

# ーキと一緒に買うとポイントプレゼント。 まとめて買うと お値段もお得!!

メニューをお選びください。 ケーキと対象のパーティー

## 29 のお好きなケーキ1品

















## 対象のパーティーメニュー(下記7品)



Xmasパーレルセット 1,380円 《本体価格》 1,380円 (税込1,490円)

4 900000 000559



45 Xmasパーティー 寿司盛合せ 3~4人前 22貫

(本体価格) **1,380**円 (税込1,490円)

900000 000764



40 パーティーチキンセット 3~4人前 〈本体価格〉 1,380円

900000 001136



3~4人前 〈本体価格〉 **1,380**円 (税込1,490円)

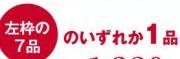
900000 000566



お祝い手巻寿司 (まぐろ2種入り)



〈本体価格〉 1,380円



(本体価格) **1,380**円 (税込1,490円)



(税込2,700円)





(本体価格) 3,680円

ポイントプレゼント

# A·コープおすすめの 苺サンド



《本体価格》 3,060円

(税込3,305円)

1 5号(直径約15cm) トッピング苺6コ ローソク5本入

★〈本体価格〉3,400円(税込3,672円)

4 903110 177135



2 6号(直径約18cm)

★〈本体価格〉3,900円(税込4,212円)

4 903110 104810

★はメーカー希望小売価格です。

(税込3,791円)







7 クリスマスペアケーキ

9

ヤマザキ クリスマス

ブッシュ・ド・ノエル

★ 〈本体価格〉 3,056円 (税込3,300円)

4 903110 104872

(直径約17cm)

2個入(直径約11cm)

トッピング用苺3コ別添 ローソク4本入 ★〈本体価格〉2,700円(税込2,916円)

4 903110 263876

(6個入) トッピング用苺2コ別添 ローソク5本入 ★〈本体価格〉3,694円 (税込3,990円)

〈本体価格〉 3.3 4 3円 (税込3,591円)

4 903110 243182

2つの味が楽しめる

ペアケーキ

李 430円 本体価格

(税込2,970円)

(税込2,624円)

★はメーカー希望小売価格です。



















★はメーカー希望小売価格です。

★はメーカー希望小売価格です。

7





900000 000887



900000 000894



★はメーカー希望小売価格です。

★はメーカー希望小売価格です。

〈本体価格〉 698円

900000 001143

(税込754円)

ご予約締切日 12/16 休まで

お渡し日

12/23 ♣ ▶ 25 **±** 





〈本体価格〉 **1,380**円

※わさび抜きとなります。 善行店、新田店、笠懸店では取り扱っておりません。

(税込1,490円)





お刺身盛合せは、城山店、中田店、原宿店、JAファーマーズ(野田宿・朝日町・朝倉町・太田藪塚)では取り扱っておりません

4 900000 001174

## おせちとお寿司またはオードブルが

セットでお得なポイントプレゼント!

オードブル」のいずれかをご予約いただくと、Tポイントをプレゼントいたします。





## 末年始のごちそうメニュ

食卓を華やかに彩るこだわりの味 ※1/1●は、JAファーマーズ(安中・ブレイス・富岡・野田宿・朝日町・朝倉町・太田蔵塚・高崎吉井)のみの取扱いとなります。





お刺身威合せは、城山店、中田店、原宿店

12/23 🕏 まで



## :

## このコーナーのおせちは宅配のみとなります。



(税込19,980円)

〈本体価格〉

●重箱サイズ たて14.5×よこ14.5×高さ4.3cm ●紙製容器 ●冷凍

賞味期限 冷凍にて2022年1月31日 解凍後はお早めにお召し上がりください。

字 配 日:12/30分 15 無料宅配 ご予約締切日:12/23分 

いんげんごま和え、鳴門巻チーズ、海老相生巻、 さんま黄金漬、たら煮、合鴨燻製、寿だし巻玉子、 かつおくるみ、梅麩甘煮

無料宅配 ご予約締切日:12/23€ "900000"000269

壱の重

栗きんとん、黒豆煮、蟹海宝盛り、 照焼帆立、花こんにゃく(白)、

花こんにゃく(赤)、そら豆甘煮、金柑蜜煮、帆刺黄金松前、にしん昆布巻、海老艶焼、

さずの里

かつおくるみ、伊達巻

海老やお肉料理を中心に

豪華に盛り込んだ洋風オードブル。

宅配のみ 数量限定

●重箱サイズ たて21×よこ21×高さ6cm

賞味期限 冷凍にて2022年1月31日 3

解凍後はお早めにお召し上がりください。

宅 配 日:12/30

●発泡スチロール容器 ●冷凍



弐の重

月うさぎの里バーニーズ 迎春洋風オードブル

椎茸煮、梅麩甘煮、白梅もち、焼野菜のトマトマリネ、ペーコンチー 紅梅もち、叩き牛蒡・ブリ服 ズドッグ、ホワイトパストラミ、ミート 快、白花豆、干しあんず、焼 パイ包み、地どりのテリーヌ、合鴨デ 筍煮、なごみ巻(ほうれん草) ウス、ミートローフ、スモークトラ なごみ巻(海老)、市松蒲鉾、ウトローズ、海鮮チーズサラダ、レ 東だら子目煮、田作り、味付 かと野菜のマリネ、合鴨スモーク、 数の子、紅白なます、蛸梅酢 スタッフドオリーブ、若桃コンポート

三浦聖治料理長の監修により、伝統の和風料理と 創作洋風料理を盛り込んだおせちです。 和洋それぞれに素材と味を吟味したおせちは 晴れやかに新春を迎えるにふさわしい 贅沢な仕上がりになっております。





遊ヶ崎

宅配のみ 数量限定

(税込18,500円)

フーディーネット

●重箱サイズ たて19.6×よこ19.6×高さ15.6cm ●紙製容器 ●冷凍

賞味期限 冷凍にて2022年2月28日 解凍後はお早めにお召し上がりください。

宅 配 日:12/30分 16 無料宅配一 ご予約締切日:12/23

"900000"001105

松下琢馬料理長の監修。 である。 「ローストピーフ」や「チキンパロンティン」など家庭ではなかなか作れない手の込んだ、色とりどりの華やかな料理が特徴で、 にまないのが出まっています。 AYAMA-AN 年末年始のお集まりの際に重宝する商品です。

宅配のみ 数量限定

大宮エグリーズドゥ 葉山庵

「洋風オードブル

〈本体価格〉

(税込11,880円)

●重箱サイズ たて22×よこ27.1×高さ4.5cm ●紙製容器 ●冷凍

賞味期限 冷凍にて2022年2月28日 3 解凍後はお早めにお召し上がりください。

18 無料宅配 宅 配 日:12/30**☆** ご予約締切日:12/23**☆** 

ポークのカポナータ添え、レッドキャベツビ アジのエスカベッシュ、チキンバロンティン 赤ワイン煮、ガーリックチキン、ミックスビ

ボウィノ魚、カーリックチャス、ミック人とーク人、 ローストピーフ (ソース付)、チャンフルーティ、 若桃コンポート、エピとブロッコリーのテリーヌ、 ニンジンのラペ、イカ松笠サフラン、エピと魚介の サラダ風、ピーマンスペイン風マリネ、ポーク リエット、タコのマリネバジル風味、イベリコ豚 入りパテ、サーモントラウトと野菜のマリネ

数量限定

八坂

のむら

色とりどりの祝い料理を32品目詰合せ、

亀甲型の手桶三段重に、

(税込10,800円)

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

●重箱サイズ たて18.3×よこ17.4×高さ18.4cm(持ち手込)

900000"000405

●合成樹脂容器 ●重箱に盛り付け済

少家族で楽しんで頂ける様仕上げました。

バイ貝旨煮、若桃甘露煮、海老艶焼、伊達巻、あわび煮、 笹巻茶巾、手まりもち、甘鯛西京焼、味付数の子 さつまいも甘露煮、紅白梅松葉

与の重

伍の重

紅白蒲鉾、叩き牛蒡、紅白友禅串、龍皮巻、錦糸巻、花こんにゃく、しめじ旨煮、菜の花辛子和え、いか松笠雲丹焼、小鮎甘露煮、鶏肉塩麹焼、梅麩甘煮 金時梅人参旨煮、豚角煮、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、焼帆立串、田作り、渋皮栗きんとん

紅梅もち、白梅もち、昆布巻、海鮮市松、鮎土佐和え、 たこ照焼、風味あんず、紅白なます、いくら醤油漬、梅麩甘煮

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を 竹籠に詰合せました。来客用や贈り物にも 最適な一品です。



工場を構える京都伏見の清らかな地下水を 使用し、素材の味わいを丁寧に引き出して います。冷凍おせちのパイオニアとして

京菜味のも

花籠 のむら

〈本体価格〉 **6.300**円 (税込6,804円)

●重箱サイズ 直径21.6×高さ5.5cm ●紙製容器 ●重箱に盛り付け済

消費期限 2022年1月2日 📵 保存料は使用しておりません。※要冷蔵

壱の重  ぷらむ

京都ならではの通りの一つ、四条通り祇園町 「花見小路」を少し下がった所に 「祇園 ぶらむ」は店舗を構えます。 四条通りより花見小路を南に下がればそこはもう fながらの建物や石畳、京都祇園の雰囲気・歴史を そのままに残す風情ある預りとなっております。 オーナーシェフ梅村は「料理人」は「職人」で あるべきを信条に18歳から修業を行い 22歳で独立。現在に至るまでも旨い料理は 「サプライズ」と、お客様へ料理を ふるまっております。



(税込7,560円)

壱の重

ソーニング かった しかい かいかく イス・コング グック・デック・デック・デック・ス・ゲーク・ほうれん草と 若端のデリース・ デリーヌ・キタンスモーク、ほうれん草と 若端のデリース・ 生ハムスライス、パーティーテリース、第のチーズ焼、 有頭海老タルタルソース、モルタデッラ、スタッフドオリーブ、

ローストチキンスペアリブ、スモークトラウトサーモン

カニとクリームパイ包み、蒸し豚スライス、ベーコンチー

創作を凝らし、祇園「ぶらむ」ならではの洋風にアレンジしたこだわりの料理を幅広くたっぷりと盛込みました。 ぷりぷりとした食感のロブスターと濃厚なホワイトソースがよく合う「ロブスターホワイトソース焼き」や ジューシーで柔らかく仕上げた「ローストビーフ」といった

オリジナルの洋風料理も贅沢に詰め込みました。

いつもと違ったお正月を楽しみたい方にぴったりなおせちです。 洋酒やワインのお供としても。

250





●重箱サイズ たて20.6×よこ30.3×高さ4.9cm

●木製容器 ●冷蔵タイプ

〈本体価格〉 13,000円

(税込14,040円)

消費期限 2022年1月2日 ※要冷蔵

21 店 渡 し 日:12/31 ご予約締切日:12/25 ● 

900000 001082

さつまいも金団、渋皮栗甘露煮、彩リテリーヌ、スモークサーモンオリープオイル漬け、若鶏ディアブル風 合鴨スモークケッパーのせ、サーモンとレモンの炙り焼き、ムール貝グラタン雲丹風味、柿博多、黒豆赤ワイン煮 合鴨スモークケッパーのせ、サーモンとレモンの炙り焼き、ムール貝グラタン雲丹風味、柿博多、黒豆 豚肉香味焼き、ローストビーフ、真鯛ポワレ、からすみ、ロブスターホワイトソース焼き、海老のブ 帆立の燻製、黒豆チーズパイ包み、オーロラカスタード、スタフドオリーブ、ドライトマト赤ワイン煮

一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、 お祝い海老、黒豆、梅餅、鶏木の芽 味噌焼、合鴨ロース、数の子 醤油漬、金柑甘露煮

超旨煮、紅白浦鉾、栗さんとん、 金時人参入り生酢、いくら醤油漬。 海化力参入り生酢、いくら醤油漬。 海花目煮、蓮根型こんにやく、筍煮メ だしき、梅芋養松葉串、若桃甘富煮 松悠、手まり麩、梅型人参

19 無料宅配 宅 配 日:12/30**分** ご予約締切日:12/23**分** 

900000 000467

賞味期限 冷凍にて2022年1月31日 解凍後はお早めにお召し上がりください。

配 日:12/30分

※宅配はクール便にてお届けします(ID は北海道・青森・秋田・沖縄・離島を除く。 ID は北海道・沖縄・九州・離島を除く。 IB・IB・図・図 は沖縄・離島を除く。)





割烹料亭千賀

●重箱サイズ たて25.7×よこ25.7×高さ18.5cm

●紙製容器 ●冷蔵タイプ

11 店 渡 し 日:12/31 ご予約締切日:12/25 ●

割烹料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。

## 数量限定

割烹料亭千賀 吉寿千 三段重

〈本体価格〉 13,980円 (税込15,098円)

●重箱サイズ たて19.5×よこ19.5×高さ18.5cm ●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壱の重

## 料理長

愛知県蒲郡に居を構える割烹料亭。 神戸の料亭を皮きりに大阪の一流料亭で 修業を積んだ料理長が昭和46年に独立。 愛知県蒲郡に料亭「千賀」を 開き、自ら料理長として腕をふるい、 日本料理の伝統に斬新な意匠を加え、 高い評価を受けています。

今年で創業50周年を迎える割烹料亭千賀の 料理長「千賀信明」が、腕によりをかけ、 美しく華やかに盛り付けた、絢爛豪華、渾身力作の高級おせちです。

定め上 家との上 家との上 家との上 家との上 家との上 湯照焼、椎茸白素、寿高野豆腐、 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、 カシューナッツ飴炊き、はかた地どりの ロブスター、くるみ煮、錦玉子、 家の子自煮・ミートローフ、柚子オーロラ、 焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、 カシューナッツ飴炊き、はかた地どりの マスノる、くるみ煮、錦玉子、 家の子自煮・シースペーコンチーズ、紅鮭しんじょう、 あがにし貝自煮、いくら醤油煮、金箔 、黒豆、紅鮭の石狩漬、多り野菜の 和口のおき、子持扁賊、ローズ がし、カルンの子の大の大きで が、カルンの子の大の大きで が、カルンの子の大きで カルンの子の大きで カーモン、数の子を甲漬、たこ生姜 カまり手で カーモン、数の子を甲漬、たこ生姜 カまり手で カーモン、数の子を下漬、たこ生姜 カーモン、数の子を下漬、たこ生姜 カーモン、数の子を下漬、たこ生姜

### 2014年6月にオープン。割烹料亭千賀が長年培った和食の味と技、 キッチン千賀 そしておもてなしの心を大事に洋食メニューを豊富に取り揃えております。

厳選した和と洋の食材を彩りよく、美しく、 表現力豊かに盛り付けた 老若男女に愛される 和洋おせち料理です。



《本体価格》 13.500円

●重箱サイズ たて13.7×よこ25.7×高さ18.5cm ●紙製容器 ●冷蔵タイプ

店 渡 し 日:12/31@ ご予約締切日:12/25❶ 900000 001051

(税込14,580円)

無料宅配 ご予約締切日:12/23◆ "900000"001099

京都「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」 コラボおせち三段重 (本体価格) 18,500円

●重箱サイズ たて19.5×よこ19.5×高さ17.5cm

消費期限 2022年1月1日● ※要冷蔵

消費期限 2022年1月2日 ※要冷蔵

11 無料宅配 ご予約締切日:12/23◆

"900000"000368

消費期限 2022年1月2日 ※要冷蔵

12 無料宅配 ご予約締切日:12/23金

"900000"000375"

宅 配 日:12/31€

宅 配 日:12/31@

●紙製容器 ●冷蔵タイプ

配 日:12/31@

壱の重(京湯元 瑞鳳閣) 弐の重(京料理 花ごころ) 参の重(京料理 栄寿庵)

羽二重奉書、なごみ巻海老、てまり餅、くるみ、友禅紅口串、いか松笠、蛸酢、 海鮮サラダ、地どりのテリーヌ、モルタデッラ、ばい貝盲煮、錦玉子市松、きんかん煮、 若鶏八幡巻、なごみ巻ほうれん草、 増元イース・マンゴーミルフィーユ、 牛しぐれ笹包み、金箔あわび旨煮、海老 花こんにやく、いくらなます、黒豆金箔、 焼えびスモーク、あんず、スモークトラウト 豊、田牛り、花餅紅梅、伊達巻、子持 栗きんとん、数の子、トラウトサーモン 日元カトさび、赤魚西京焼、若桃甘露、 味噌焼、伊予柑なます、こはだ栗漬 ブリ焼きほたて、矢羽根餅

(税込19,980円)



京都の和食処 「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」がコラボしたおせち料理。 それぞれのお重に定番のおせち料理に加え、 お店の特徴をいかしたお料理を盛込みました。



土原料すべて国 ワンランク上のこだわりおせちです。工原料すべて国産原料を使用した



イニシオフーズ ●重箱サイズ たて16.8×よこ22.1×高さ13.6cm

●紙製容器 ●冷蔵タイプ 店 渡 し 店 渡 し 日:12/31 合 ご予約締切日:12/25 **●** 

宅 配 日:12/31€ 無料宅配 ご予約締切日:12/23分 4 900000 001020

(税込10,800円)

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

・ 世巻だんご、たら旨煮、伊達巻、紅白かまぼこ、若桃甘露煮、一口にしん昆布巻、こんにゃく煮焼湯葉巻き、煮メごぼう、竹の子含め煮、椎茸含め煮、小芋含め煮、花麩煮、イタリアンソーセージ、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、味付数の子、えぞあわび姿煮、田作り、祝えび、ロストビーフ、生ハム、丹波黒ぶどう豆、紅白なます、いくら醤油漬、ぷり駅焼、いか松笠、安納芋の栗きんとん

オードブルは華やかに、 おせちは伝統的な 和のおせちの食材を 一人用に一口ずつ 詰めております。

### 数量限定

味遊心

年越しおせた イニシオフーズ

〈本体価格〉 10,000円

(税込10,800円) ●重箱サイズ たて27.2×よこ13.9×高さ12.9cm ●紙製容器 ●冷蔵タイプ

> 店 渡 し 店 渡 し 日:12/31 ご予約締切日:12/25 **●**

| この単 | 一次の単(三の単と回じ) | 一次の単(三の単と回じ) | 一次の単(三の単と回じ) | 一次の | 一次の

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

無料宅配 宅 配 日:12/31 **金** ご予約締切日:12/23 **☆** 

数量限定

## 遊心亭匠おせち 一段重 (本体価格) 15,000円

イニシオフーズ ●重箱サイズ たて24×よこ24×高さ6.8cm

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵 ●木製容器 ●冷蔵タイプ

6 店渡し店渡し日:12/31億 ご予約締切日:12/25€ 900000 001037

無料宅配 宅 配 日:12/31 **金** ご予約締切日:12/23 **季** 

900000 001075

黒糖入りローストポーク、丹波地どりの塩焼き、穂先筍含め煮、こんにゃく煮、煮メれんこん、煮メごぼう、浅漬きぬさや、六角小芋含め煮、大黒しめじ煮浸し、花型人参煮、さつま芋亀、抹茶入り松風焼、黒豚ごぼう巻、いくら醤油漬、かまぼこ(紅・白)、宝巻、ぷり照焼、あわび煮貝、若桃甘腐煮、帆立てり焼、味付数の子、申えび塩焼、伊達巻、いか松笠、丹波黒ぷどう豆、ふぐの錦糸巻、華さぬた巻、紅白なます、小鯛甘酢漬、酢だこ、安納芋の栗きんとん

海老・ぶり・きんとんなどの謂れ食材はもちろん、和と洋メニューを バランスよく盛り込んだよくばりなおせち。



●重箱サイズ たて19.4×よこ19.4×高さ11.9cm

●紙製容器 ●冷蔵タイプ

900000 000047

無料宅配 宅 配 日:12/31 金 ご予約締切日:12/23 **ふ** 

900000 000245

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵



洋風オードブル (本体価格) 10,000円 (税込10,800円)

●重箱サイズ たて30×よこ18.5×高さ6.8cm ●紙製容器 ●冷蔵タイプ

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

900000 001273

無料宅配 ご予約締切日:12/23◆ 宅 配 日:12/31@ 

サーモンのクリームチーズ和え、いく5署油漬、ガトーマカロン抹茶、スモークサーモン、グリーンオリーブ、 かに風味浦鉾、シュリンプカクテル風、トリュフ香るガランティーヌ、パーナ貝燻製オイル漬、鶏のトマトチーズ焼 イ鬼リアンソーセージ、ドロップペッパー、ほうじ茶チョコレート、フルーツフロマージュ、生ハムチーズロール、 スチームポーク(ジェノペーセソース添え)、ホワイトパストラミ、カシューナッツポーク、フカヒレ風魚卵和え スチームボーク(ジェノベーゼソース添え)、ホワイトパイトラミ、カシューナッツボーク、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、ローストビーフ、浅漬ブロッコリー、じゃがいもチーズカリカリ、合鴨スモーグ



贅沢な味わいそのままに、少人数家庭でも 様々な味わいを楽しめるぴったりサイズのおせちです。



味遊心

イニシオフーズ ●重箱サイズ たて19.4×よこ19.4×高さ11.9cm

●紙製容器 ●冷蔵タイプ

店 渡 し 日:12/31 ご予約締切日:12/25 **●** 

(税込10,800円)

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

無料宅配 宅 配 日:12/31 金 ご予約締切日:12/23 **ふ** 

蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、煮メごぼう、竹の子含め煮、煮メれんこん。浅濃きぬさや、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、丹波 一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、寿高野豆腐、黒 ぶどう豆、ちょろぎ、伊達巻、たこ 桜煮、 花麩煮、ぷい原焼、祝えび、味付ばい貝、笹巻だんご、味付数の子、たら旨煮、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、 豚角煮、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、錦玉子、カナダ 紅白なます、いくら醤油漬

味遊心 イニシオフーズ

数量限定

●重箱サイズ たて14.9×よこ14.9×高さ13.6cm ●プラスチック ●冷蔵タイプ

店渡し 店渡し日:12/31 ご予約締切日:12/25

紅白かまばこ。錦玉子、丹波黒ぶどう豆 花餅(紅梅)、鶏の塩麹焼、合鴨 こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮メごぼう、安納芋の栗きんとん、味付数の子、スモーク、イタリアンソーセージ、肉 煮メれんこん、ふき含め煮、小芋含め煮、木をます、田作り、いくら醤油漬、 でんご、スモークサーモン、パストラミ 佐直含め煮、もみじスライス、が川照焼、なまず、田作り、いくら醤油漬、 肉鮮市松、海老チリソース 海鮮市松、海老チリソース 寿厚焼玉子、一口にしん昆布巻、祝えび

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

無料宅配 宅 配 日:12/31金 ご予約締切日:12/23**念** 

(税込10,800円)



1 店 渡 し 日:12/31 ご予約締切日:12/25 ●

900000 000030

参の重

1 無料宅配 宅 配 日:12/31 章 ご予約締切日:12/23 ♣

900000 000238

数量限定 味遊心

(税込16,200円)

●重箱サイズ たて19.4×よこ19.4×高さ16.5cm ●紙製容器 ●冷蔵タイプ

消費期限 2022年1月2日 ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

店 渡 し 日:12/31会 ご予約締切日:12/25**⊕** 

壱の重

ご家族やお好みに合わ

せて

どう

ぞ

伊達巻、竹の子含め煮、煮くごはう、煮くれんこん、浅漬きぬさや、 紅白かまばこ、丹波県ぶどう豆、安納芋の栗きんとん、祝えび、 味付数の子、田作り、叩きごばう、紅白なます、いくら醤油漬、 一口にしん 昆布巻、たこ桜煮、花麩煮、ぷり照焼

慢

7

Ta

4

カナダホッキ貝サラダ、鶏の塩麹焼、生ハム、彩り野菜とチーズの テリーヌ、ローストピーフ、ミートローフ、合鴨スモーク、パーナ貝 燻製オイル漬、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、そら豆のムース、

肉だんご、浅漬プロッコリー、鶏のXO醤ソース、錦糸しゆうまい、 ドロップペッパー、豚角煮、かに爪柏鹿焼、フカヒレ風 鳥卵和え、殻入り天然あわび煮貝、広東チャーシュー、 海老チリソース、株もち(花粉) 活株旧露煮

2 無料宅配 宅 配 日:12/31会 ご予約締切日:12/23**☆** 



にぎやかに囲めるおせちです。
祖父母世代から孫世代まで、
へった豪華な4段重。

数量限定 味遊心

和洋四段重

(本体価格) **20,000** E

●重箱サイズ たて19.4×よこ19.4×高さ21.1cm

消費期限 2022年1月2日 (重) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

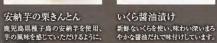
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

(税込21,600円)











丹波黒ぶどう豆 黒豆の最高峰とされる兵庫県丹波 篠山産。大粒の丹波黒ぶどう豆を ゆっくり戻し、つや良くふっくらと炊き 上げました。



長崎県産ぶり照焼 長崎県産の天然ぶりを過熱蒸気で ふっくらしっとり焼き上げました。



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 丁寧に炊きあげました。