

# A・コープの おせち

— 新春を華やかに彩ります —

ご予約承り中



A・コープ友の会会員様限定

ご予約限定ポイントを  
進呈いたします！

ご予約限定  
友の会  
ポイント  
100  
ポイント  
付き

←このマークの  
ついた商品が  
ポイント進呈  
商品です。

\*写真はイメージです。

ご予約締切日

12月7日(日), 10日(水), 14日(日)

※ご予約締切日、商品お引渡し日、商品お届け日は商品によって異なります。  
各ページそれぞれの日付をご確認ください。  
※ご予約限定数に達しましたら、申込の受付を終了させていただきます。

# 店頭お渡し

冷蔵で  
お渡し

ご予約締切日

12月10日(水)

商品お引渡し日

12月30日(火)・31日(水)

1

## 長野県 A・コープ オリジナルおせち 和洋三段重 (3~4人前)

お重の外寸:縦197×横197×高さ126mm

限定  
20  
セット

みやび  
雅

ご予約限定

友の会  
ポイント  
300

ポイント  
付き

【消費期限:2026年1月2日】

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

24,800円  
(26,784円)

言の重

ロブスターの姿蒸、ブリ照焼、黒豆煮、  
紅白かまぼこ、芋きんとん・栗甘露煮、  
伊達巻、紅白なます(黒酢仕込み)、笹茶巾餅

式の重

焼き帆立、小鯛ひしお焼き、手持ち菜花、  
カスタードオーロラ包み、松前漬、  
味付けいくら、ハリハリ真砂漬、  
湯葉山椒煮、鮭の吟醸わさび漬、  
紫花豆綾煮、はす昆布巻(高野入り)

参の重

生ハムマリネ、黒糖ローストポーク、  
合鴨スモーク、味付け数の子、  
有頭海老、ばい貝旨煮、豚角煮、  
メープルくるみ、五色酢くらげ

日本の伝統の味として  
親しまれてまいりました  
和風料理を中心に  
洋風料理の品を詰め合わせ、  
彩りよく仕上げました。

2

## 長野県 A・コープ オリジナルおせち 和洋二段重 (3~4人前)

よろこび

歡

限定  
35  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

19,800円  
(21,384円)

お重の外寸:縦197×横197×高さ84mm

【消費期限:2026年1月2日】

言の重

ブリ照焼、有頭海老、ずわいかにか爪肉、黒豆煮、  
味付けいくら、芋きんとん・栗甘露煮、笹茶巾餅、  
紅白かまぼこ、紅白なます(黒酢仕込み)、伊達巻

式の重

たこ足旨煮、松前漬、豚角煮、合鴨スモーク、  
味付け数の子、湯葉山椒煮、小鯛ひしお焼き、  
メープルくるみ、はす昆布巻(高野入り)、五色酢くらげ

日本の伝統の味として  
親しまれてまいりました  
和の伝統料理を中心に、  
洋の厳選した料理も  
詰め合わせた新春を彩る  
二段重です。

3

## 長野県 A・コープ オリジナルおせち 和洋二段重 (2人前)

限定  
50  
セット

さいわい  
幸

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

14,800円  
(15,984円)

お重の外寸:縦162×横216×高さ80mm

【消費期限:2026年1月2日】

言の重

紅白かまぼこ、有頭海老、伊達巻、カスタードオーロラ包み、紅白なます(黒酢仕込み)、  
ブリ照焼、笹茶巾餅、ばい貝旨煮、黒豆煮、味付け数の子、味付けいくら、  
芋きんとん・栗甘露煮、花餅 かすみ梅、はなもち飾り

式の重

焼き帆立、湯葉山椒煮、たこ足旨煮、はす昆布巻(高野入り)、合鴨スモーク、メープルくるみ、  
小鯛ひしお焼き、生ハムマリネ、手持ち菜花、黒糖ローストポーク、五色酢くらげ、豚角煮

ご予約限定

友の会  
ポイント  
100

ポイント  
付き

日本の伝統の味として  
親しまれてまいりました  
和の食材を中心に二段重に  
二十七品目を詰め合わせました。

# 店頭お渡し

冷蔵で  
お渡し

ご予約締切日

12月10日(水)

商品お引渡し日

12月30日(火)・31日(水)



4

縁起のよい絵柄で、  
お正月の食卓が華やぐ  
お重詰です！

紀文食品

おせち詰合せ/

ディズニー

(2～3人前)

限定  
15  
セット

本体  
価格

10,800円

10%  
参考  
税込

(11,880円)

お重の外寸:縦165×横165×高さ97mm

【消費期限:2026年1月2日】

だるま姿の  
ディズニー  
キャラクターたちが  
とってもキュート！



どちらかが入っています。

© Disney



吉の重

伊達巻2枚、蒲鉾 紅1枚、蒲鉾 白1枚、煮しめ ごぼう2枚、煮しめ 椎茸2個、  
煮しめ 里芋2個、煮しめ 梅型こんにゃく1枚、海老の旨煮(祝海老)2尾、  
黒豆20g、味付数の子2個、栗甘露煮2個、くるみ甘露煮15g、練り切り  
(ミッキーマウス)1個

式の重

肉団子2個、鶏ももトマト煮込み2個、オリーブ2個、海老とブロッコリーの  
テリーヌ2枚、三元豚ロースパストラミ2枚、玉子焼2個、かまぼこ  
(ミッキーマウス)1枚、かまぼこ(ミニーマウス)1枚、デミグラスハンバーグ2個、  
イタリアンソーセージスライス2枚、練り切り(ミニーマウス)1個

<別添>

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

5

紀文食品

サンリオ

キャラクターズのおせち詰合せ

(2～3人前)

限定  
10  
セット

本体  
価格

10,800円

10%  
参考  
税込

(11,880円)

お重の外寸:縦165×横165×高さ108mm

【消費期限:2026年1月2日】

オリジナルの  
イラストで  
描かれた  
ハローキティ、  
シナモロール、  
ポチャッコ、クロミ。

大人も納得の  
本格おせちに  
スイーツも楽しめる  
大満足のお重です。

今年のお重箱も  
サンリオの人気者が大集合！



吉の重

伊達巻3枚、鯛入り蒲鉾(紅)2枚、鯛入り蒲鉾(白)1枚、栗きんとん(栗3個、鳴門きんとん50g)、  
昆布巻2個、海老の旨煮2尾、くるみ甘露煮20g、田作り5g、味付数の子2本、蒲鉾(ポチャッコ)1個、  
黒豆20g、練り切り(ハローキティ)1個

式の重

大学芋(ごまさつま)2個、鶏ももトマト煮込み2個、錦玉子2個、豚角煮2個、デミグラスハンバーグ2個、  
三元豚ロースパストラミ2枚、オリーブ2個、蒲鉾(シナモロール)1個、若桃甘露煮1個、  
りんごのグラッセ2個、練り切り(クロミ)(チョコレート味)1個

6

## 千賀屋謹製 彩華千 和風三段重 (4~5人前)

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

21,800円  
(23,544円)

お重の外寸:縦257×横257×高さ185mm  
【消費期限:2026年1月2日】

限定  
30  
セット

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。  
創業料亭 千賀  
株式会社 千賀屋  
創業者 千賀信明

吉の重

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、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、  
白花豆、田作り、ロースター、数の子鰻甲漬、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、鰯生煮、さごしの昆布

式の重

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、ごまごま、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、蛸小倉煮、海老マヨ

参の重

柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、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、紅白結び餅、紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズデザート、  
牛肉ごぼり時雨煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鰯西京焼、柚子オーロラ

7

## 千賀屋謹製 金千華 和風三段重 (2~3人前)

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

11,800円  
(12,744円)

お重の外寸:縦137×横196×高さ185mm 【消費期限:2026年1月2日】

限定  
30  
セット

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。

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。

吉の重

蛸小倉煮、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、いくら醤油漬、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鰻甲漬、梅かんざし

式の重

手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまごま、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

くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼり時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、  
椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

8

## 千賀屋謹製 舞千 和風二折 (2人前)

限定  
25  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

11,800円  
(12,744円)

お重の外寸:縦166×横219×高さ134mm 【消費期限:2026年1月2日】

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、  
丹波黒大豆蜜煮、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、数の子鰻甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

9

## 千賀屋謹製 吉寿千 和風三段重 (3～4人前)

お重の外寸:縦195×横195×高さ185mm【消費期限:2026年1月2日】

吉の重

ごまさつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子竜甲漬、さごしの昆布

式の重

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、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮

参の重

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、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐

限定  
20  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込  
**15,800円  
(17,064円)**

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。



10

## 千賀屋謹製 華千歳 和洋中三段重 (2～3人前)

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

**15,800円  
(17,064円)**

限定  
20  
セット

お重の外寸:縦137×横257×高さ185mm  
【消費期限:2026年1月2日】

伝統の和の重・  
味わい深い洋の重・  
人気の中華の重と、  
趣の異なる三段を  
バランスよく  
組み合わせました。



吉の重

昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子竜甲漬、たら麹漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻

式の重

パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味

参の重

黒酢肉団子、長寿貝の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリン、ごまだんご、柚子くらげ、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター



11

カネハツ食品

## 重詰めおせち 祝鼓

和風三段重 (3~4人前)

限定  
5  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

24,800円  
(26,784円)

お重の外寸:縦203×横203×高さ179mm

【消費期限: 2026年1月2日】

いわい つづみ

## 祝鼓

吉の重

紅白かまぼこ、鶏肉二色巻、たこ照焼き、  
なると金時栗きんとん、味付数の子、ほたて煮、  
味付いくら、くすみ砂糖かけ、錦糸巻かに風味、  
龍皮煮、あわび煮、金柑甘露煮、有頭海老、  
鶏肉とほうれん草のテリーヌ、手まり餅

式の重

紅白生酢、若桃甘露煮、飾り梅、  
鹿児島県産黒豚の肉団子、丹波産黒豆、  
花びら羊かん、手まり湯葉、花形人参、  
にしん入り昆布巻、金ごま田作り、  
あんず白ワイン煮、サーモントラウトローズ、伊達巻、  
厚焼玉子、豚角煮、花餅、さつまいも甘煮、長崎県産ぶりの照焼

参の重

炭火焼ローストビーフ・ローストビーフソース、流星くらげ、松風レーズン、  
梅麩の甘煮、カナダホッキ貝サラダ、笹よもぎ餅、国産里芋煮、  
紅スライム蟹爪幽庵、寿高野煮、いか黄金、あい鴨パストラミ、  
えび小町、れんこん煮、たたき牛蒡、しいたけ煮、たけのこ煮、  
花形人参、こんにゃく煮

厳選食材を50品目詰め合わせた  
カネハツ自慢の高級おせち。

12

カネハツ食品

## 重詰めおせち 彩鶴

和風三段重 (4人前)

限定  
20  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

17,800円  
(19,224円)

お重の外寸:縦185×横185×高さ179mm

【消費期限: 2026年1月2日】

あや づる

## 彩鶴

吉の重

伊達巻、流星くらげ、紅白かまぼこ、丹波産黒豆、  
有頭海老、くすみ砂糖かけ、豚角煮、手まり湯葉、  
なると金時栗きんとん

式の重

厚焼玉子、金ごま田作り、こんにゃく煮、たけのこ煮、  
花形人参、たたき牛蒡、にしん入り昆布巻、味付いくら、  
紅白生酢、鹿児島県産黒豚の肉団子、花餅、味付数の子、  
たこ照焼き

参の重

れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参、  
寿高野煮、さつまいも甘煮、サーモントラウトローズ、  
たらこ煮、若桃甘露煮、笹よもぎ餅、あい鴨スモーク、  
長崎県産ぶりの照焼

海の幸、山の幸の縁起物を  
30品目盛り込んだ、  
お手軽な二段重です。

13

カネハツ食品

## 重詰めおせち 初梅

和風二段重  
(2~3人前)

限定  
15  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

14,800円  
(15,984円)

お重の外寸:縦185×横185×高さ129mm

【消費期限: 2026年1月2日】

はつ うめ

## 初梅

吉の重

伊達巻、流星くらげ、紅白かまぼこ、にしん入り昆布巻、たらこ煮、有頭海老、  
くすみ砂糖かけ、丹波産黒豆、あい鴨スモーク、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん

式の重

れんこん煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、  
こんにゃく煮、寿高野煮、厚焼玉子、金ごま田作り、味付いくら、手まり湯葉、  
鹿児島県産黒豚の肉団子、笹よもぎ餅、花餅、たこ照焼き、長崎県産ぶりの照焼、  
味付数の子、紅白生酢

# 宅配おせち

冷蔵で  
お渡し

ご予約締切日 12月10日(水)  
商品お届け日 12月30日(火)  
※配達時間の指定はできません。



14

紀文食品

## 紀文 祝の幸

三段重 (3~4人前)

本体価格 18,800円  
8% 参考税込 (20,304円)

お重の外寸:縦195×横195×高さ180mm

【消費期限: 2026年1月2日】

限定  
15  
セット

家族で楽しめる  
彩り豊かな和洋折衷おせち  
紀文イチオシの  
バラエティ豊かな  
本格伝統おせち三段重。

**巻の重** 伊達巻 5枚、栗きんとん 80g、蒲鉾 紅 3枚、蒲鉾 白 2枚、昆布巻 4個、祝海老 3尾、  
味付数の子 3本、田作り 20g、錦玉子 2枚、黒豆 50g  
**式の重** ぶり照焼 2切、銀鮭西京焼 2切、はすの芽梅酢漬 4個、いか松笠白焼 3個、金柑甘露煮 1個、にしんの甘酢漬 50g、  
いくら醤油漬 35g、焼帆立 4個、湯葉の有馬煮 50g、あわび旨煮 1個、紅白なます 50g  
**参の重** くるみ甘露煮 30g、厚焼玉子 2個、牛肉八幡巻 2個、鶏肉西京味噌焼 2個、ローストポーク 2枚、豚角煮 2個、合鴨スモーク 2枚、  
若桃甘露煮 1個、信田巻(三種野菜巻) 2個、煮しめ 俵こんにゃく 2個、きんなん 2個、煮しめ 椎茸 2枚、煮しめ 梅型人参 2枚、  
菜の花湯葉巻 2個、海老しんじょう 2個

15

紀文食品

## 紀文 正月

三段重 (3~4人前)

お重の外寸:縦195×横195×高さ164mm

【消費期限: 2026年1月2日】

限定  
5  
セット

本体価格 28,800円  
8% 参考税込 (31,104円)

紀文の粋を込めた本格和風の豪華おせち  
味わいもおいしさも極めた紀文の最高傑作のお重詰です。  
風格漂う豪華な和風三段重が、食卓を華やかに彩ります

**巻の重** 伊達巻 5枚、栗きんとん 80g栗 3粒、蒲鉾 紅 3枚、蒲鉾 白 2枚、紅鮭昆布巻 3個、  
黒豆 30g、田作り 20g、海老の旨煮 5尾、味付数の子 5本  
**式の重** はたて潮汁風 2個、ぶり照焼 2枚、赤魚西京焼 2枚、いか松笠焼 2個、ドライマト赤ワイン煮 3個、  
金柑 2個、いくら醤油漬 30g、いいたこ煮付 2個、酢だこ 3個、くるみ船炊き 30g、柚子入りなます 50g、小肌栗漬 50g  
**参の重** 黒酢だれ肉団子 2個、国産ばいはいの旨煮 3個、あわび旨煮 2個、若桃甘露煮 1個、煮しめ はす 2枚、煮しめ こんにゃく 2枚、  
煮しめ 鶏肉 2個、煮しめ 高野豆腐 2個、煮しめ 梅型人参 2個、煮しめ ごぼう 2枚、きんなん 2個、豚角煮 3個、合鴨スモーク 3枚、  
牛肉と筍のしぐれ煮 50g、湯葉巻 2個、さつまいも甘露煮 2個、煮しめ 椎茸 2枚

# 宅配おせち

冷凍でお渡し

ご予約締切日

12月10日(水), 14日(日)

商品お届け日

12月30日(火)

※配達時間の指定はできません。

16

ご予約締切日 12月10日(水)

限定  
10  
セット

冷凍でお渡し

## 牛たん炭焼利久 和洋中おせち 亀

三段重 (3~4人前)

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

22,800円  
(24,624円)

お重の外寸:縦195×横195×高さ186mm  
解凍後はお早めにお召し上がりください

吉の重

牛たん佃煮、若桃甘露煮、おつまみ牛たん、  
ブロックリーコンソメ風味、ドライマト赤ワイン煮、  
牛たんスモーク、牛たん入玉子焼き、牛たんテリーヌ、  
南蛮味噌、牛たんちびたん燻、金柑蜜煮、牛たん角煮

式の重

昆布巻、味付数の子、にしんレモンマリネ、黒豆煮、  
海老の旨煮、鮑煮、松前煮、田作り煮、くるみ甘露煮、  
ぶり照焼き、きんとん、栗甘露煮、チーズふくさ焼

参の重

ごまぼて、糸昆布柚子煮、かに煮ごごり、帆立ひもの中華風、  
海老チリ、ローストビーフ、オニオンマリネ、帆立香草焼、  
サーモンパサリ、オリーブ、合鴨スモーク、杏子煮



17

ご予約締切日 12月14日(日)

## ステーキハウス縁 洋風オードブル

二段重 (2~3人前)

限定  
10  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

7,800円  
(8,424円)

冷凍でお渡し

お重の外寸:縦167×横167×高さ135mm  
解凍後はお早めにお召し上がりください

吉の重

ローストビーフ、若鶏明太巻、牛タン入ソーセージ、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、ブルーベリーチーズソース寄せ、  
ドライフルーツのパイ包み、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、サラミ風ソーセージ、キャロットラペ、ブラックオリーブ、豚タン

式の重

魚卵のサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチーズソースのテリーヌ、ポークソーセージ、  
くるみ甘露煮、レッドキャベツのラペ、生ハム、スモークサーモントラウト、ブロックリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」  
木田総料理長監修のオードブル。  
前菜からメインまでバラエティに  
楽しめるように詰合せました。



吉の重

真鯛幽庵焼、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、のどぐろ広島菜巻、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)、  
きんとん、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、梅型鶏胸、  
いかなごかつお節和え、アカシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩り和え、  
つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生姜和え、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、鯉昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、  
姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子の含め煮、  
ホッケつみれ、白花豆煮、紫花豆煮、梅麴

式の重

錦糸玉子包み、肉団子、ブロックリー(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、豆乳と野菜の新文、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、アネズポーク、  
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、牛肉笹包み、  
ローストビーフ、ブロックリー彩りレモンサラダ、  
魚卵のサラダ、中華揚げ、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、サラミ風ソーセージ、海鮮新文



18

ご予約締切日  
12月14日(日)

## 京都清水五条「ほった」 100品目おせち

二段重 (3~4人前)

限定  
10  
セット

本体  
価格  
8%  
参考  
税込

19,800円  
(21,384円)

冷凍でお渡し

お重の外寸:縦285×横380×高さ137mm  
解凍後はお早めにお召し上がりください

京都の名店「祇園さゝ木」で修業した  
店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。  
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。

