

お正月の食卓を彩るお寿司を
豊富にご用意しました。



脂ののった本まぐろ中とろ、食感の良い数の子、ふっくらとした活メ穴子、ボリュームのある天然車海老が入ったマルエツ自慢のおもてなし握りです。

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

50 味わいにぎり 匠 (たくみ) 約4人前
●本まぐろ中とろ ●ほたて ●いか ●まぐろ ●車海老 ●数の子 ●うに ●いくら ●穴子 ●サーモン ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ
サビ抜き 本体 **4,800円**
(8%税込5,184円)

お店渡し 承り期間▶12月25日(水) 18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-121 承り期間▶12月26日(木)~28日(土) 18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱いありません。
※リンコス、リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱いありません。
※マルエツ 越谷レイクタウン店では取り扱いありません。



※写真はイメージです。

51 味わいにぎり 舞華 (まいはな) 約3人前
●本まぐろ中とろ ●ほたて ●いか ●まぐろ ●車海老 ●数の子 ●うに ●いくら ●穴子 ●サーモン ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ
サビ抜き 本体 **3,680円**
(8%税込3,974円)

お店渡し 承り期間▶12月25日(水) 18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-122 承り期間▶12月26日(木)~28日(土) 18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱いありません。
※リンコス、リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱いありません。
※マルエツ 越谷レイクタウン店では取り扱いありません。



※写真はイメージです。

52 味わいにぎり 団欒 (だんらん) 約4人前
●まぐろ ●いか ●車海老 ●サーモン ●つば貝 ●いくら ●まぐろたたき ●穴子 ●玉子 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ
サビ抜き 本体 **2,980円**
(8%税込3,218円)

お店渡し 承り期間▶12月25日(水) 18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-123 承り期間▶12月26日(木)~28日(土) 18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱いありません。
※リンコス、リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱いありません。
※マルエツ 越谷レイクタウン店では取り扱いありません。

食卓を華やかに彩るにぎり寿司。
ご家族皆様でお楽しみください。

12月11日(水)まで 早期予約特典 **10%引** 対象24品

インターネットでも 宅配商品のみ承ります
ご注文いただけます! このQRコードを読み取ってください▶



年の初めに頂くお祝いの品
真心こめてお届けします。

おせち

二〇二〇年
マルエツの



※写真はイメージです。

12月11日(水)まで 早期予約特典
10%引 対象24品

インターネットでも
ご注文いただけます!
宅配商品のみ承ります このQRコードを読み取ってください▶



maruetsu
マルエツ


マルエツ限定販売 おせち

吟味された素材と熟練した技で織りなす、贅を尽くした自信作のおせちです。

参の重

京都の料亭がてがける和洋折衷の三段重です。柔らかに炊いた鮑、身がふっくらとした鮭と鯖、金箔ののった黒豆といくらなど見どころたくさんです。

全39品



+500

ポイント

お店渡しのみ

(内寸サイズ)

176mm

176mm

35mm

素材：紙製

1 輝 (かがやき)

三段重 3〜4人前 本体 19,800円

冷蔵 盛付け済 (8%税込21,384円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 17,820円

(8%税込19,245円)

〈参の重〉伊達巻3切、蟹爪焼3本、鮭柚庵焼3切、紅白なます約20g、五色站巻3切、ロブスターミドル1尾、鮑旨煮1個、栗きんとん約75g、栗付金柑甘露煮3個、合鴨コース4切
〈貳の重〉鮭柚庵焼3切、海老艶煮3尾、京熟梅3個、椎茸旨煮3個、蓮根旨煮3個、帆立貝旨煮3個、六方さつま芋3個、穂付菊土佐煮3切、松笠烏賊3個、蛸桜煮3切、挽り梅金時人参3個、黒花豆甘露煮3個、絹さや5切、干代結び蒲鉾3個、田作り照煮約7g
〈参の重〉胡桃甘露煮約25g、豚角煮3切、磯貝真砂子和え約20g、祝い数の子3切、紅鮭昆布巻4切、穴子八幡巻4切、福豆葡萄煮(金箔)約35g、いくら(金箔)約35g、棒鮭旨煮約35g、柚子かぶら約25g、紅鮭燻漬約20g、紅白錦糸巻4切、花巻蒲鉾4切、笹もぎ餅4個

お店渡し	0785-119	0785-003	お渡し日	12月27日(金)18時まで	12月30日(月)	12月31日(火)
宅配	0785-114	0785-004	宅配日	12月22日(日)18時まで	12月30日(月)	12月31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

壹の重



貳の重

こだわり食材



◆いくら(金箔)
北海道産のいくらを醤油漬けでご用意。皮が柔らかくプチプチした食感が美味です。



◆海老艶煮
長寿の願いを込めた海老は食べ応えのある大ぶりのサイズを使用しました。



◆祝い数の子
鯉ベースの出汁に漬け込んだハリのある大きな数の子を使用しました。



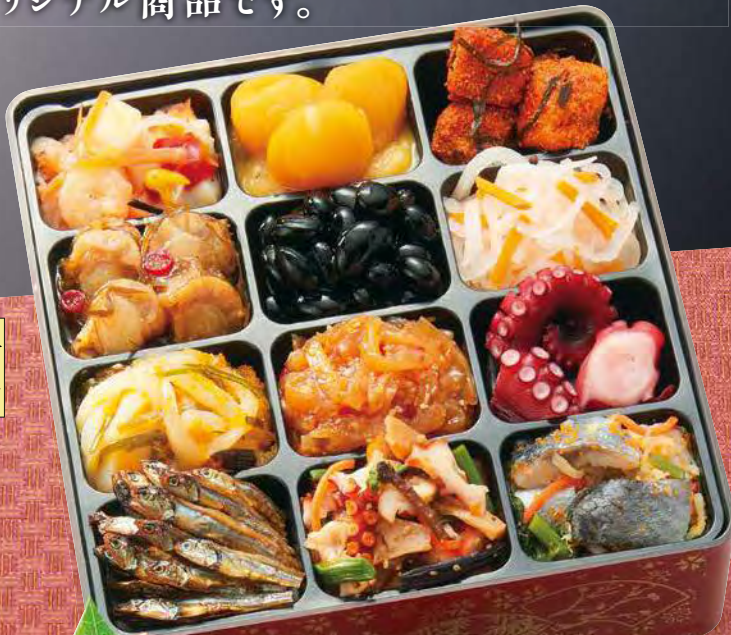
◆田作り(照煮)
豊年豊作、五穀豊穰をもたらすお正月の祝い肴。国産のカタクチイワシを使用し香ばしく煎り炊きにしました。

マルエツ
限定販売

和風の食材を中心に、45種類の料理を盛り込んだ、
マルエツオリジナル商品です。

全
45
品

参
の
重



式
の
重



壺
の
重



マルエツ
限定販売

和風・洋風・中華の食材を盛り込んだ、
バラエティーに富んだおせちです。

参
の
重



与
の
重



式
の
重



壺
の
重



全
40
品

+500
ポイント

お店渡しのみ

〈内寸サイズ〉



2 翔鶴 (しょうかく)

三段重 3〜4人前 本体 13,800円
(8%税込14,904円)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 12,420円
(8%税込13,413円)

こだわり食材



◆黒豆
北海道産の黒大豆をふっくらつやつやに
仕上げています。豆の食感も残し甘さ控
えめの飽きの来ない美味しさです。



◆伊達巻
能登の老舗にて、新鮮な卵と白身魚の
すり身を使い、品良く甘く焼き上げまし
た。おせちの品揃えに最適な逸品です。

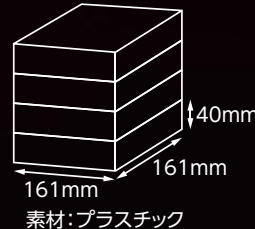


◆筑前煮
フレッシュな野菜をたっぷり使ったお煮し
めを、年末ぎりぎりに炊きあげました。鮮度感
では、群を抜いた薄味の仕上がります。

+500
ポイント

お店渡しのみ

〈内寸サイズ〉



3 彩光 (さいこう)

四段重 3〜4人前 本体 15,800円
(8%税込17,064円)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 14,220円
(8%税込15,357円)

こだわり食材



◆ぶり照焼
脂のりの良いブリをふっくら
焼き上げました。



◆鳴門金時芋きんとん
徳島県産鳴門金時芋を使用した
自然な甘み特徴です。



◆紅白蒲鉾
小田原の老舗から取り寄せた、
こだわりの蒲鉾です。

〈壺の重〉鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆(兵庫県産山形産黒豆使用)、
焼海老、つくね串、いくら醤油漬、松前漬、紅白蒲鉾、伊達巻、たたきごぼう、
日向夏紅白なます
〈式の重〉がんもどき、梅れんこん、赤魚味噌焼き、味付け数の子、若桃
シロップ漬、ぶり照焼、さつま芋甘露煮、田作り、だし巻き、にしん昆布巻
〈参の重〉中華いか山菜、中華くらげ、あわび旨煮、中華わかめ、鳴門金時
胡麻まぶし、肉団子(黒酢入り)、エビのチリソース煮、花餅 もも、くるみ
飴焼き
〈与の重〉合鴨スモーク、人参と玉ねぎのマリネ、鶏のオレンジマリネ、牛タン
入りポロニアソーセージ、エビのマヨ風味サラダ、紅鮭の燻製、枝豆マヨ
風味和え、黒糖ローストポーク、チーズ風味新丈、チキンガランディヌ

消費期限:1月1日(水)

お店渡し	承り期間	12月27日(金) 18時まで
0785-143	お渡し日	12月31日(火)
宅配	承り期間	12月22日(日) 18時まで
0785-152	宅配日	12月31日(火)

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。 5

和風、洋風、中華の食材を三段重に分けて盛り込みました。みんなが集まり、好きなものを取り分けてお楽しみください。

式の重

全43品

6 吉祥 (きっしょう)

三段重 2~3人前 本体 9,800円 (8%税込10,584円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 8,820円 (8%税込9,525円)

〈客の重〉たつくり、にしん大漁漬、黒豆、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、ぶり照り焼き、有頭海老塩焼き、味付け数の子、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、高野豆腐



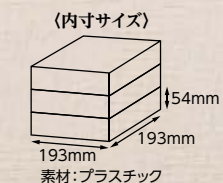
〈武の重〉中華くらげ、スモークチキン中華、海老チリソース、タコと山菜の中華和え、酢豚、海鮮中華帆立ひも、中華肉団子、豚バラチャーシュー、豚角煮、完熟金柑、若鶏照り焼き、鶏肉の中華風テリーヌ、ごま団子
〈参の重〉グリン野菜のトマト煮、タコのバジルソース、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、ビーフパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、鶏つくね串、合鴨コース照り焼き風、チーズウインナーバーコン巻き、若桃の甘露煮 (消費期限: 1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金) 18時まで
0785-011	12月30日(月)
0785-104	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日) 18時まで
0785-127	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

客の重

少しでも、多くの方々に「おせち料理」をご賞味戴くため、「この内容」で「この価格」! お客様支持率No.1の商品です。伝統的な「おせち」の雰囲気損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、万人向けに内容を厳選した逸品です。お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。

全36品



7 曙 (あけぼの)

三段重 3~4人前 本体 14,800円 (8%税込15,984円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 13,320円 (8%税込14,385円)

〈客の重〉海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、たつくり、中華くらげ、酢たけ、帆立の松前漬け、味付け数の子、鰹やらか煮
〈武の重〉筑前煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻き、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、サーモンチーズ巻き
〈参の重〉焼湯葉巻き、若鶏照り焼き、紅白蒲鉾、にしん大漁漬、イカ松笠串照り焼き、ロブスター、殻付ニシジミ磯煮、有頭海老塩焼き、鶏つくね串 (消費期限: 1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金) 18時まで
0785-009	12月30日(月)
0785-110	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日) 18時まで
0785-133	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

参の重

和の味わいを中心に彩り豊かに詰合せた三段重。

全40品

4 慶 (よろこび)

三段重 3~4人前 本体 10,000円 (8%税込10,800円)
冷蔵 盛付け済

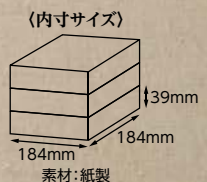
早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 9,000円 (8%税込9,720円)

〈客の重〉たこ照焼、帆立ひも黄金松前、合鴨スモーク、海老入り肉団子、笹巻団子、海老艶焼、味付け数の子、花餅白梅、花餅紅梅、いか松笠、味付け帆立、鰹西京焼
〈武の重〉鶏肉三色巻、紅白なます、伊達巻、わかめ酢、黄金にしん、筍煮、一口昆布巻、椎茸煮、赤花こんにやく煮、さつま芋甘露煮、海老信田、若草信田、栗甘露煮、田作り、味付け貝

〈参の重〉れんこんの芽梅酢和え、松前漬、紅白かまぼこ、たらこ旨煮、叩きごぼう、小海老の佃煮、くるみ甘露煮、丹波黒黒豆煮、紅白梅松菜、菜の花辛し和え、金柑甘露煮、安納芋きんとん、渋皮栗甘露煮 (消費期限: 1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金) 18時まで 0785-108 お渡し日▶12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日) 18時まで 0785-131 宅配日▶12月31日(火) インターネットでもご注文いただけます。



武の重

新春を寿ぐ和の味わいにお子様にも人気のメニューを加えました。三世代揃いでお楽しみください。

全43品



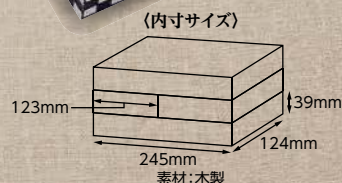
5 集 (つどい)

三段重 3~4人前 本体 18,000円 (8%税込19,440円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 16,200円 (8%税込17,496円)

〈客の重〉丹波黒黒豆煮(金箔)、紅白かまぼこ、伊達巻、安納芋きんとん、寿栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、扇貝布(令和)、寿栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、扇貝布(令和)

金柑甘露煮、田作り、あわび旨煮、海老艶焼、一口昆布巻、味付け数の子、穴子八幡巻
〈武の重〉サーモンローズケッパー添え、生ハムマンゴームース、若桃甘露煮、牛ほ肉の赤ワイン風味、トマトのワイン煮、ブロッコリーコンソメ風味
〈参の重〉ポテトチーズ、鶏のチーズソース焼、サーモンチーズ焼、トマトのワイン煮、たこのバジルマリネ、スモークシュリンプ、肉団子、ブロッコリーコンソメ風味
〈与の重〉豚角煮、海老チリソース、枝豆、牛肉しぐれ煮、花百合根餅、中華風焼き帆立、ブロッコリーコンソメ風味、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、たこ照焼、味付け、椎茸旨煮、焼き湯葉巻、梅花人参、いか松笠焼、金柑甘露煮、ぶり照焼 (消費期限: 1月2日(木))



お店渡し	承り期間▶12月27日(金) 18時まで
0785-062	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日) 18時まで
0785-064	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

与の重

武の重

参の重

客の重

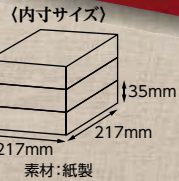
和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。大晦日(洋)・元旦(和)・2日(中)と、色々な食シーンの考え方で、活用いただけます。



全49品

参の重

式の重



9 宴 (うたげ)

三段重 3〜5人前 本体19,300円
冷蔵 盛付け済 (8%税込20,844円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体17,370円
(8%税込18,759円)

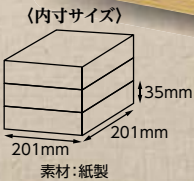
〈喜の重〉帆立の松前漬、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、たつくり、中華くらげ、酢だこ、海鮮マリネ、味付け数の子、にしん大漁漬
〈式の重〉筑前煮、蓮根煮、穂先荀煮、里芋煮、昆布巻き、たたきごぼう、椎茸煮、高野豆腐、味付けいくら、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、完熟金柑、伊達巻、鶏つくね串、海老の錦ロール
〈参の重〉焼湯葉巻き、帆立串照り焼き、紅白蒲鉾、若鶏照り焼き、豚角煮、ローストポーク、ローズサーモン、ビーフパストラミ、若桃の甘露煮、リンゴと豆腐のパイ包み、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、殻付ニシ貝磯煮(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-019	12月30日(月)
0785-058	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-052	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

伝統的な「おせち」と現代の食文化を融合した、彩り鮮やかな豪華な一品です。

全40品

式の重



お正月のお目出度い席に合わせ、「海の幸」・「山の幸」を豪華に取り合わせてみました。大切なお客様用にご親族のお集まりにご活用ください。和風と洋風を豪華に取り混ぜた渾身の一品です。

全50品

式の重



8 笑門来福 (しょうもんらいふく)

三段重 3〜5人前 本体18,000円
冷蔵 盛付け済 (8%税込19,440円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体16,200円
(8%税込17,496円)

〈喜の重〉味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬、きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、穂先荀煮、里芋煮、昆布巻き、市松紅白蒲鉾、たつくり、有頭海老塩焼き、たたきごぼう、串刺しニシ貝生薑風味、ぶり照り焼き、伊達巻、高野豆腐
〈式の重〉酢豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、スモークチキン中華、中華肉団子、豚角煮、イカのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、完熟金柑
〈参の重〉海鮮マリネ、海老の錦ロール、彩り野菜のマリネ、チーズウィンナーペーン巻き、若草チーズ和え、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、ローズサーモン、タコのバジルソース、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、ローストポーク、チュリップスモークチキン、サーモンチーズ巻き、リンゴと豆腐のパイ包み(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-015	12月30日(月)
0785-145	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-154	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

金茶集

加賀百万石・前田家の元家老の家系である横山男爵の別邸を譲り受け昭和8年に創業。以来「一客一亭」のおもてなしの心を大切に、金沢を代表する料亭として今日に至る。



全58品

参の重

式の重



式の重



与の重

11 金沢迎賓館与段重

四段重 4〜5人前 本体50,000円
冷蔵 盛付け済 (8%税込54,000円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体45,000円
(8%税込48,600円)

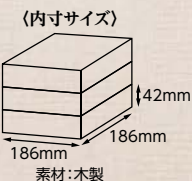
〈喜の重〉笹包み柚子味噌入り越前鯛、手持ち鮎甘露煮、海老煮、さわら味噌漬焼、合鴨ロース焼きスライス、たら旨煮、梅型人参煮、船入り梅型餅、穴子蒲焼の魚肉すり身巻、金柑蜜煮、たらこ昆布巻、帆立貝スモーク、

椎茸煮、蓮根煮、たたき牛蒡醤油煮、穴子八幡巻、船入り手まり餅、結びすだれ詰め煮、梅型生蒸煮、百合根甘露煮、紅鮭昆布巻、金茶寮紅白落雁
〈式の重〉トラウトサーモン昆布メ、まとう鯛昆布メ、鶏松風、くるみ煮、ごり佃煮、筍土佐煮、まぐろと昆布の佃煮、田作り、数の子醤油漬、菜の花胡麻和え、梅型生蒸煮、伊達巻
〈参の重〉人参とさやいんげんの牛肉巻、黒豆煮、真鰯子旨煮、巻ゆば旨煮、紅白かまぼこ、かに菊花和え、梅型人参煮、さつまいも蜜煮、ほたるいか生蒸煮、舞桜、酢たこ紫蘇風味、味付青銀杏、椎茸煮、姫竹土佐煮、治郎煮、辻占(おみくじ入り菓子)
〈与の重〉野菜とトラウトサーモンのマリネ、梅型生蒸煮、金団と寿栗甘露煮、かぶら酢漬ゆず風味、ふき味噌、いくら醤油漬、数の子松前漬、ぶり照焼、はじかみ、かぶら寿司、若鶏味噌焼、青そり豆蜜煮、たたき牛蒡醤油煮

消費期限:1月1日(水)	
宅配のみ	
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-017	12月30日(月)
0785-101	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

加賀屋

加賀屋でしか味わうことのできない料理をはじめ、総料理長が厳選した食材を豊富に使って、ひとつひとつ真心を込めてご用意させていただきます。



12 加賀屋 (かがや)

三段重 3〜4人前 本体33,000円
冷蔵 盛付け済 (8%税込35,640円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体29,700円
(8%税込32,076円)

〈喜の重〉車海老煮、鯛のおから蒸し、鮑うま煮、能登青かぶらすし、かじきの昆布メ、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、柚子餅、よもぎ結びすだれ、焼き栗、毛毬餅
〈式の重〉のどぐろ甘酢漬、かに身の柚子香漬、能登産干柿パター寄せ、金時草麩オランダ煮、伊達巻、五郎島金時のかんとん、ほたるいかの風味、黒豆煮、金粉飾り、ごりの佃煮、くるみ甘露煮、田作り、ごぼうの胡麻和え、大黒しめじ煮、真子旨煮、ふき煮、大根と人参の紅白なます、黄金金柑、若桃シロップ漬、手持ち昆布、令和昆布扇子



全53品

式の重



参の重



与の重

〈参の重〉能登豚角煮、能登牛しぐれ煮、白海老のくんせい、味付け数の子、帆立のくんせい、牛肉八幡巻、たこ山椒煮、真鰯の旨煮、焼にしん、鶏とかにの松風、鯛とんにゃん旨煮、竹の子煮、椎茸煮、れんこん山梨風味、いか松笠うに焼き、れんこん煮、生薑甘酢漬、パプリカのマリネ、梅人参煮
〈酒肴三品〉大粒さざえの枇杷漬、このわたくし醤油漬、なまこ酢

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-213	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-196	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

酒肴三品

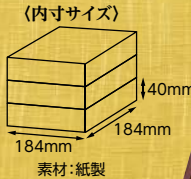
いわれのある食材をメインに色どりどりの食材を使用し、和洋折衷に仕上げました。お子様にも喜んで頂けるように洋風の食材も取り揃えて仕上げました。祝いにふさわしい京情緒豊かなお祝い重に仕上がりました。

13 栄寿庵 3段重おせち (えいじゅあんさんだんじゅうおせち)

三段重 3〜4人前 本体 15,000円 (8%税込16,200円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 13,500円 (8%税込14,580円)

〈春の重〉牛肉笹包み、ばい貝串、酢蛸さび葉入り、いくら醤油漬、紅白なます、烏賊うにかんざし、黒豆金箔、くるみ鮎炊き、海老艶煮、数の子1/2、松前漬、ぶちぎり海老サラダ、いか岩石あげ、花餅紅梅、赤魚西京焼、ニシン一口巻き昆布、田作り、金柑百合根市松
〈武の重〉椎茸煮、たたき牛蒡、味付け花こんにゃく・白、味付け花こんにゃく・赤、梅餅松葉、さんま塩焼、子持ち昆布枝豆、一口焼き湯葉、なごみ巻(海老)、きんとん、栗甘露煮、豚角やわらか煮、サーモントラウト西京焼、若桃甘露煮、ほたて直火焼、小鯛炭焼、穴子八幡巻、伊達巻、手まり餅、渋皮栗玉子カステラ、さつまいもレモン煮
〈参の重〉ごまボテ、ミートテリーヌ、海鮮サラダ、三色ムースクレープ包み、杏子やわらか煮、ベーコンチーズドック、紅ズワイガニかに爪、蟹と南瓜のテリーヌ、合鴨スモーク、スタッドオリブ、ほたてと香草のテリーヌ、蛸のパジャルソース、博多地鶏のテリーヌ
消費期限:1月1日(水)



武の重

全 52 品

参の重

春の重

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-106	お渡し日▶12月30日(月)
0785-111	お渡し日▶12月31日(火)

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-005	12月30日(月)
0785-193	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	



割烹料亭千賀の意匠と、和食の伝統を継ぐ、煌びやかなおせち料理です。

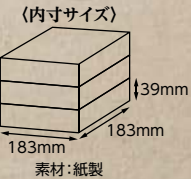
14 吉寿千 (きちじゅせん)

三段重 3〜4人前 本体 14,000円 (8%税込15,120円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 12,600円 (8%税込13,608円)

〈春の重〉金箔黒豆、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、祝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鹽甲漬、さごしの昆布メ
〈武の重〉穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、田作り、白花生、海老マリネ、湯葉旨煮、鮎笹茶巾、紅鮭しんじょう、伊達巻、紅鮭昆布巻、梅かんざし
〈参の重〉椎茸旨煮、焼き帆立、若桃甘露煮、手毬餅、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白祝袋、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-032	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-033	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	



武の重

春の重

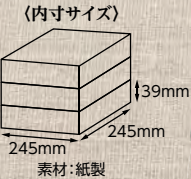
割烹料亭千賀が匠の技と意匠で作上げた、絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重。

15 彩華千 (さいかせん)

三段重 4〜5人前 本体 20,300円 (8%税込21,924円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 18,270円 (8%税込19,731円)

〈春の重〉鶏の三色巻、梅麩、紅白なます、ごまさつま、栗金団、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白祝袋、ロフスター、白花生、田作り、新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、寿高野豆腐、蛸小倉煮、数の子鹽甲漬
〈武の重〉鶏照焼、柚子鶏つくね、海老マリネ、若桃甘露煮、カジキのスイートチリソース、紅鮭しんじょう、鰯西京焼、ままかり市松、手毬餅、カシューナッツ鮎炊き、海老マヨ、柚子オーロラ、豚角煮、北欧サラダ、ミートローフ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、はかた地どりのテリーヌ、あわびのワイン煮、祝い海老
〈参の重〉穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、味付け肉団子、焼き帆立、椎茸旨煮、ばい貝串刺、松前漬、帆立明太、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、子持烏賊、いか松風、牛肉とごぼうしぐれ煮、鮎笹茶巾、湯葉旨煮、紅芋金団、柚子くらげ(消費期限:1月2日(木))



武の重

参の重

春の重

全 60 品

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-176	お渡し日▶12月31日(火)

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-161	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

核家族が多くなってきた現在、少量のおせちで十分だというご要望にお応えて、リーズナブルな一段重のおせちを、お作り致しました。お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ経済的な一品です。ご来客様用にもご利用できると思います。

16 順華 (じゅんか)

2人前 本体 6,800円 (8%税込7,344円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 6,120円 (8%税込6,609円)

イカの真砂和え、黒豆、きんとん、栗甘露煮、海鮮マリネ、にしん大漁漬、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、穂先肴煮、昆布巻き、里芋煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、たつくり、有頭海老塩焼き、味付け数の子、帆立串照り焼き、伊達巻、ぶり照り焼き、鶏つくね串、イカのウニ焼き(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-059	12月30日(月)
0785-183	お渡し日▶12月31日(火)

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-168	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

全 22 品



伝統の味を新しい発想で盛り付けた、宝石箱のようなおせち料理です。

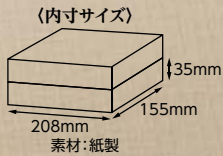
17 舞千 (まいせん)

二段重 1人前×2折 本体 10,000円 (8%税込10,800円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 9,000円 (8%税込9,720円)

紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鰹くるみ、きんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢み、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、手毬餅、梅かんざし(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-177	お渡し日▶12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-162	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	



おせちの定番食材である「お祝い海老」「黒豆」「数の子」を中心に少しずつ色々なものを楽しんで頂きたいという思いを盛り合わせました。少人数のご家族に喜んで頂けるミニおせちです。

18 花籠 (はなかご)

1〜2人前 本体 6,300円 (8%税込6,804円)

冷蔵 盛付け済 早期予約10%引 12月11日(水)まで 本体 5,670円 (8%税込6,123円)

黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、いくら、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、合鴨つくね串、松笠いか、さごしのおぼろ包み、黄金にしん、赤魚西京焼、お祝い海老、紅白蒲鉾、伊達巻、数の子、黒糖ローストポーク、田作り、だし巻、笹団子、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、黒豆がんもめ煮、手編こんにゃく、ごぼう煮、寿高野め煮、肴煮、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮(消費期限:1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-139	12月30日(月)
0785-141	お渡し日▶12月31日(火)

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-142	12月30日(月)
0785-147	宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	

全 31 品



特大サイズのお重に彩りよく
和と洋のお料理を詰め込んだおせちです。

全
53
品



19 団欒 (だんらん)
3〜4人前 本体 **20,000円**
(8%税込21,600円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 **18,000円**
(8%税込19,440円)

ふく刺し昆布、鮎笹巾着、蛤蜊紗焼、いか印籠焼、金柑、花餅白梅、寒鰯西京焼、サーモントラウト西京焼、日向夏網笠、もみじ漬、鱈いくら、紅白なます、日向夏風味、こはだ栗漬、酢鰯ぶつ切りわさび、たたき牛蒡、薄味一口昆布巻、

(内寸サイズ)
345mm
345mm
38mm
素材:木製

鳴門金時スライスレモン煮、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(えび)、一口焼き湯葉、味付焼菊、梅麩、椎茸旨煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、花餅紅梅ほし、松前漬、味付数の子、寿昆布扇子、海老の旨煮、鰯昆布メ、メープルくるみ、上伊達巻、花餅紅梅、金ごま角煮、百合根甘露煮、あかに生姜風味串、きんとん、渋皮栗甘露煮、栗甘露、もち玉ちらし、黒豆、合鴨スモーク、真だらずうま煮、若桃甘露煮、ぶちぶち海老サラダ、スモークシュリンプ、リンゴと紅芋のパイつつみ、ドライトマト赤ワイン煮、宮崎鶏ロースチーズ焼、ローストビーフ、杏子ソース、タコのバジルソース
(賞味期限:冷凍にて1月31日(金)・解凍後はお早めにお召し上がりください。)

特大34cmのお重

宅配のみ
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-022 12月30日(月)
0785-082 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。



十勝ハーブ牛
ローストビーフ

じっくり低温で焼きあげ、
お肉の旨味を
閉じ込めました。

20 新春オードブル

2〜3人前 本体 **8,800円**
(8%税込9,504円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 **7,920円**
(8%税込8,553円)

海鮮マリネ、グリル野菜のトマト煮、チーズウインナーベーコン巻き、若草チーズ和え、海老の錦ロール、ローストポーク、完熟金柑、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、合鴨ロース照り焼き風、タコのバジルソース、黒豆、栗甘露煮、ビーフパストラミ、チューリップスモークチキン、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、リンゴと豆腐のパイ包み、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、豚角煮、スモークチキン中華、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮
(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-039 12月30日(月)
0785-040 お渡し日▶12月31日(火)
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-072 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

全
26
品

和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。



(内寸サイズ)
369mm
185mm
33mm
素材:紙製

お子様が大好きなメニューをはじめ、
家族で囲みたい洋の味わいを揃えました。

21 洋風オードブル

2〜3人前 本体 **10,000円**
(8%税込10,800円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 **9,000円**
(8%税込9,720円)

魚卵マヨネーズ風サラダ、星形チーズ、ミートボール、味付ブロックリー、メロンロール、合鴨スモーク、杏白ワイン風、赤魚バジルオイル、ドライトマト赤ワイン風、サーモンチーズ焼、サラミスライス、彩りチキンテリーヌ、ローストポーク、オレングシロップ煮、味付アスパラ、ロブスターミドル、ドライフルーツミックス(マンゴー、パパイヤ、ココナッツ)、ショコラテリーヌ、タコのバジルマリネ、帆立のガーリックオイル和え、ベーコンチーズドック、ポテトチーズ、ホワイトバストラミ、生ハム、ライブオリブ、キャロットオニオンマリネ、スモークサーモンケッパー添え、海老のマヨソース風、ミックスビーンズのデミソース
(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-037 お渡し日▶12月31日(火)
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-134 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

全
29
品



(内寸サイズ)
308mm
247mm
39mm
素材:紙製

洋風のお料理をお肉、魚介、スイーツまで
彩り良く盛り付けました。

銀座ローマイヤ
22 洋風おせち一段重

4人前 本体 **10,000円**
(8%税込10,800円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 **9,000円**
(8%税込9,720円)

紅鮭のスモーク、オレング添え、二種のチーズテリーヌ、牛肉の煮込み、赤ワイン風味、豚角煮、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、カクレルソースシュリンプ、サーモンネルのクリーム煮、イクラ添え、ローストポーク、洋風栗きんとん、若桃の甘露煮、ジャムソース入りフルーツゼリー、有頭海老のスモーク、松葉梅飾り、花豆のブランデー煮、金粉飾り
(消費期限:1月2日(木))

宅配のみ
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-073 12月30日(月)
0785-136 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

全
12
品



(内寸サイズ)
309mm
233mm
39mm
素材:木製

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。 13



※写真はイメージです。

人気のメニューを盛合せた、
パーティーにぴったりな
一品です。

お店渡しのみ承ります 承り期間、お渡し日に
ご注意ください



※写真はイメージです。

31 パーティーオードブル 3~4人用
●エビフライ ●ミルフィーユカツ(チーズ)
●鶏むね醤油香味の竜田揚げ ●フライドポテト
●イカ唐揚げ ●ポークフランク ●海老チリ
●チキンと彩り野菜のバジル和え ●煮玉子
本体 **1,680**円
(8%税込1,814円)

お店渡し	0094-968
承り期間▶12月25日(水) 18時まで	お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで	お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

クリームチーズと生ハムのデニッシュサンド、
お子様にも喜んで頂けるフルーツサンドを盛り合わせました。



※写真はイメージです。

人気の中華総菜を盛合わせた、手頃なサイズのオードブルです。



※写真はイメージです。

33 中華オードブル 2~3人用
●かに玉 ●肉団子 ●海老チリ ●豚豚 ●チキンと彩り野菜の塩だれ
本体 **980**円
(8%税込1,058円)

お店渡し	0741-991
承り期間▶12月25日(水) 18時まで	お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで	お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

36 松阪牛(三重県産)
肩ロースすき焼き用(冷凍)
●肩ロースうすぎり400g
〈賞味期限:冷凍にて30日〉
本体 **9,800**円
(8%税込10,584円)

お店渡し	0162-100
承り期間▶12月18日(水) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

37 仙台牛(宮城県産)
肩ロースすき焼き用(冷凍)
●肩ロースうすぎり400g
〈賞味期限:冷凍にて30日〉
本体 **7,800**円
(8%税込8,424円)

お店渡し	0162-103
承り期間▶12月18日(水) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

38 優夢牛(栃木県産または北海道産)
モモローストビーフ(冷凍)
●モモ部位のローストビーフ350g ●ローストビーフソース100g
〈賞味期限:冷凍にて30日〉
本体 **4,980**円
(8%税込5,378円)

お店渡し	0162-302
承り期間▶12月18日(水) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

おいしいお酒が、食卓を盛り上げます。

宅配のみ承ります

蜜を含んだ桃やメロンのような
豊潤な香味をもつ強いインパクトの
大吟醸酒です。

34 高清水
大吟醸和兆
●大吟醸(やや辛口) 720ml
クレジットカード5%
割引デー企画対象外
本体 **3,480**円
(10%税込3,828円)

宅配	0680-199
承り期間▶12月19日(木) 18時まで	お渡し日▶12月28日(土)~31日(火)

※宅配日のご指定はできません。



お正月用
のし餅

国産もち米を
使用した、
つきたての
軟らかいお餅です。
米どころ新潟より
直送致します。

35 たいまつ
杵つきのし餅
1.8kg
本体 **1,980**円
(8%税込2,138円)

お店渡し	0459-202
承り期間▶12月20日(金) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)・31日(火)

お店渡しのみ承ります



脂の甘みが際立つこだわりの国産牛を贅沢にローストビーフで
お楽しみください。



※写真はイメージです。

優夢牛
39 ローストビーフ盛合せ
(モモ、サーロイン)
●国産牛ローストビーフ(モモ120g・サーロイン80g) ●レタス
●玉ねぎスライス ●キャベツ ●ローストビーフソース(3袋)
●レホール(3袋)
本体 **2,980**円
(8%税込3,218円)

お店渡し	0933-001
承り期間▶12月16日(月) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)・31日(火)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

当社の販売する国産牛肉は、厚生労働省にて定められた「牛肉中のセシウムスクリーニング法」に準拠した検査方法にて実施しています。

低温でじっくりと焼き上げた和牛ローストビーフと
2日間以上漬け込んだスモークサーモンの2点盛。



※写真はイメージです。

和牛ローストビーフ&
スモークサーモンサラダ
40
●和牛ローストビーフ(100g) ●スモークサーモン(60g) ●レタス
●キャベツ ●玉ねぎスライス ●エンダイブ ●パプリカ ●トレビス
●カルパッチョドレッシング(3袋)
本体 **1,980**円
(8%税込2,138円)

お店渡し	0933-007
承り期間▶12月16日(月) 18時まで	お渡し日▶12月30日(月)・31日(火)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

旨味たっぷりで
奥深い味わいの
国産ふくちり鍋です。



43 ふくちりセット (5人前)
●ふくちり1kg
(トラフグアラ、マフグ身各500g)
●ひれ酒用ヒレ5枚 ●ポン酢35g×5
●もみじおろし16g
〈消費期限:冷蔵にて4日〉
本体 **9,800**円
(8%税込10,584円)

お店渡し 0372-893 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)



※写真はイメージです。

国産のとらふぐを
厳選した刺身は、
目で舌で楽しめる逸品。
特製のポン酢で
お召し上がりください。



44 とらふく刺身セット (4人前)
●とらふく刺身105g(プラスチック皿30cm)
●とらふく皮40g ●ひれ酒用ヒレ5枚
●ポン酢35g×4 ●モミジオロシ16g
●塩5g ●カボス果汁2ml×4
●小ねぎ
〈消費期限:冷蔵にて4日〉
本体 **9,800**円
(8%税込10,584円)

お店渡し 0372-892 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)



※写真はイメージです。

国産ふぐを
堪能できる贅沢な
フルコースです。



45 ふくフルコースセット (4人前)
●とらふく刺身120g(陶器皿30cm) ●とらふく皮100g
●ふくちり450g(トラフグアラ、マフグ身各225g)
●とらふぐ入りうどん250g ●ひれ酒用ヒレ5枚
●ポン酢35g×4
●もみじおろし16g
●塩5g ●カボス果汁2ml×4
●小ねぎ
〈消費期限:冷蔵にて4日〉
本体 **17,800**円
(8%税込19,224円)

お店渡し 0372-891 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

お店渡しのみ承ります 承り期間、お渡し日にご注意願います

鮮度の良いずわいがにの脚を
食べやすく剥きました。

+100
ポイント
数量限定販売
限定**100**セット

41 生ずわいがに
棒ポーション 約500g
●生ずわいがに
(ロシア・アメリカ・カナダ)
約500g(約15~25本) 本体 **7,800**円
(8%税込8,424円)

お店渡し 0346-100 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、
六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

ボイルたらばがにを食べやすく
カットいたしました。
解凍してそのまま
お召し上がり頂けます。

+200
ポイント
数量限定販売
限定**200**セット

42 ボイルたらばがに
ハーフポーション 約620g
●ボイルたらばがに
(ロシア)約620g
(約310g×2) 本体 **7,800**円
(8%税込8,424円)

お店渡し 0347-130 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、
六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

46 お刺身冊セット (おもてなし)
約9~10人用
●本まぐろ中とろ約180g1冊 ●本まぐろ赤身約180g1冊
●サーモントラウト約180g1冊 ●そでいか約200g1冊
●ほたて貝柱6玉 ●甘えび8尾 ●塩蔵とさかのり(青)500g
●安曇野わさびチューブ25g×1本 本体 **9,800**円
(8%税込10,584円)

お店渡し 0807-994 承り期間▶12月27日(金)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



47 お刺身12点盛合せ (中とろ入)
約7~8人用
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ赤身 ●ひらめ ●かんぱち ●真鯛 ●サーモン
●いか ●甘えび ●ほたて貝柱 本体 **4,980**円
(8%税込5,378円)

お店渡し 0056-019 承り期間▶12月27日(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

48 お刺身10点盛合せ (中とろ入)
約6~7人用
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ赤身 ●ひらめ ●かんぱち ●真鯛
●サーモン ●いか ●甘えび 本体 **3,980**円
(8%税込4,298円)

お店渡し 0056-028 承り期間▶12月27日(金)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

49 お刺身8点盛合せ (中とろ入)
約4~5人用
●本まぐろ中とろ ●本まぐろ赤身 ●かんぱち ●真鯛
●サーモン ●いか ●甘えび 本体 **2,980**円
(8%税込3,218円)

お店渡し 0056-026 承り期間▶12月27日(金)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。