

二〇二六年

おせち

選び抜いた味と品質。
新年を彩る、こだわりのおせち。



店頭 お渡しの場合

12月27日^土まで

宅配
お届けの場合

12月21日^日まで

20ページの
宅配専用おせちは 12月16日^火まで

詳しくは案内所にておたずねください。

ご予約承ります

アツモト

事前登録実施中

事前お客様情報登録(お名前・住所・
電話番号)は、スマートフォンから
登録しておく便利です。



写真は、京のむら 雅 二段重

老舗のおせち

創業明治二十年

京料理 岡庄

創業百三十余年
京の老舗の匠の技と
伝統の味を
ご堪能下さいませ。

寿

【ことぶき】

京の料亭が匠の技で
仕上げたおせち料理。

巻の重

- ・あわび姿煮
- ・味付け数の子
- ・祝い海老
- ・鶏三色巻
- ・伊達巻
- ・さわら幽庵焼き
- ・紅かまぼこ
- ・松笠いか
- ・彩り牛蒡信田
- ・さつま芋レモン煮
- ・連根旨煮
- ・ほろ酔い小梅
- ・昆布巻
- ・若桃甘露煮
- ・花餅手まり
- ・丁呂木
- ・はじかみ

17品目



〈巻の重〉

式の重

- ・ローストビーフ
- ・紅茶合鴨ロース
- ・湯葉有馬煮
- ・かに味団子
- ・子持いか
- ・紅白なます
- ・いくら
- ・人參ねじり梅
- ・竹の子旨煮
- ・椎茸旨煮
- ・旬菜酢みそ和え
- ・松の実
- ・花弁百合根
- ・黒豆
- ・栗甘露煮
- ・抹茶わらび餅
- ・黒糖わらび餅
- ・ゆで小豆
- ・トリュフソース
- ・梅ちらし

20品目

【味付け数の子】
京料理ならではの薄味と「コロコロ」とした食感をお楽しみください。



【湯葉有馬煮】
出汁が利いた、しっとりとした味わい。山椒がピリッとした一品。



【彩り牛蒡信田】
出汁を利かせ、しっとりとした味わい。一品です。

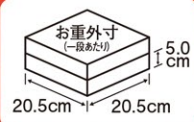


【松笠いか】
松笠模様に細工包丁が入っており、繊細な味が楽しめる一品です。

【黒豆】
仕上げに赤ワインを用い、深い味わいに仕上げました。

1 京料理 岡庄
和風二段「寿」
本体 12,000円
(税込 12,960円)

バイヤー
おすすめ!



店渡しのみ 約2人前 全37品目
消費期限/2026年1月1日 PM11:00

特定原材料
卵 乳 小麦 えび がに

伝統の技で引き立つ
岡庄こだわりの素材



〈式の重〉



岡豊雄の
押し
自慢のおせち

老舗のおせち
「京料理 岡庄」



主人(岡 豊雄)と女将

福

【ふく】
ご家族で
めいっぱいに
ご堪能いただける
岡庄の最高級
おせち。



（貳の重）

- 貳の重
- ・ローストビーフ
 - ・紅茶合鴨ロース
 - ・湯葉有馬煮
 - ・からすみ
 - ・鯛南蛮漬
 - ・紅白なます
 - ・いくら
 - ・旬菜酢みそ和え
 - ・松の実
 - ・花卉百合根
 - ・黒豆
 - ・梅ちらし
 - ・抹茶わらび餅
 - ・ゆで小豆
 - ・トリユフソース
 - ・はじかみ
 - ・スライスオリブ
 - 17品目



（参の重）

（参の重）

- 参の重
- ・味付け数の子
 - ・松笠いか
 - ・彩り牛蒡信田
 - ・紅かまぼこ
 - ・昆布巻
 - ・竹の子旨煮
 - ・椎茸旨煮
 - ・蓮根旨煮
 - ・鶏三色巻
 - ・伊達巻
 - ・花餅手まり
 - ・さつま手レモン煮
 - ・若桃甘露煮
 - ・丁呂木
 - 14品目

参の重

- 参の重
- ・あわび姿煮
 - ・祝い海老
 - ・かに味団子
 - ・わかさぎ昆布巻
 - ・さわら幽庵焼き
 - ・海老丸
 - ・巾着こぼろ六子
 - ・子持いか
 - ・人参ねじり梅
 - ・栗甘露煮
 - ・ほろ酔い小梅
 - 11品目

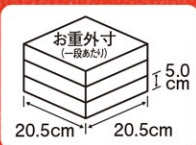
参の重

3 京料理 岡庄 和風三段「福」

本体 30,000円
(税込32,400円)

店渡しのみ 約3人前 全42品目

特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに
消費期限/2026年1月1日 PM11:00



主人(岡豊雄)と女将

創業以来「手作りの心と味を」を
信条にお客様に笑顔で食事を楽しんで
いただけるよう心を込めて料理をしています。

おせち
サイズの
目安にご利用
ください



（貳の重）

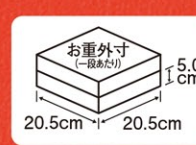
- 貳の重
- ・ローストビーフ
 - ・紅茶合鴨ロース
 - ・湯葉有馬煮
 - ・からすみ
 - ・海老丸
 - ・鯛南蛮漬
 - ・味付け数の子
 - ・子持いか
 - ・椎茸旨煮
 - ・紅白なます
 - ・いくら
 - ・旬菜酢みそ和え
 - ・松の実
 - ・花卉百合根
 - ・黒豆
 - ・栗甘露煮
 - ・抹茶わらび餅
 - ・黒糖わらび餅
 - ・ゆで小豆
 - ・トリユフソース
 - ・スライスオリブ
 - ・梅ちらし
 - ・丁呂木
 - ・ほろ酔い小梅
 - 24品目

2 京料理 岡庄 和風二段「禄」

本体 18,000円
(税込19,440円)

店渡しのみ 約2人前 全41品目

消費期限/2026年1月1日 PM11:00
特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに



（参の重）

- 参の重
- ・あわび姿煮
 - ・祝い海老
 - ・鶏三色巻
 - ・伊達巻
 - ・さわら幽庵焼き
 - ・松笠いか
 - ・かに味団子
 - ・紅かまぼこ
 - ・竹の子旨煮
 - ・蓮根旨煮
 - ・彩り牛蒡信田
 - ・さつま手レモン煮
 - ・人参ねじり梅
 - ・昆布巻
 - ・花餅手まり
 - ・若桃甘露煮
 - ・はじかみ
 - 17品目

禄

【ろく】
こだわり抜いて
仕上げた「寿」に
更に岡庄おすすめ
豪華なラインナップを
詰め込んだ、自慢の
おせちです。

老舗のおせち
創業明治二十年
京料理 岡庄
創業百三十余年
京の老舗の匠の技と
伝統の味を
ご堪能下さいませ。

上記商品は、全て10%引・5%引対象外です。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。
複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

京のむら

料亭風おせち
野村佃煮は
錦市場に開いた
小さな惣菜店より
始まりました。
京料理の伝統を守り、
上品で彩り
豊かに仕上げて
おります。



参の重

- ・松前漬
- ・鯛のうま煮
- ・栗甘露煮
- ・いくら醤油漬
- ・いかの魚卵和え
- ・寿焼印栗甘露
- ・とりのテリーヌ
- ・笹巻団子
- ・うめ麩
- ・きんとん
- ・海老のチリソース和え
- ・ドライマトのワイン煮
- ・鶏肉の西京焼き

13品目

巻の重

- ・味付数の子
- ・焼き湯葉巻
- ・焼き海老
- ・田作り
- ・黒豆ふくませ
- ・紅白蒲鉾
- ・昆布巻
- ・葉付金柑
- ・クランベリーくるみ
- ・若桃シロップ漬
- ・海鮮市松
- ・殻付あわび煮

12品目

舞

【ま い】

京料理の伝統を守り
素材の持ち味を
大切にした贅沢で
上品な野村佃煮の
「京のおせち」

京のむら こだわ素材

【筍にしめ】

筍の穂先のみを使用
成長がはやい筍にあ
やかたて、家運の勢
いも伸びるという
縁起物です。



【味付数の子】

「腹にたくさんの卵
があることか」
親健在に通じると
孫繁栄の願いが込め
られています。



【てり焼き帆立】

帆立貝が「末広が
り」のことから縁起物
とされています。帆
立の旨味と醤油ベ
ースのたれが絶妙。



【田作り】

昔は田畑の肥料に用
いた作物を肥やして
いたところから、五
穀豊穡を願う縁起
物です。



【ぶりの照り焼き】

ぶりには、稚魚から成
魚へと成長に応じて
名前が変わるため、
立身出世を願う縁
起の良し出世魚です。



【鱈のうま煮】

鱈は、鰻腹食（うま
ぶし）に属する縁起物です。



【酢 蛸】

「多幸や蛸の足が8
本」ということから
「末広がりを意味
する縁起物」です。



【小鯛の酢漬】

めでたいにしなめる
縁起のよい小鯛を
酢漬けにしました。



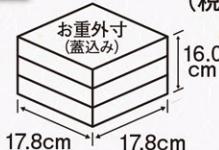
マツモト
限定
自慢のおせち

バイヤー
おすすめ!

マツモトオリジナルの
和洋おせち重

4 舞 三段重

19,500円の10%引
1,950円引で 本体 17,550円
(税込 18,954円)



店渡し
のみ

約3~4人前

全
37
品目

特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くらみ

消費期限/2026年1月2日

- ※の重
- ・牛蒡にしめ
 - ・蓮根にしめ
 - ・丸たたく牛蒡
 - ・筍にしめ
 - ・柚子入り生酢
 - ・味付け梅型こんにゃく
 - ・伊達巻
 - ・椎茸ふくませ煮
 - ・てり焼き帆立
 - ・酢蛸
 - ・ぶりの照り焼き
 - ・小鯛の酢漬
 - ・若桃シロップ漬(重複品)

12品目

店渡し
のみ

このマークの商品は、店頭お渡しをのみの承りとなります。

00,000円の10%引
0,000円引で

このマークの商品は、
当店希望販売価格より10%割引となります。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。
複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

ご予約承り期間

店頭お渡しの場合

12月27日±まで



7 和風 二段重

店渡しの場合 15,000円の5%引 750円引で 本体 14,250円 (税込 15,390円)

宅配の場合 本体 15,000円 (送料込) (税込 16,200円)

お重外寸/17.8×17.8×12.0cm
消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび くら

店渡し 宅配 約2-3人前 全31品目

巻の重 14品目 味付数の子、田作り、鰯のうま煮、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、ぶりの照り焼き、いか白焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、若桃シロップ漬、若鳥野菜巻、殻付あわび煮

式の重 17品目 牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き海老、柚子入り生酢、味付け梅型こんにゃく、黒豆ふくませ、昆布巻、椎茸ふくませ煮、錦糸巻、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、笹巻団子、きんとん、京のむら印高野豆腐

8 和風 三段重

店渡しの場合 20,000円の5%引 1,000円引で 本体 19,000円 (税込 20,520円)

宅配の場合 本体 20,000円 (送料込) (税込 21,600円)

お重外寸/17.8×17.8×16.0cm
消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび くら

店渡し 宅配 約3-4人前 全41品目

巻の重 14品目 味付数の子、田作り、鰯のうま煮、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、ぶりの照り焼き、いか白焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、若桃シロップ漬、若鳥野菜巻、殻付あわび煮

式の重 17品目 牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き海老、柚子入り生酢、味付け梅型こんにゃく、黒豆ふくませ、昆布巻、椎茸ふくませ煮、錦糸巻、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、笹巻団子、きんとん、京のむら印高野豆腐

参の重 10品目 焼き湯葉巻、松前漬、魚卵の煮物、栗甘露煮、いくら醤油漬、鰯の西京焼き、ちりめん山椒、葉付金柑(重複品)、青甘露梅、豚の角煮、羽根飾り餅



9 京風 三段重

30,000円の5%引 1,500円引で 本体 28,500円 (税込 30,780円) 店渡しのみ 約3-4人前 全45品目

お重外寸/22.3×22.3×17.8cm
消費期限/2026年1月1日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび くら

巻の重 13品目 味付数の子、焼き海老、鰯のうま煮、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、ぶりの照り焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、青甘露梅、若桃シロップ漬、豚の角煮、ごまめ

式の重 14品目 黒豆ふくませ、小蛸煮、いくら醤油漬、甘鯛西京焼き、鰯の西京焼き、銀鮭味噌焼き、手まり和菓子、いか白焼き、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、笹巻団子、きんとん、若鳥野菜巻、羽根飾り餅

参の重 18品目 京都山城産筍にしめ、牛蒡にしめ、蓮根にしめ、筍の芽和え、焼き湯葉巻、京都水尾産柚子入り生酢、梅花金時人参、ずいきの酢の物、にしん甘露煮、海老芋、椎茸ふくませ煮、白梅餅、紅梅餅、ちりめん山椒、若摘実山椒、京都丹波産牛肉のしぐれ煮山椒のそ、えぞあわび煮山椒ソース、京のむら印高野豆腐



6 和風 一段重

店渡しの場合 10,000円の5%引 500円引で 本体 9,500円 (税込 10,260円)

宅配の場合 本体 10,000円 (送料込) (税込 10,800円)

お重外寸/22.3×22.3×7.4cm
消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび くら

店渡し 宅配 約2人前 全24品目

味付一口数の子、京都山城産筍にしめ、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、焼き海老、鰯のうま煮、京都水尾産柚子入り生酢、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、手まり和菓子、酢蛸、いか白焼き、葉付金柑、青甘露梅、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、笹巻団子、京都丹波産牛肉のしぐれ煮、若桃シロップ漬、豚の角煮、京のむら印高野豆腐、ごまめ



(式の重)

式の重

蓮根にしめ
筍にしめ
松前漬
柚子入り生酢
鰯のうま煮

栗甘露煮
味付け梅型こんにゃく
椎茸ふくませ煮
いくら醤油漬
てり焼き帆立
酢蛸
ごま付揚げいも
寿焼印栗甘露
若桃シロップ漬
きんとん
豚肉の昆布巻
鶏肉の西京焼き
17品目

京のむら

料亭風おせち
野村佃煮は
錦市場に開いた
小さな惣菜店より
始まりました。
京料理の伝統を守り、
上品で彩り
豊かに仕上げて
おります。

雅

【みやび】

マツモト
限定

自慢のおせち

マツモトオリジナルの
和風おせち

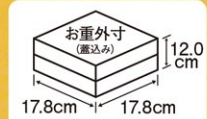
5 雅 二段重

13,000円の10%引 1,300円引で 本体 11,700円 (税込 12,636円)

店渡しのみ 約2-3人前 全31品目

消費期限/2026年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび



(巻の重)

巻の重

味付一口数の子
丸たたく牛蒡
焼き湯葉巻
焼き海老
黒豆ふくませ
市松玉子
紅白蒲鉾
伊達巻
ぶりの照り焼き
小鯛の酢漬
葉付金柑
うめ麩
海鮮市松
ごまめ
14品目

洛東の閑静な地にたたずむ料亭より、
雅やかな京の味を心を込めてお届けします。

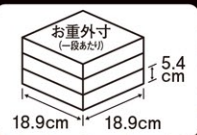


森田 総料理長

10 京・料亭 わらびの里
料亭の和風おせち 三段重
本体 21,000円
(税込22,680円)

店渡しのみ 約3~4人前 全45品目

消費期限/2026年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ



ワラビの里
全店で
限定数量
140コ

京料亭らしい薄味で
上品な味付け。
ポリユームのある
三段重おせち。

巻の重
12品目

巻の重
18品目

巻の重
15品目

和と洋の食材が
バランスよく詰め
合わされた
美しい見た目と
上品な味わいを
お楽しみ頂けます。

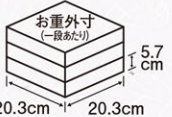


巻の重

13 京料理 濱登久
和洋 三段重
本体 25,000円
(税込27,000円)

店渡しのみ 約4~5人前 全52品目

消費期限/2026年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ



巻の重

巻の重

11 京・料亭 わらびの里
霞中庵おせち 二段重
本体 16,800円
(税込18,144円)

巻の重 18品目
巻の重 19品目



祝い数の子、笹よぎ餅、海老
艶煮、鮑旨煮、焼蟹酢漬、
くらげ酢、栗きんとん、鮭
焼、紅白錦糸巻、寿厚
焼き玉子、合鴨コース、
ハム、田作り照煮、紅白
蒲鉾、福豆葡萄煮(金箔)、
いくら、京なます、三色
信田巻、穂付
筍土佐煮、蛸煮、海老
沢煮、椎茸旨煮、網さや



京料理 濱登久
14 和 二段重
本体 18,000円
(税込19,440円)

店渡しのみ 約3~4人前 全36品目

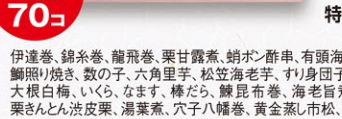
消費期限/2026年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ



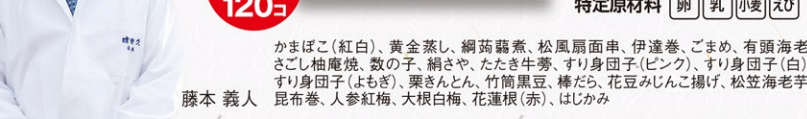
15 京料理 一段重
濱登久
本体 12,000円
(税込12,960円)

店渡しのみ 約2~3人前 全32品目

消費期限/2026年1月1日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび



伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、栗甘露煮、蛸ポン酢、有頭海老、花蓮根(赤)、昆布巻、牛肉巻巻き、
鯛照り焼き、数の子、六角里芋、松笠海老芋、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、人参紅梅、
大根白梅、いくら、なます、棒だ、鱈昆布巻、海老旨煮、花豆みじんこ揚げ、網さや、黒豆、
栗きんとん洗皮栗、湯葉煮、穴子八幡巻、黄金しり市松、海老高野サンド、合鴨コース、パイ貝



藤本 義人

創業以来、源氏物語絵巻を
基調とした器と料理で京の味を
今に伝える京料理 濱登久。



ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 12月27日(土)まで

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しのみの承りとなります。

上記商品は、全て10%引・5%引対象外です。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。
複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

京風おせち

京菜味のむら

伝統ある京の食文化が生んだ
京都ならではの素材が生きた匠の味。



八坂

【やさか】

縁起の良い
亀甲型の手桶
三段重に、色とりどりの
伝統の味を詰めました。



ワツモト
全店で
限定数量
400コ

17 京菜味のむら
八坂 三段重
本体 11,000円
(税込11,880円)

特定原材料 卵 乳 小麦 えび
消費期限 / 2026年1月2日

店渡しのみ 約2~3人前 全31品目

食材一つ一つに
こだわって
手間暇かけて
仕上げた
極上の味わい。
濃厚感溢れる
華やかな
おせち。

19 京菜味のむら
朱雀 四段重
本体 32,500円
(税込35,100円)

お重外寸 / 21.1×21.1×4.5cm
消費期限 / 2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約5~6人前 全52品目

巻の重 9品目 網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白松葉串
巻の重 12品目 いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、スモークサーモン、トラウト、さごしのおぼろ包み、田作り、豚角煮、からすみ、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串

巻の重 15品目 湯葉にしん笹巻、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんこうの南蛮漬、栗きんとん、梅餅、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、金時人参入り生酢、龍皮巻、梅酢蓮根の芽、ぶくの梅酢和え、若桃甘露煮、三色団子松葉串
巻の重 16品目 たこの甘露漬、あんず梅酢漬、伊達巻、帆立ひもの柚子和え、寿高野含め煮、味付こんにゃく、筍煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪庵魔焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり鬆、松麩

桂

【かつら】

杉柄の三段重に
伝統の味を彩り豊かに
詰合せた、ご家族で
にぎやかに、楽しく
囲めるおせち。



ワツモト
全店で
限定数量
100コ

18 京菜味のむら
桂 三段重
本体 16,000円
(税込17,280円)

店渡しのみ 約3~4人前 全37品目

消費期限 / 2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ



21 京菜味のむら
花籠 一段
本体 6,600円
(税込7,128円)

お重外寸 / 径21.6×5.5cm
消費期限 / 2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび

店渡しのみ 約1人前 全31品目

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、一口昆布巻、田作り、国産鶏の焼つくね串、鶏肉の葉の花巻、だし巻、数の子醤油漬、笹団子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮、焼き湯葉煮、味付蓮根、ごぼう煮、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり鬆、松麩、梅型人参、金柑甘露煮



20 京菜味のむら
小袖 二段重
本体 9,000円
(税込9,720円)

お重外寸 / 15.0×15.0×5.0cm
消費期限 / 2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび

店渡しのみ 約2人前 全25品目

巻の重 14品目 たたきごぼう、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、数の子醤油漬、黒豆、栗甘露煮、一口昆布巻、お祝い海老、伊達巻、笹団子、手まり鬆、松麩、梅型人参、梅羊羹松葉串
巻の重 11品目 豚角煮、サーモンと玉葱のマリネ、鶏肉のトマトソース煮、桃型餅、海老のチリソース、肉団子、黒酢あん、小鯛香草焼、中華くらげ、若桃甘露煮、ブラックオリーブ、アンチョビオリーブ

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しをみの承りとなります。

上記商品は、全て10%引・5%引対象外です。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。
複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

和洋おせち 味遊心

彩り鮮やかな伝統の味に仕上げ、海の幸、山の幸を生かしたおせち。

巻の重

- 伊達巻
- 煮べれんこん
- 竹の子含め煮
- 煮べごぼう
- 浅漬きぬさや
- 紅白かまぼこ
- 丹波黒ぶどう豆
- 栗きんとん
- 祝いひ
- 田作り
- 叩きごぼう
- 紅白なます
- 花型大根
- 金ごままぐろ角煮
- 若桃甘露煮
- フカヒレ風魚卵和え
- 味付数の子
- 一口にしん昆布巻
- 花かんも煮

19品目

〈巻の重〉(和風)



〈参の重〉(中華風)



式の重

- ポテトサラダ
- 生ハム
- そら豆のムース
- シシトウの和み
- タニシチューのクリーム
- ローズトピフ
- きのこの醤油バターソース
- ホロアンソージ
- オニオンマリネ
- 鮭のマークサーモン
- じりたまごのヒリメス
- ハンバーグサラダ
- ハネネホモロ
- イカとカナダホッキ貝のサラダ
- 若桃甘露煮(重複品)
- 口マネスカリフラワー浅漬

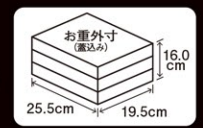
16品目

〈式の重〉(洋風)



22 新春万福 和洋中三段重

店渡しの場合 17,500円の5%引き 875円引で 本体 16,625円 (税込17,955円)
宅配の場合 本体 17,500円 (送料込) (税込18,900円)



- 参の重
- 中華くらげ
 - にしん甘酢漬
 - 豚角煮
 - 竹の子メンマ風
 - 海鮮市松
 - 肉だんご
 - 錦糸しゅうまい
 - ドロロンハッピー
 - 油淋鶏
 - 浅漬フロッキー
 - 海老チリソース
 - ヤングコーン旨煮
 - 黒酢入り酢豚
 - 黄パプリカ甘酢漬
 - 赤パプリカ甘酢漬
 - きんぴらめし
 - いか松笠
 - 帆立照焼
 - かに爪袖焼
 - ごまだんご
 - 桃もち(花餅)

21品目

消費期限/2026年1月2日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くらみ



油淋鶏
一口サイズの鶏肉の唐揚げに甘酸っぱく仕上げた自家製香味ソースを絡めました。



そら豆のムース
生クリームが入ったふんわり口どけ滑らかなムースです。そら豆の香りが口の中に広がります。



丹波黒ぶどう豆
国産の丹波黒大豆を使用し、つやよくふくらと炊き上げています。



きんとん(紅まさり)
鹿児島県産の糖度の高いさつま芋をオリジナルの味付けでなめらかなさんとうんに仕上げました。



田作り
日本国内で水揚げされた片口いわしを使用し、浮かし炊き製法で少量ずつ丁寧に炊き上げました。

【こだわり食材】

親子三代 おせち

3世代の親子が
お正月を共に祝える
伝統的で、彩り華やかな
おせち。



- 巻の重
- 竹の子含め煮
 - 煮べれんこん
 - 煮べごぼう
 - さつまいも甘露煮
 - 一口にしん昆布巻
 - 浅漬きぬさや
 - 花かんも煮
 - 金ごままぐろ角煮
 - 田作り
 - 味付はい貝
 - 栗きんとん
 - 紅白なます
 - 叩きごぼう
 - 花型大根
 - にしん蒲焼
 - 味付数の子
 - 祝いひ

〈参の重〉

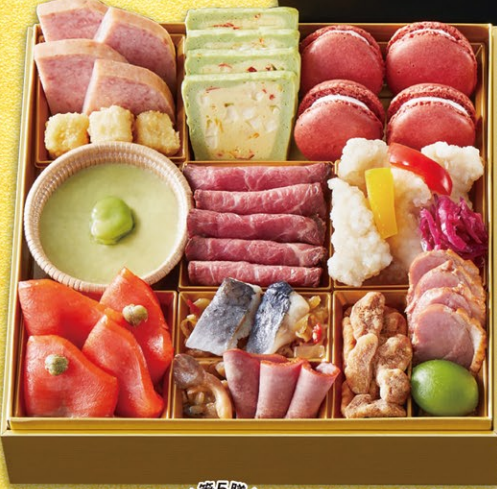


参の重

- フチリ海老サラダ
- いくら醤油漬
- ハンバーグサラダ
- 若桃甘露煮(重複品)
- 鶏肉入り焼かまぼこ
- ベネホモロ
- ミッツァーソース
- きのこのキノコソース
- きのこのキノコソース
- ミネミクラベンバント
- ネフルオレシランバント
- 海老マリネ
- トロアスパラ
- イタリアンソーセージ
- 抹茶ロールケーキ
- ポテトサラダ
- 生ハム
- 鶏の塩麹焼

18品目

〈式の重〉

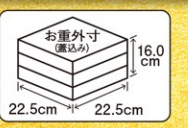


式の重

- ポロアンソージ
- じりたまごスカーカ
- 彩り野菜と
- チーズのクリーム
- マッシュポテト
- そら豆のムース
- ローズトピフ
- オニオンマリネ
- 白身魚のスカベッチ
- 黄パプリカ甘酢漬
- 赤パプリカ甘酢漬
- レトキハートとリンゴのケーキ
- いか軟骨マリネ
- スモークサーモン
- 中華きんぴら
- にしん甘酢漬
- きのこの醤油
- バターソース
- 豚タニシチュー
- シナモンくるみ
- 合鴨スモーク
- 若桃甘露煮

23 親子三代 おせち 三段重
店渡しの場合 17,500円の5%引き 875円引で 本体 16,625円 (税込17,955円)
宅配の場合 本体 17,500円 (送料込) (税込18,900円)

消費期限/2026年1月2日 特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ



店渡し 宅配 約4~5人前 全60品目

25 星彩 和洋ミニ三段重

店渡しの場合 11,800円の5%引き 590円引で 本体 11,210円 (税込12,107円)
宅配の場合 本体 11,800円 (送料込) (税込12,744円)
お重外寸/15.5×15.5×16.0cm
消費期限/2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび



〈参の重〉



〈式の重〉

- 巻の重 12品目
- 紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、伊達巻、栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、錦市松、蓮根の芽の梅酢和え
- 参の重 14品目
- 鶏の塩麹焼、生ハム、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ、金ごままぐろ角煮、オニオンマリネ、スモークサーモン、岩塩仕込み豚タニシチュー、岩塩仕込み、若桃甘露煮、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、海老チリソース
- 式の重 14品目
- こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮べごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、寿高野豆腐、花かんも煮、笹巻だんご、ぶり照焼、子持いか、あんず白ワイン煮、祝いひ、帆立照焼、はも西京焼

24 春暁 和風二段重

店渡しの場合 11,800円の5%引き 590円引で 本体 11,210円 (税込12,107円)
宅配の場合 本体 11,800円 (送料込) (税込12,744円)
お重外寸/19.4×19.4×11.9cm
消費期限/2026年1月2日
特定原材料 卵 乳 小麦 えび くらみ



〈巻の重〉

- 巻の重 15品目
- 蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、伊達巻、たこ照焼、味付数の子、たら旨煮、丹波黒ぶどう豆、花餅(紅梅)、紅白なます、いくら醤油漬
- 参の重 19品目
- 煮べれんこん、竹の子含め煮、煮べごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、鶏つくね、さつまいも甘露煮、寿高野豆腐、花かんも煮、金ごままぐろ角煮、ぶり照焼、祝いひ、笹巻だんご、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、豚角煮、子持いか、はも西京焼、味付はい貝

店渡し 宅配 このマークの商品は、店頭お渡し・宅配を承ります。(時間指定はできません)

店渡しの場合 00,000円の5%引き 0000円引で 本体 00,000円 (送料込) (税込00,000円)
このマークの商品は、店頭お渡しの場合のみ 当店希望販売価格より5%割引となります。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

14 ご予約承り期間 宅配の場合 12月21日(日)まで 店頭お渡しの場合 12月27日(土)まで

ホテルのおせち料理

新春を彩る華やかで豪華なおせち。



和の繊細さと洋の華やかさを織り交ぜた料理を、大きなお重いっぱい贅沢に詰め込みました。

湯葉の有馬煮、青実山椒煮、牛肉のしぐれ煮、海老め煮、蒸し鶏のジェノベーゼ、黒豆煮、手まり餅、金柑蜜煮、チキンとポークのバストラミ、ポークソーセージスライス、牛肉のスマーク、十勝ハーフ牛ローストビーフと赤ワインソース、たたき牛蒡、青桃甘露煮、ごまボテ、田作り、味付イクラ、九条葱卵焼き、鰻の旨煮、蟹風味新文、味付数の子、紅白なます柚子風味、このしる姑巻、にしん昆布ダ、かぶら酢漬、オニオンマリネとドライランベリー、スマークサーモントラウト、バラ造り

ホテルのおせち
THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO



総料理長
吉田 泰宏

30 ウェスティン都ホテル京都
和洋おせち料理
一段重

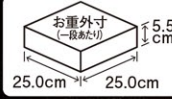
本体 **18,000円**
(税込19,440円)

消費期限/2026年1月1日 PM11:00

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約2人前 全26品目

お重外寸
(一段あたり)
25.0cm x 25.0cm x 5.5cm



ホテルのおせち



RIHGA ROYAL HOTELS



リーガロイヤルホテルグループ
統括総料理長 太田 昌利

31 リーガロイヤルホテル
和洋中 一段重

本体 **18,500円**
(税込19,980円)

消費期限/2026年1月1日 PM11:00

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約2人前 全26品目

お重外寸
(一段あたり)
25.7cm x 19.6cm x 5.6cm



一品一品丁寧に和・洋・中を取りそろえたおせち料理をご堪能ください。

ゆで鯛の照焼、牛肉の笹包み、味付数の子、栗きんとん、黒豆煮、金粉飾り、ごまめ(しほ袋入り)、紅白なます、蟹爪の甘酢漬、鰻付煮あび、ポロニアソーセージのバイ包み焼、鶏肉のガランティース、胡瓜のゆずマリネ、サーモン入り野菜のテリーヌ、白身魚のアクアパッツァ風、車海老のガーリックバター焼、魚卵とドライフルーツのサラダ、2色のオリブピック、鮎掛けアーモンド、ローストビーフ、いかの中華風マリネ、豚肉のやわらか煮、若桃のシラップ漬、花餅、海老のチリソース和え、合鴨肉のスマーク、中華くらげ



味遊心 遊心亭

和洋おせちセット

彩り鮮やかな
伝統の味に仕上げ、
海の幸、山の幸を
生かしたおせち。

それぞれに1人前の祝い膳として、またご来客用として最適です。

26 遊心亭 つどい 〈2客〉

店渡しの場合 11,000円の5%引きで **550円引** 本体 **10,450円**
(税込11,286円)

宅配の場合 本体 **11,000円** (送料込) (税込11,880円)

お重外寸/16.8×22.1×13.6cm
消費期限/2026年1月2日

店渡し 宅配 約2人前 全29品目

特定原材料 卵 乳 小麦 えび

笹巻だんご、たら旨煮、伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、こんにゃく煮、煮びごぼう、花がんと煮、竹の子含め煮、小芋含め煮、椎茸含め煮、もみしライス、オニオンマリネ、イタリアンソーセージ、生ハム、莖わかめの塩ナムル、えぞあわび姿煮、一口にしん昆布巻、祝えび、味付数の子、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スマーク、栗きんとん、紅白なます、いくら醤油漬、ぶり照焼、たこ照焼、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆



華やかなオードブルと伝統的な和風メニューを一人用に一口分ずつ盛り付けたおせち。

27 年越しおせち
一段二客

店渡しの場合 11,800円の5%引きで **590円引** 本体 **11,210円**
(税込12,107円)

宅配の場合 本体 **11,800円** (送料込) (税込12,744円)

お重外寸/13.9×27.2×12.9cm
消費期限/2026年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに 全32品目

華やかな見栄えがパーティーに彩りを添えます。

28 洋風オードブルブラン 一段重

店渡しの場合 11,800円の5%引きで **590円引** 本体 **11,210円**
(税込12,107円)

お重外寸/18.5×30.0×6.8cm
消費期限/2026年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡し 宅配 約3人前 全29品目



タンシチューのテリーヌ、イカのアヒージョ風、ドロップベッパー、パンブキンサラダ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、オニオンマリネ、スマークサーモン、シナモンくるみ、鶏のチーズ焼、ペンネボモドローロ、ムール貝の塩レモンソース、赤ワイン風味牛肉煮込み、ロマネスコカリフラワー浅漬、フルーツフロマージュ、あんず白ワイン煮、キャベツとセロリのラペ、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、合鴨スマーク、グリーンオリーブ、じゃがいもチーズカリカリ、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、チーズオードブル、いか軟骨マリネ、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬、ローストビーフ



肉惣菜と魚介を中心としたオードブルメニューのみを贅沢に盛り込んだ豪華なおせち。お酒のおともにぴったり!

29 オードブルボックス フラージュ 二段重

店渡しの場合 17,800円の5%引きで **890円引** 本体 **16,910円**
(税込18,263円)

お重外寸/19.5×25.5×11.4cm
消費期限/2026年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡し 宅配 約3~4人前 全41品目



岩塩仕込み豚タンスマーク、イカとカナダホッキ貝のサラダ、パンブキンサラダ、イカのアヒージョ風、ドロップベッパー、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポテトサラダ、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬、ミートローフ、ドライフルーツバイ包み、ローストビーフ、白身魚の香草焼き、ロマネスコカリフラワー浅漬、スマークサーモン、グリーンオリーブ、いか軟骨マリネ、プチブリ海老サラダ、いくら醤油漬、レモンチーズドルチェ

鯉のマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーツのラペ、ペンネボモドローロ、ムール貝の塩レモンソース、きのこの醤油バターソース、合鴨スマーク、黒糖入りローストポーク、ロマネスコカリフラワー浅漬(重複品)、イタリアンソーセージ、フランポワーズマカロン、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、赤ワイン風味牛肉煮込み、浅漬ブロッコリー、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、鶏のチーズ焼、ドロップベッパー(重複品)、キャベツとセロリのラペ、チーズオードブル、紫花豆使用珈琲花豆、スマークチキンのマリネ

ご予約承り期間 宅配の場合 12月21日(日)まで 店頭お渡しの場合 12月27日(土)まで

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しのみの承りとなります。

店渡しの場合 00,000円の5%引きで 0000円引で このマークの商品は、店頭お渡しの場合のみ 当店希望販売価格より5%割引となります。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。 複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

数量限定

宅配専用おせち

宅配専用おせち
ご予約承り期間

12月16日火まで



二段で100品目を詰合せた豪快なおせち

40 京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち 二段重

お重外寸/28.5×38.0×13.7cm
賞味期限/2026年1月31日(要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

商品お届け日 12月29日(月)・30日(火)

※時間指定はできません。

巻の重
58品目

武の重
42品目

真鯛燗焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマス梅肉南蛮、のどろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、黒豆煮(梅型百合根羊羹)、さんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、海老新文、たら野菜つまみれ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、梅型蒟蒻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩りし、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生巻和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鱈昆布巻、焼き湯葉巻、連根旨煮、姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子の含め煮、ホッケつまみれ、白花生煮、紫花生煮、梅麩

錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風味)、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾(チーズ風味)、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨パストラミ、ポロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミソーセージ、海鮮新丈

41 ぎをん や満文 迎春おせち 三段重

本体 15,000円
(税込 16,200円) (送料込)

お重外寸/25.8×25.8×17.7cm
賞味期限/2026年1月31日(要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

商品お届け日 12月29日(月)・30日(火)

※時間指定はできません。

巻の重
15品目

武の重
23品目

参の重
24品目

昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花生煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、さんとん、波皮栗甘露煮、松前漬

ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛燗焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソデカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン

ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、豚タン、ポロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、胡麻団子、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(宇治抹茶)、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、サラミソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立香草焼

減塩



43 京都「津楽庵」 減塩おせち 三段重

本体 13,950円 (送料込)
(税込 15,066円)

お重外寸/17.3×17.3×17.3cm

賞味期限/2026年1月31日(要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

商品お届け日 12月29日(月)・30日(火)

※時間指定はできません。

巻の重
10品目

武の重
11品目

参の重
12品目

伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鰯照焼、梅麩、減塩たたき牛蒡、紅白かまぼこ、チキン二色巻、減塩数の子、減塩海老の旨煮

さんとん、波皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若桃甘露煮(重複品)、ローストビーフ、梅麩(重複品)、紅白なます、鰯いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩鰯の旨煮、黒豆煮

さつまいも甘露煮、減塩五目きんちゃく、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにやく、減塩がんもどき煮、減塩蒟蒻、きぬさや、減塩椎茸煮、焼き湯葉煮



42 彩豊楽 三段重

本体 11,000円
(税込 11,880円) (送料込)

お重外寸/17.8×17.8×17.7cm

賞味期限/2026年1月31日(要冷凍)

※解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

商品お届け日 12月29日(月)・30日(火)

※時間指定はできません。

巻の重
13品目

武の重
14品目

参の重
11品目

帆立香草焼、田作り煮、紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老、松前漬、数の子、オクラの浅漬、鱈昆布巻、ぶり照焼、さんとん、栗甘露煮、黒豆煮

金柑甘露煮、金ごま角煮、焼き湯葉巻、鳴門金時芋レモン煮、寿高野豆腐、姫竹旨煮、椎茸柚子煮、海老芋旨煮、たたきごぼう、の巻(ほうれん草)、小松菜と揚げの煮物、若桃甘露煮、花餅紅梅

九条葱入り玉子焼、くるみ甘露煮、わらび餅、抹茶わらび餅、若鶏の三色巻、紅白なます、かに風味かまぼこ、鶏つくね串、いかなごかつお節和え、知鳥鶏鶏皮、帆立生巻和え

京湯元と
京料理の名店が
おりなす
おせち料理を
ご堪能下さい。



(参の重)

数量
限定

巻の重
17品目

武の重
15品目

参の重
12品目



37 「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」 京洛饗宴 三段重

本体 21,000円
(税込 22,680円)

お重外寸/19.5×19.5×5.0cm

消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

店渡しのみ 約3-4人前 全44品目

伊達巻、牛しぐれ笹包み、てまり餅、バイクドエッグ、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、黒豆金箔、海老艶煮、ばい貝旨煮、田作り、若桃甘露、赤魚マヨネーズ焼、いくらなます、数の子、金箔あわび旨煮、矢羽根餅

赤かまぼこ、白かまぼこ、パストラミベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、ごぼう西京漬、真砂ずんだサラダ、かに爪、さんかん煮、ぶり照焼、かに信田、広島菜信田、椎茸煮、信田巻含め煮、味付いんげん、金目鯛西京焼

宇治抹茶金箔ようかん、焼豚スライス、鶏香草焼、白身魚のエスカベッシュ、京人参なます ごま風味、ローストビーフ、チーズスパイシーミート、花咲サラダ、くるみ、銀鮭グリルマスタード、いいたこ酢漬、子持鮎甘露煮



38 「渡月庵」「月香」「宝生亭」 北陸温泉旅館 コラボおせち 三段重

本体 20,800円
(税込 22,464円)

お重外寸/19.5×25.5×5.0cm

消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くら

店渡しのみ 約3-4人前 全53品目

巻の重
19品目

武の重
17品目

寿玉子、鮭味噌焼、数の子、田作り、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、さんかん煮、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、紅白なます、いくら、いいたこ酢漬、ばい貝旨煮、いか黄金、海老艶煮、いか松笠

真砂ずんだサラダ、こはだ栗漬、黒豆金箔、広島菜信田、かに信田、紅白かまぼこ、伊達巻、ぶり照焼、焼えびスモーク風味、若桃甘露、椎茸煮、花こんにやく、味付いんげん、ごぼう西京漬、友禅紅白串、ポークパストラミ、京人参なます ごま風味



(武の重)

参の重
17品目

ドライフルーツツバ包み、くるみ、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、パストラミベーコン、レモンスライス(シロップ漬)、スモークトラウトサーモン、ローズ、ローストビーフ、チーズスパイシーミート、バイクドエッグ、花咲サラダ、ミニハンバーグ、味付ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、金時芋旨煮、ドライマトワイン煮

39 京都上桂 旬彩味処 いずみ 和風おせち 三段重

本体 12,800円
(税込 13,824円)

お重外寸/16.5×16.5×5.0cm

消費期限/2026年1月1日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

店渡しのみ 約2-3人前 全34品目

えび真薯、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、一口昆布巻、波皮栗きんとん、黒豆金箔、葛羽衣(紅梅)、葛羽衣(白梅)、ばい貝旨煮、数の子、牛しぐれ笹包み、田作り、手まり餅、海老旨煮

かに風味かまぼこ土佐漬、たたき牛蒡、花こんにやく、小松菜と揚げ煮物、トマトとほうれん草ふくさ焼、蟹とあおさのサラダ、若桃甘露、大根彩り漬、にしん黄金、トラウトサーモン味噌焼

伊達巻、パストラミベーコン、椎茸煮、寿高野、紅白市松かまぼこ、ハリハリ真砂和え、たら野菜つまみれ、にしん燗焼、紅白なます、いくら

ご予約承り期間 店頭お渡しの場合 12月27日(土)まで

店渡しのみ

このマークの商品は、店頭お渡しをのみの承りとなります。

※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

有名旅館・銘店のおせち

人気の旅館や銘店が
コラボした魅力あふれる
豪華なおせち。

いずみ

全34品目

全44品目

全38品目

全34品目

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

蟹

焼きがにや鍋物で
食卓を豪華に!

愛媛県宇和島産の活本鰯を
明石にて備長炭で焼きました。

天然焼鯛

52 活焼鯛〈中〉 1尾入 本体 **5,480円**
養殖(焼上り約550g) (税込 5,919円) **店渡しのみ**

54 明石沖産 天然焼鯛〈小〉 1尾入 本体 **4,980円**
(焼上り約350g) (税込 5,379円) **店渡しのみ**

53 活焼鯛〈大〉 1尾入 本体 **6,580円**
養殖(焼上り約750g) (税込 7,107円) **店渡しのみ**

活焼鯛・天然焼鯛 ご予約承り期間 **12月19日金まで**
商品お渡し日 **12月31日水のみ**



48 生ずわいがに 店渡しのみ 冷凍
〈ハーフポーション〉
〈バルダイ種〉(アメリカ産)
2kg 本体 **17,800円**
(税込 19,224円)

49 生ずわいがに 店渡しのみ 冷凍
しゃぶしゃぶ用
(インドネシア・ロシア・カナダ産他)
700g×2 本体 **19,800円**
(税込 21,384円)



51 生ずわいがに 店渡しのみ 冷凍
〈バルダイ種〉(ロシア産)
3kg 本体 **27,800円**
7肩入 (税込 30,024円)



50 ボイルずわいがに 店渡しのみ 冷凍
〈オビロオ種〉(ロシア産)
2kg 本体 **15,800円**
5〜6肩入 (税込 17,064円)

おもてなしの席を
美しく華やかに



45 お魚屋さんのお寿司
マツモト自慢のにぎり盛合せ
〈五島ぶり・ふかうら真鯛使用〉 店内調理

30貫入 本体 **4,980円**
特定原材料 小麦 卵 (税込 5,379円) **店渡しのみ** 数量限定



44 お魚屋さんのお寿司
人気のにぎり3種盛
〈中トロ・ふかうら真鯛・サーモン 各7貫〉 店内調理

21貫入 本体 **3,980円**
(税込 4,299円) **店渡しのみ** 数量限定



47 お刺身盛合せ 店内調理
〈トロ入〉
16点盛 本体 **6,980円**
(税込 7,539円) **店渡しのみ** 数量限定



46 海鮮ぶり 店内調理
しゃぶしゃぶ用
(ボン酢3袋付き)
45枚入 本体 **3,980円**
(税込 4,299円) **店渡しのみ** 数量限定

お刺身

集いの席を
華やかに彩る
海の幸

ボリューム満点! おいしさあふれるバラエティ豊かな盛合せ!



60 祝宴オードブル 店内調理
約3〜4人前 本体 **3,580円**
(税込 3,867円) **店渡しのみ** 数量限定
特定原材料 卵 乳 小麦 卵



59 パーティーオードブル 店内調理
約3〜4人前 本体 **3,380円**
(税込 3,651円) **店渡しのみ** 数量限定
特定原材料 卵 乳 小麦 卵

お魚屋さんのお寿司・お刺身・蟹・
デリカ(にぎり寿司・オードブル)

ご予約承り期間 **12月25日土まで**

商品お渡し日 **12月30日火・31日水**



56 にぎり寿司盛合せ 店内調理
きらめき
約3〜4人前
本体 **3,980円**
(税込 4,299円)
特定原材料 卵 乳 小麦 卵 かに



58 にぎり寿司 祇園 店内調理
ぎおん
約3人前 本体 **1,980円**
(税込 2,139円) **店渡しのみ** 数量限定
特定原材料 卵 小麦 卵



57 にぎり寿司 白川 店内調理
しらかわ
約3人前 本体 **2,980円**
(税込 3,219円) **店渡しのみ** 数量限定
特定原材料 小麦 卵



55 にぎり寿司 八坂 店内調理
やさか
約4人前 本体 **3,980円**
(税込 4,299円) **店渡しのみ** 数量限定
特定原材料 小麦 卵

デリカ にぎり寿司

店渡しのみ このマークの商品は、店頭お渡しのみの承りとなります。

数量限定 このマークの商品は、数に限りがございます。品切れの場合はご容赦ください。

ご予約のお寿司・お刺身・オードブルは水玉ふるしき付きです

🎭 **キャラクターおせち**



だるま姿の
キャラクターがかわい
2026年正月
限定デザインのお重箱。

61 紀文食品
おせち詰合せ/ディズニー 二段重

お重外寸/16.5×16.5×9.7cm 消費期限/2026年1月2日

特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

店渡しのみ 大人2人 子供2人 全26品目

📦 重の重:13品目

鯛入り蒲鉾 紅、鯛入り蒲鉾 白、伊達巻、栗甘露煮、味付数の子、
海老の旨煮(祝海老)、くるみ甘露煮、黒豆、煮しめ芋、煮しめごぼう、
煮しめ梅型こんにゃく、煮しめ椎茸、練り切り/ミッキーマウス

📦 式の重:11品目

かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニマウス、イタリアンソーセージスライス、
三元豚ロースパストラミ、海老とブロッコリーのテリーヌ、玉子焼、デミグラス
ハンバーグ、肉団子、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、練り切り/ミニマウス

本体 **10,800円**
(税込11,664円)

【別 添】

●切り餅 (標準6個入り)
※8種類からランダムに6個入ります。
(重複する可能性もあります)

●食べられる
シール (1枚)

※蒲鉾などの平らな
食材に貼りつけら
れます。デザインは
どちらか1種類が
ランダムで入ります。

📦 全店
限定数量
20コ



2026年正月
限定デザインのお重箱。
キャラクターがいっぱい入った
かわいなおせち詰合せ。

62 紀文食品
サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段重

お重外寸/16.5×16.5×10.8cm

消費期限/2026年1月2日

特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ

店渡しのみ 大人2人 子供2人 全23品目

📦 重の重:12品目

伊達巻、鯛入り蒲鉾 紅、鯛入り蒲鉾 白、
栗さんどん(鳴門芋さんどん/栗甘露煮)、
昆布巻、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、
海老の旨煮(祝海老)、黒豆、練り切り
(ハローキティ)、蒲鉾(ポチャッコ)

📦 式の重:11品目

鶏ももトマト煮込み、豚角煮、デミグラスハン
バーグ、若桃甘露煮、蒲鉾(シナモロール)、
りんごのグラッセ、三元豚ロースパストラミ、
大学芋(ごまかつま)、錦玉子、練り切り
(クロミ)、オリーブ

本体 **10,800円**
(税込11,664円)

📦 全店
限定数量
20コ



ワンちゃん ネコちゃん

ペット用おせち

愛犬用

63 コミフデリ
招福おせち

本体 **3,780円**
(税込4,158円)

お重外寸/13.1×15.0×4.7cm

賞味期限/2026年1月31日

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、ベビー帆立の甘露煮、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

特定原材料

卵 乳 小麦 鶏 大豆 鶏肉



店渡しのみ 冷凍 小型犬 1匹 全11品目

※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。

64 コミフデリ
お正月料理

本体 **2,180円**
(税込2,398円)

お重外寸/13.5×13.5×4.0cm

賞味期限/2026年1月31日

ハンバーグ、温野菜(ブロッコリー)、かぼちゃさんどん、モロヘイヤうどん、
花びらかまぼこ、スモークチキン、温野菜(いんげん)、花型人参

特定原材料

卵 小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

※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。

店渡しのみ 冷凍 小型犬 1匹 全8品目



📅 12月1日(月)まで

📅 商品お渡し日 12月28日(日)～31日(水)

65 コミフデリ
ネコちゃんおせち

本体 **2,780円**
(税込3,058円)

お重外寸/9.6×9.6×5.4cm

賞味期限/2026年1月31日

田作り、花型人参、花びらかまぼこ、白身魚の桃色しんじょう、
かぼちゃさんどん魚粉のせ、温野菜(ブロッコリー)、スモークチキン、
温野菜(パプリカ)

特定原材料

卵 小麦 大豆 鶏肉

※片口いわしは「えびか」に混ぜる漁法で
捕獲しています。



別添:あだし
風味ジュレ

おせちご予約承り・お渡し日のご案内

	店渡しおせち	宅配おせち ※店渡し可	宅配専用おせち	ペットおせち (店渡しのみ)	お魚屋さんの お寿司・お刺身 (店渡しのみ)	かに (店渡しのみ)	デリカ お寿司・オードブル (店渡しのみ)	活焼鯛・天然焼鯛 (店渡しのみ)
商品番号	1~39・61・62	6~8・22~29	40~43	63・64・65	44~47	48~51	55~60	52・53・54
ご予約 締切日	12/27(土)	12/21(日)	12/16(火)	12/1(月)	12/25(木)			12/19(金)
お届け・ お渡し期間	12/31(水)のみ	12/31(水)のみ ※時間指定はできません	12/29(月)・ 12/30(火) ※時間指定はできません	12/28(日)~ 12/31(水)	12/30(火)・12/31(水)			12/31(水)のみ

宅配のみ **宅配**

このマークの商品は、宅配を承ります。

時間指定は出来ません。ご了承ください。(20時以降にお届けとなる場合がございます)



おせちの宅配は
京都府下・大阪府下・兵庫県下・奈良県下・
和歌山県下・滋賀県下・三重県下 全域
に限らせていただきます。(手数料はいただきません。)

※山間部など積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所
から連絡させていただきますので係員とご相談ください。

**お支払いに
ついて**

店渡し 商品と引き換えで
お支払いください。

宅配 お申し込み時に
お支払いください。

※お電話、ホームページ上でのご予約は承っておりません。※印刷の性質上、写真と現物の色が異なる場合がございます。
※掲載商品は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。複数お買上げの際、お支払い額が税込価格の合計
と異なる場合がございます。※お申し込み日切日後の変更、取り消し等はご容赦下さいませ。
※承り期間中でも予定数量になり次第、終了させていただきます場合がございます。※割引セール時は対象外です。
※ご注文に関わる個人情報、ご注文商品のご予約にのみ使用させていただきます。

ご注意ください

12月31日、閉店時間が通常より早くなっております。
お受けとりは、**営業時間中**にお願いいたします。

お申し込み・お渡しは **マツモト** 各店案内所まで