEL.26-8080代
西倉吉店 TEL.28-0121代 米田店 TEL.23-6111代 赤碓店 TEL.24-5760代

Ajiso

パール店 TEL.26-1121代
ハワイ店 TEL.35-3431代

ふくしまのおせち

◆舌の重

- ・天然ぶりの照焼
- ・柚子釜かきの紅白なます
- ・煮あわび
- ・紅白かまぼこ(山口県産)
- ・ふき煮
- ・かに爪フライ
- ・有頭海老煮
- ・海老とセロリのペイザンヌ
- ・ソースナッツ和え
- ・丹波黒豆煮
- ・きんかん

◆式の重

- ・数の子
- ・栗きんとん
- ・田作り
- ・う巻玉子
- ・たこのバジルソース
- ・黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)
- ・子持昆布
- ・鱧の南蛮漬
- ・黒毛和牛と里芋の煮物

◆参の重

- ・紅茶鴨
- ・竹の子煮
- ・椎茸煮
- ・黒毛和牛赤ワイン煮
- ・地養鶏筑前煮
- ・くらげと鶏の酢の物
- ・地養鶏八幡巻
- ・サーモンとセロリのマリネ
- ・柚子甘露煮

◆舌の重

- ・天然ぶりの照焼
- ・柚子とかきの紅白なます
- ・あわび煮
- ・紅白かまぼこ(山口県産)
- ・有頭海老煮
- ・丹波黒豆煮
- ・赤鶏ホワイトソース
- ・ふき煮
- ・国産赤なまこ酢

◆式の重

- ・数の子
- ・牛肉の赤ワイン煮
- ・穴子巻玉子
- ・連子鯛南蛮漬
- ・田作り
- ・蜜汁チャーシュー
- ・地養鶏筑前煮
- ・かに信田巻

◆参の重

- ・合鴨ロース
- ・黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)
- ・帆立幽庵焼
- ・海老のトマトソース
- ・きんかん



1 【ふくしま】
三重おせち(A)
7寸(21cm×21cm)三段重
本体 **25,800円**
税込27,864円

2 【ふくしま】
三重おせち(B)
7寸(21cm×21cm)三段重
本体 **22,500円**
税込24,300円

- ## ◆舌の重
- ・有頭海老煮
 - ・丹波黒豆煮
 - ・たたき牛蒡
 - ・かに信田巻
 - ・あわび煮
 - ・穴子巻玉子
 - ・蜜汁チャーシュー
 - ・海老とかきのマスタードソース
 - ・田作り
 - ・牛肉の赤ワイン煮
 - ・鱧の南蛮煮
 - ・子持昆布
 - ・赤なまこの紅白なます
 - ・海老しんじょう
 - ・きんかん
 - ・肉団子甘酢あんかけ
- ## ◆式の重
- ・天然ぶりの照焼
 - ・竹の子煮
 - ・椎茸煮
 - ・黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)
 - ・地養鶏筑前煮
 - ・紅茶鴨
 - ・数の子
 - ・鯛の子風味
 - ・たこうに和え
 - ・蓮根と鶏肉の和風和え
 - ・ふき煮
 - ・豚肉八幡巻
 - ・栗きんとん
 - ・さざえ
 - ・帆立幽庵焼
 - ・柚子甘露煮
 - ・かに爪フライ
 - ・たこ幽庵煮

3 【ふくしま】
二重おせち(G)
8.5寸(25.5cm×25.5cm)二段重
本体 **21,800円**
税込23,544円

【ふくしま】①～⑥

●ご予約締切
12月 **24日** 日

●お渡し日は
12月 **31日** 日

このページの商品は消費税は8%

このページの商品は消費税は8%

ふくしまのおせち

◆老の重

- ・有頭海老煮
- ・天然ぶりの照焼
- ・あわび煮
- ・たたき牛蒡
- ・かに爪フライ
- ・肉団子甘酢あんかけ
- ・紅白かまぼこ(山口県産)
- ・丹波黒豆煮
- ・くらげの酢の物
- ・昆布の山椒炊き
- ・ふき煮

◆式の重

- ・数の子
- ・赤なまこの紅白なます
- ・牛肉の赤ワイン煮
- ・連子鯛南蛮漬

◆蜜汁チャーシュー

- ・田作り
- ・穴子巻玉子

◆参の重

- ・合鴨ロース
- ・竹の子煮
- ・椎茸煮
- ・地養鶏八幡巻
- ・柚子甘露煮
- ・たこのバジルソース
- ・ローストビーフ(ブロック)
- ・蓮根と鶏肉の和風和え
- ・栗きんとん
- ・きんかん

◆老の重

- ・有頭海老煮
- ・丹波黒豆煮
- ・たたき牛蒡
- ・天然ぶりの照焼
- ・合鴨ロース
- ・きんかん
- ・海老のオーロラソース
- ・田作り
- ・甘鯛黒酢あんかけ
- ・とこぶし
- ・国産赤なまこ酢

◆式の重

- ・数の子
- ・竹の子煮
- ・椎茸煮
- ・ローストビーフ(ブロック)

- ・地養鶏筑前煮
- ・鯛の子風味
- ・連子鯛南蛮漬
- ・たこうに和え
- ・蜜汁チャーシュー
- ・柚子甘露煮



【ふくしま】
4 三重おせち(C)
 6.5寸(19.5cm×19.5cm)三段重
 本体 **18,200円**
 税込19,656円



【ふくしま】
5 二重おせち(D)
 6.5寸(19.5cm×19.5cm)二段重
 本体 **14,200円**
 税込15,336円

◆老の重
 ・有頭海老煮
 ・ローストビーフ(ブロック)
 ・とこぶし
 ・合鴨ロース
 ・豚肉八幡巻
 ・丹波黒豆煮
 ・数の子
 ・椎茸煮
 ・田作り
 ・天然ぶりの照焼
 ・竹の子煮
 ・穴子巻玉子
 ・地養鶏筑前煮
 ・甘鯛黒酢あんかけ
 ・牛肉の赤ワイン煮
 ・たたき牛蒡
 ・海老ペイザンソース

【ふくしま】
6 平重おせち(E)
 8.5寸(25.5cm×25.5cm)平重
 本体 **12,500円**
 税込13,500円

ふくしまのおせちづくりのこだわり

当社のおせちづくりは、昭和52年より開始し、今年で47回目を迎えます。製造に際しては、当社の惣菜づくり基本方針である●素材の産地と収穫時期を徹底的に吟味し、●余分なものは極力使わず、●家庭の味・手づくりの味を大事にするというこだわりを大事に守り続けています。長年の製造経験から得られたノウハウを活かし、美味しく召し上がっていただくための一手間を惜しまず、「おいしかったよ」の一言を、ひとりでも多くのお客様からいただけるよう、まごころを込めて製造致します。

このページの商品は消費税は8%

【ふくしま】①～⑥

●ご予約締切
12月24日

●お渡し日は
12月31日

このページの商品は消費税は8%

おせち

数量限定につき、お早めにお申し込みください。



The New Otani

ホテルニューオータニ鳥取

ご予約締切 12月20日(水)

お渡し日 12月31日(日)午後3時以降



ANA CROWNE PLAZA YONAGO
ANAクラウンプラザホテル米子

ご予約締切 12月25日(月)

お渡し日 12月31日(日)

数量限定につき、お早めにお申し込みください。

◆贅を凝らしたおひとりさまおせち料理はいかがですか。



数の子佐漬/黒豆蜜煮/田作り/伊達巻/いくら醤油漬/子持鮎甘煮/金柑蜜煮/小栗甘露煮/昆布縮め魚の龍皮巻/海老旨煮/鮑福豆煮/火取り唐墨/花連根甘酢漬/他 全23品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
7 日本料理
一人前おせち
1段サイズ(18cm×18cm×5cm)
本体 **14,500円**
税込15,660円



カニ爪カクテル/数の子/オマール海老サラダ/スモークサーモン錦糸巻き/酢橘キャビア/フレンチトーストのクロックムッシュ/カプレーゼピンチョス/燻製鴨/ローストビーフ菜の花巻き/焼き栗/焼き松笠イカ/焼きホタテ貝/有頭海老/鮑のコンフィー/祝い鯛の香草パン焼き 他 全22品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
8 西洋料理
一人前おせち
1段サイズ(18cm×18cm×5cm)
本体 **14,500円**
税込15,660円



黄爪酢漬/大根酢漬/人参酢漬/鶏肉のチャーシュー/栗甘露煮/魚の湯葉巻/クルミの飴炊き/クラゲ/銀杏/カニ爪フライ/牛肉とみかんの甘辛造/カマボコ 他 全12品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
9 中国料理
一人前おせち
1段サイズ(18cm×18cm×5cm)
本体 **14,500円**
税込15,660円



・伊勢海老・イクラ・数の子・紫芋のきんとん・黒豆蜜煮・クルミ飴煮・たたき牛蒡・とこぶし旨煮・紅白なます・干支蒲鉾・大山豚ゴールド黒糖煮・伊達巻き・合鴨ロース煮・組付き帆立しぐれ煮・丸十レモン煮・鱒照焼・紅白花蓮根・にしん昆布巻・干し柿黄味寿司・ひょうたん・金柑甘露煮・千代呂木・炊合せ(筍、椎茸、梅人参、くわい、蒟、手毬麩、梅麩)

アレルギー食材/卵・乳・小麦・えび・※卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用している施設で調理しています。

13
【ANAクラウンプラザホテル米子】
和二段(4~5人前)
外寸(30cm×20cm×13.3cm)
本体 **32,000円**
税込34,560円



・車海老芝煮・イクラ・数の子・紫芋のきんとん・黒豆蜜煮・クルミ飴煮・たたき牛蒡・むき栗甘露煮・紅白なます・干支蒲鉾・大山どり山椒焼き・伊達巻き・合鴨ロース煮・組付き帆立しぐれ煮・丸十レモン煮・鱒照焼・紅白花蓮根・本パイ貝潮煮・にしん昆布巻・干し柿黄味寿司・ひょうたん・金柑甘露煮・千代呂木・炊合せ(筍、椎茸、梅人参、くわい、蒟、手毬麩、梅麩)

アレルギー食材/卵・乳・小麦・えび・※卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用している施設で調理しています。

【ANAクラウンプラザホテル米子】
14 和一段(2人前)
外寸(30cm×20cm×8.5cm)
本体 **16,000円**
税込17,280円

◆ご家庭でお楽しみいただけるおせちです。



黒豆柚子釜/数の子佐漬/伊達巻/海老旨煮/鮑の袖庵焼/帆立貝柱うに焼/鮑福豆煮/合鴨ロース煮/いくら醤油漬 他 全24品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
10 日本料理「扇」おうぎ
一段重
1段サイズ(24cm×24cm×5cm)
本体 **20,000円**
税込21,600円



国産鶏の明太子クレープ巻き/フレンチトーストのクロックムッシュ/燻製鴨/焼ホタテ貝/鮑のコンフィー/スモークサーモン錦糸巻き/スモークサーモンと春雨サラダ 他 全18品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
11 西洋料理「雅」みやび
一段重
1段サイズ(24cm×24cm×5cm)
本体 **20,000円**
税込21,600円



チャーシュー/白身魚の湯葉巻/チマキ/鮑の醤油煮込み/牛肉とみかんの甘辛造/イクラの醤油漬/エビまヨ金砂掛け 他 全15品
(原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む)

【ホテルニューオータニ鳥取】
12 中国料理「祿」ろく
一段重
1段サイズ(24cm×24cm×5cm)
本体 **20,000円**
税込21,600円



・境港産鯛入り海の幸のブレッソソースエマルジョンオガラムマサラ・ローストビーフトリュフ風味ステーキソース添え・オマールブルーのリエット小さなトースト添え・コッパ デイ ロマーナ コルニッション添え・紅豚チャーシューとスモークチーズの取り合わせ・黄金金柑・紅茶鴨ロース肉の燻製コチュジャンと松の実風味・大山どり海老旬菜のルーローールドー風・海老の香草オイルマリネ・スモークサーモンのロゼットタイム風味・ホタテ貝の雲丹焼き青梅甘露煮添え・渋皮栗のオードヴィーガ

アレルギー食材/卵・乳・小麦・落花生・えび・※卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用している施設で調理しています。

15
【ANAクラウンプラザホテル米子】
洋食オードブル重
外寸(30cm×20cm×8.5cm)
本体 **12,000円**
税込12,960円



・オペラ・マンゴーのムースパッションフルーツ・アールグレイのショコラシャンティー風味・ナッツのパウンドケーキ・サンマルク・小豆入り抹茶のお菓子・キャラメルポワール・カフェティラミス・ブラリネミルク・フルーツのジュディ・バイクドチーズケーキ・ブランマンジェのエキゾチック風

アレルギー食材/卵・乳・小麦・落花生・えび・※卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用している施設で調理しています。

【ANAクラウンプラザホテル米子】
16 スイーツ重
外寸(30cm×20cm×8.5cm)
本体 **6,000円**
税込6,480円



ハイアット
リージェンシー
東京監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに

◆**芯の重(日本料理)**
・鶏牛蒡・祝海老・金柑・伊達巻・はじかみ・銀鮭袖庵焼・梅型羊羹・鱈子昆布巻・三本松・椎茸旨煮・蛸旨煮和え・ゆば巻・豚肉山椒煮・なます(いくら添え)・梅型いかしんじょ・炙り鱈甘露煮・梅麩合め煮・黒豆・栗金団

◆**式の重(西洋料理)**
・レッドキャベツピクルス・海老テリーヌ・アジのエスカベッシュ・豚舌テリーヌ・ポークリエット・スモークサーモントラウト・オニオンピクルス・帆立貝の林檎甘酢カリフラワー添え・合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ・野菜のジェノベーゼ・ローストビーフ(ソース付)・牛蒡の赤ワイン煮

◆**参の重(中華料理)**
・蟹爪玄米揚げ・くるみ飴炊き・らっきょうのワイン漬・海老と魚卵の翡翠蒸し・合鴨スモーク・鶏肉甘辛炒め・ブロッコリー添え・サーモントラウト巻・玉葱マリネ・豚肉甘辛炒め・チャーシュー・中華風松笠いか・中華風チキンロール・穴子山椒野菜のし・ザーサイ・白身魚チリソース

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

17 【ハイアットリージェンシー東京監修】
和洋中「香宝」 冷凍
三段重
7寸(約20.8cm×20.8cm×4.7cm)
本体 **24,800円**
6501 税込26,784円



ぎをん や満文
青木庵監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

◆**芯の重(和風)**
・バイ貝旨煮串・笹巾着(よもぎ)・赤魚西京焼・若草しんじょう・丸穴子袖庵焼・寿栗・きんとん・一口昆布巻・金柑・黒豆(梅型羊羹添え)・田作り煮・祝海老・焼帆立・わさび酢だこ

◆**式の重(和風)**
・鮑旨煮・小松菜と油揚げの煮物・こはだレモン・蒲鉾(紅)・蒲鉾(白)・まぐろ胡麻角煮・貝ひも生姜和え・味付数の子・松前漬・若桃甘露煮・くるみ甘露煮・伊達巻・鱈の子旨煮・紫花豆絞煮・合鴨燻製

◆**参の重(和風)**
・寿高野・椎茸旨煮・梅麩・一口焼湯葉・和らぎ巻(海老)・和らぎ巻(ほうれん草)・味付焼箱・味付きぬさや・鮎土佐煮・だし巻玉子九条葱入り・紅白なます(いくら添え)・たたき牛蒡・杏子煮・貝と菜の花の昆布和え・鮎昆布・貝の彩り菊花和え

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

19 【ぎをん や満文 青木庵監修】
和「琴響」 冷凍
三段重
6寸(約18.2cm×18.2cm×4.8cm)
本体 **17,800円**
6503 税込19,224円



ハイアット
リージェンシー
東京監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

◆**芯の重(日本料理)**
・祝海老・椎茸旨煮・なます(いくら添え)・伊達巻・鱈子昆布巻・梅型羊羹・はじかみ・銀鮭袖庵焼・ゆば巻・蛸旨煮和え・梅麩合め煮・黒豆・栗金団・鶏牛蒡・梅型いかしんじょ・炙り鱈甘露煮・三本松・鶏松風レズン

◆**式の重(西洋料理)**
・キノコマリネ・イペリコ豚入りパテ・アジのエスカベッシュ・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ヌ・プルーン・スモークサーモントラウト・海老テリーヌ・帆立貝の林檎甘酢カリフラワー添え・オニオンピクルス・ポークリエット・合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ・野菜のジェノベーゼ

◆**参の重(中華料理)**
・中華風チキンロール・らっきょうのワイン漬・中華風松笠いか・海老と魚卵の翡翠蒸し・サーモントラウト巻・豚肉甘辛炒め・鶏肉甘辛炒め・合鴨スモーク・ブロッコリー添え・穴子山椒野菜のし・チャーシュー・くるみ飴炊き・蟹爪玄米揚げ

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

18 【ハイアットリージェンシー東京監修】
和洋中「香寿」 冷凍
三段重
6寸(約18cm×18cm×4.7cm)
本体 **19,000円**
6502 税込20,520円



ふく吉
京風おせち

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

◆**芯の重(和風)**
・紅白蒲鉾・黒豆・小鯛包み焼・鱈西京焼・菜の花福良漬・鯖ざく巻・栗きんとん・田作り・祝海老・一口昆布巻・松笠いか

◆**式の重(和風)**
・寿高野豆腐・鮭旨煮・彩り湯葉包み・笹しぐれ・伊達巻・竹の子旨煮・いんげん・味付数の子・彩りきぬた巻・利久海老

◆**参の重(和風)**
・鶏照焼・合鴨の燻製・きびご手綱・巻湯葉オレンジ煮・海老椎茸・裏白椎茸・小川サーモントラウト・鱈の子旨煮・手まり麩・豚八幡巻・ごぼうの胡麻和え・紅白なます・松風

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

20 【ふく吉京風おせち】
和「祝膳」 冷凍
三段重
5.5寸(約16.7cm×16.7cm×4.7cm)
本体 **14,800円**
6504 税込15,984円

おせちで届ける
感謝の気持ち

冷凍 **宅配おせち 全国送料無料 冷凍便でお届けいたします。**

ご予約締切日 12月14日(木) 賞味期限: 冷凍保存のまま2024年2月29日
解凍後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。
配達お届け日 12月30日(土) (時間指定はできません。冷凍でのお届けとなります)
※おせちは、お重のまま一段ずつ分けて冷蔵庫に入れ、約24時間解凍してください。
解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存の上、早めにお召し上がりください。

※沖縄・離島は除きます。

このページの商品は消費税は8%

このページの商品は消費税は8%



博多
日本料理 たら岡
監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

- ◆老の重(和風)
・赤魚幽庵焼・鯛の子旨煮・合鴨スモーク串・きんかん・牛肉の笹包み・田作り煮・わさび酢だこ・祝海老・鮑割烹煮・小松菜と油揚げの煮物・黒豆(金箔添え)・栗甘露煮・きんとん・紅白なます(いくら添え)・味付数の子・松前漬
- ◆式の重(和風)
・鶏根菜巻・こはだかぶら・くるみ甘露克蘭ベリー和え・若桃甘露煮・ふく皮明太・知鳥鶏(鶏皮)・サーモントラウト(マリネ添え)・白花豆・杏子煮・蒲鉾(紅)・蒲鉾(白)・豚こら煮・伊達巻
- ◆参の重(和風)
・なごみ巻(海老)・なごみ巻(ほうれん草)・子持昆布山海和え・椎茸柚子煮・味付焼箱・梅麩・菜の花の湯葉巻・たたき牛蒡・若鶏木の芽味噌焼・一口昆布巻・海老市松串・湯葉海苔・いかの柚子和え・からすみ・燻製海老・茎わかめ煮・焼帆立・ミニガンモとインゲンの煮付

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

21 【博多 日本料理 たら岡監修】
和「宝楽」
三段重
6.5寸(約19.6cm×19.6cm×4.9cm)
本体 **18,800円**
6510 税込20,304円 冷凍



京風おせち

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに

- ◆老の重(和風)
・伊達巻・兵庫県産丹波黒豆・百合根梅飾り・紅白なます・金柑甘露煮・キングサーモン西京焼き・国産たたきごぼう・にしん入昆布巻き・昆布サラダ・ポイルロブスター・紅かまぼこ・白かまぼこ・きんとん・栗甘露煮
- ◆式の重(和風)
・万願寺唐辛子甘辛煮・花こんにやく煮・胡桃甘露煮・田作り・鶏もも西京焼き・寒鮭西京焼き・手まり餅・蓮の芽酢漬け・北海道産白花豆・ドライマト赤ワイン煮・鰯煮・黒糖ローストポーク・活あわび煮・牛蒡煮・人参煮・海老入りつみれ・きぬさや煮・宮崎県産椎茸山椒煮・寿高野豆腐煮・焼湯葉
- ◆参の重(洋風)
・スモークサーモン・小松菜と油揚げ煮・鳴海屋焼たらこ・キャロットラペ・合鴨ワイン煮・茎わかめ生姜煮・蟹爪肉・いか梅酢和え・海老スモーク風味・花餅紅・ミックスピーンズ・ローストビーフ・若桃甘露煮・松前漬け・味付数の子・帆立鱈甲焼き・北海道産いくら醤油漬

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

23 【京風おせち】
和「福祿寿」
三段重
7寸(約21.2cm×21.2cm×5.3cm)
本体 **21,800円**
6534 税込23,544円 冷凍



札幌
グランドホテル
監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

- ◆老の重(和風)
・栗きんとん・黒豆・柚子伊達巻・蛸旨煮和え・紅白市松かまぼこ・菜の花鮓・鶏鯉焼・なます(いくら添え)・鱈の昆布巻・祝海老・牛蒡田舎煮・銀鮭塩焼・鯛の甘露煮・枝豆チーズ揚げ蒲・椎茸旨煮
- ◆式の重(洋風)
・生ハムのマリネ・海老モザイクテリーヌ・海老のカクテルソース添え・パテドカンパーニュ・イカの柚子胡椒マヨネーズ風味・スタッフドオリーブ・ローストビーフ(ソース付)・ピーンズサラダ・タンダーチキンマリネ・チキンのパテ・白身魚のマンゴーソース和え・ポークの香味オニオンソース・ブルーネ・鮭とサーモントラウトのリエット
- ◆参の重(中華風)
・あいなめ南蛮漬け・叉焼・くるみ餡炊き・白菜甘酢和え(人参添え)・鶏肉オレンジ風味焼・牛肉オイスター炒め・鶏肉トマト炒めブロックリ添え・蟹爪アーモンド揚げ・海老チリソース煮・豚肉カレー風味揚げ煮・豚肉甘酢・コウフの肉詰め・帆立貝南瓜伸し・赤魚サーチャジャン炒め・白身魚の胡麻和え

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

22 【札幌グランドホテル監修】
和洋中「彩の宴」
三段重
7寸(約20.8cm×20.8cm×4.7cm)
本体 **25,800円**
6506 税込27,864円 冷凍



博多
日本料理 たら岡
監修

アレルギー小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ

- ◆老の重(和風)
・赤魚幽庵焼・牛肉の笹包み・蛤襦紗焼・蒲鉾(紅)・蒲鉾(白)・祝海老・伊達巻・栗甘露煮・きんとん・黒豆(金箔添え)
- ◆式の重(和風)
・わさび酢だこ・子持昆布山海和え・知鳥鶏(鶏皮)・豚こら煮・紅白なます(いくら添え)・合鴨スモーク・杏子煮・こはだかぶら・真だら子昆布・いかの柚子和え
- ◆参の重(和風)
・たたき牛蒡・味付焼箱・若桃甘露煮・なごみ巻(海老)・なごみ巻(ほうれん草)・椎茸柚子煮・梅麩・焼湯葉・燻製海老・小松菜と油揚げの煮物・味付数の子・松前漬・田作り煮・きんかん・くるみ甘露克蘭ベリー和え・一口昆布巻

ご予約締切日 12月14日(木)
配達お届け日 12月30日(土) 時間指定はできません。

24 【博多 日本料理 たら岡監修】
和「天豊」
三段重
5寸(約15.1cm×15.1cm×4.9cm)
本体 **12,800円**
6505 税込13,824円 冷凍

おせちで届ける
感謝の気持ち

冷凍 宅配おせち 全国送料無料 冷凍便でお届けいたします。

ご予約締切日 12月14日(木) 賞味期限: 冷凍保存のまま2024年2月29日
配達お届け日 12月30日(土) 解凍後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。
(時間指定はできません。冷凍でのお届けとなります)
※おせちは、お重のまま一段ずつ分けて冷蔵庫に入れ、約24時間解凍してください。
解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存の上、早めにお召し上がりください。

＊ 紀文だけの / オリジナルデザインのお重箱

ミッキーとミニ、ドナルドとティージーの2024年限定デザイン!
お正月らしい華やかさのあるお重箱です。



本製品に含まれるアレルギー物質
えび、小麦、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さば、
大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン

© Disney

ハローキティ 50周年!
シナモロールとポムポムプリンがお祝いしている、
2024年限定の特別なデザインです。



本製品に含まれるアレルギー物質
えび、小麦、卵、乳、牛肉、くるみ、ごま、大豆、
鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン

© '23 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L641871

❖ 壺の重 お品書き 全13品

・煮しめごぼう2枚・煮しめ椎茸1枚・煮しめ里芋2個・煮しめ梅型人参1枚・野菜巻2個・味付数の子(ハーフ) 2本・栗甘露煮2個・田作り8g・黒豆25g・祝海老2尾・蒲鉾(紅) 1枚・蒲鉾(白) 1枚・伊達巻2枚

❖ 式の重 お品書き 全10品

・鶏のトマト煮2個・オリーブ2個・きんぴらごぼう肉巻2個・ローストポーク2枚・かまぼこ/ミニマウス1枚・かまぼこ/ミッキーマウス1枚・鶏つくね2個・玉子焼2個・海老とブロッコリーのテリーヌ2枚・洋風なます20g

切り餅/ディズニー(6個)



25 紀文 おせち詰合せ/ディズニー

二段重 全23品+切り餅(16.5cm×16.5cm×9.7cm)

本体 **10,000円**
税込10,800円

26 紀文 サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

二段重 全21品(16.5cm×16.5cm×10.8cm)

本体 **10,000円**
税込10,800円



納品可能予定日 12月29日(金)~12月31日(日)

ご注文締切日 12月7日(木)

全国から愛される米子の鮓「吾左衛門鮓」

ご予約締切 12月25日(月)
お渡し日 12月31日(日)



27 吾左衛門鮓 穴子
●1~2人前(1本)
本体 **2,038円**
税込2,200円

ふっくらやわらかく、国産穴子の味わいを甘辛く
煮詰めた詰めが引き立ちます。
※製造日を含め常温で3日間美味しく召し上がれます。



28 吾左衛門鮓 鯖
●1~2人前(1本)
本体 **1,945円**
税込2,100円

冬の真鯛はしっとり脂がのってしめ鯖に仕上げた
ときの濃厚な旨みはまさに絶品というほかあり
ませぬ甘酢で仕立てた酢飯とお互に味を引き立
てることで、さらさら炊き上げた黒昆布と一緒
※製造日を含め常温で3日間美味しく召し上がれます。

匠庵のオードブル

○一部内容が変わることがございます。



30 匠庵 オードブル
●直径37.5cm
本体 **2,000円**
税込2,160円



匠庵
ご予約締切 12月25日(月)
お渡し日 12月30日(土)~
1月3日(水)
元旦は
TOHO河北PLAZA・
Ajiisoパープル店
のみでのお渡しと
なります。
29 匠庵 オードブル
●直径40.5cm
本体 **3,000円**
税込3,240円



31 自家製 オードブル
本体 **1,980円**
税込2,138円

つるやの 皿盛料理



つるや
ご予約締切 12月25日(月)
お渡し日 12月30日(土)~
1月3日(水)
元旦は
TOHO河北PLAZA・
Ajiisoパープル店
のみでのお渡しと
なります。
32 皿盛
●直径44cm
本体 **6,800円**
税込7,344円



33 皿盛
●直径38.5cm
本体 **5,800円**
税込6,264円



34 皿盛
●直径36cm
本体 **4,300円**
税込4,644円



匠庵のお寿司

パーティーや家族が集う食卓に
華をそえる一品を集めました。

※おこわりすべてわさびを抜いての製造となります。わさびは別添えさせていただきます。

生ネタ寿司



ご予約締切 12月27日(水)

お渡し日 12月30日(土)
~1月3日(水)

12/29日までのお渡しはご相談ください。

鮮度のよいものをお渡しするため、お渡し時間を
限定させていただきます。
お渡し時間: 午前11時または午後4時

元旦はTOHO河北PLAZA・Ajisoパール店
のみでのお渡しとなります。

35

約4~5人前

生ネタ寿司
盛合せ

●にぎり40貫

本体 **4,980円**
税込5,378円

生ネタ寿司

生ネタ寿司



36

生ネタ寿司
盛合せ

●にぎり20貫

約2~3人前
本体 **2,680円**
税込2,894円

約3~4人前

37

生ネタ寿司盛合せ

●にぎり30貫

本体 **3,980円**
税込4,298円

お魚屋さんのお鮓



38

お魚さんのお鮓

●24貫・1パック

本体 **3,000円**
税込3,240円



39

お魚さんのお鮓

●8貫・1パック

本体 **1,090円**
税込1,177円



40

約4~5人前

ファミリー寿司
盛合せ

●にぎり40貫

本体 **4,380円**
税込4,730円



約3~4人前

41

ファミリー寿司
盛合せ

●にぎり30貫

本体 **3,480円**
税込3,758円

42

約2~3人前

ファミリー寿司
盛合せ

●にぎり20貫

本体 **1,980円**
税込2,138円



43

約5~6人前

助六寿司盛合せ

●1皿

本体 **2,580円**
税込2,786円



44

巻き寿司ハーフ

●1皿

本体 **1,280円**
税込1,382円

このページの商品は消費税は8%

このページの商品は消費税は8%

すき焼き

ご入用の3日前までに
ご注文ください。



国産和牛
46 国産和牛
 和牛肩ロースすき焼き用
 ●和牛肩ロース500g
5,980円
 税込6,458円



48 国産
 交雑牛肩ロース
 すき焼き用
 ●500g入・1パック
3,980円
 税込4,298円



45 国産牛
 牛肩ロース
 すき焼き用
 ●国産牛肩ロース500g
3,280円
 税込3,542円



47 国産牛
 牛ロース
 すき焼き用
 ●国産牛ロース500g
3,680円
 税込3,974円

焼肉 ステーキ

ご入用の3日前までにご注文ください。



49 国産
 牛ヒレステーキ
 ●120g×4枚・1パック
5,980円
 税込6,458円



50 鳥取県産
 和牛カルビ焼肉
 ●600g入・1パック
5,980円
 税込6,458円



51 国産
 交雑牛サーロイン
 ステーキ
 ●200g×3枚・1パック
5,980円
 税込6,458円

お渡し期間：12月28日(木)～1月2日(火)但し、1月1日(月)は除く。

年末年始の食卓を彩る お刺身ご予約承ります。華やかにお刺身



53 特選お刺身盛合せ 1パック
本体 **3,990円**
税込4,309円



52 上ネタお刺身盛合せ 1パック
本体 **2,990円**
税込3,229円



54 鯛たっぷりお刺身盛合せ 1パック
本体 **1,990円**
税込2,149円



55 ぶりたっぷりお刺身盛合せ 1パック
本体 **1,990円**
税込2,149円



57 本まぐろ中トロ入りにぎわいお刺身盛合せ 1パック
本体 **1,590円**
税込1,717円

56 中トロお刺身盛合せ 1パック
本体 **1,990円**
税込2,149円

ご予約締切 12月31日(日)
お渡し日 12月30日(土)~1月3日(水)
元旦はTOHO河北PLAZA・Ajisoパール店のみでのお渡しとなります。

お刺身盛合せはご予算に応じてお作りいたします。
内容などお気軽に各店舗水産担当にご相談ください。

このページの商品は消費税は8%

White Rose 白バラ牛乳 大山乳業



58 【大山乳業】
大山デコレーションケーキ
●ケーキ約15cm×1個
●チョコレート8g×1枚
●メッセージシート×1枚
本体 **3,600円**
税込3,888円

上品で口だけの良いホイップクリームを使用し、白バラをイメージしたデコレーションを施したバラの花束のようなケーキです。文字の書けるチョコフレット付き。



60 【大山乳業】
まきばみるく畑
●110ml×2個(ミルク2個)
●95ml×6個(いちご・ブルーベリー&クリームチーズ・黒蜜きなこ各2個)
本体 **3,796円**
税込4,100円

鳥取県産の生乳とクリームを使用したアイスクリームの詰合せです。4種のフレーバーを厳選しました。



59 【大山乳業】
大山牧場便り
●大山高原生ヨーグルト70g×8
●大山チーズケーキラムレーズン入(直径11cm)1個
本体 **3,148円**
税込3,400円

ヨーグルトとチーズケーキの美味しい詰合せです。



61 【大山乳業】
白バラのチーズギフト
●4個入
本体 **4,629円**
税込5,000円

鳥取県産の生乳を使用した自家製チーズを3種詰合せしました。

タカキベーカリー

年末年始の食卓を彩るスイーツ

お渡し日 12月30日(土)~1月3日(水)
ご予約締切 12月15日(金)

しっとりとしたサンドイッチ用パンで、いちご・黄桃・キウイと2種類のクリーム(カスタード&ホイップ)をサンドしました。フルーツケーキのような甘いおいしさを、手軽にお楽しみいただけます。(2~4人分)



62 【タカキベーカリー】
彩りフルーツサンド
●1パック
本体 **698円**
税込754円

お子様の大好きなハンバーグや、大人も楽しめるカブレゼ風トマト&クリームチーズなどを、三角サンドやロールパンサンドにしました。(3~4人分)



63 【タカキベーカリー】
Happyファミリーサンド
●1パック
本体 **850円**
税込918円

幾層にも焼き上げた風味豊かなバウムクーヘンです。ほんのり香るはちみつのかきみが口の中に広がります。丁寧に焼きこんださっくりとした食感も特長です。



◎脱炭素剤入り
64 【タカキベーカリー】
TBバウムクーヘン(4段)
88×88×13.9mm
●1個
本体 **658円**
税込711円



65 【自家製】
カットフルーツ(大)
本体 **1,380円**
税込1,490円

○内容の一部変更になる場合がございます。



66 三朝町馬野農園
吊し柿
●進物用
本体 **7,000円**
税込7,560円

丹念に丹念に手造りされました。数に限りがあります。お早めにご予約ください。

数量限定

ご予約締切 12月15日(金)

このページの商品は消費税は8%