



2025

Christmas Sweets



ご予約締切日

店頭お渡し期間

12/7日

12/23火▶25木

※一部、ご予約締切日、お渡し日が異なる商品がございます。

※商品のお渡しはAM11:00以降となります。

ネットでの予約はこちらから▶

予約期間：10月11日(土)～12月6日(土)

※ご予約時に指定いただいた店舗での受け渡しとなります



※「数量限定」商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら予約を終了させていただきます。予めご了承ください。

※ご自宅にて申し込み用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ち下さい。※写真は全てイメージです。

フローズンスイーツ

Frozen Sweets

クリスマスを楽しもう！
推しカラーで



※商品はケーキ本体のみとなります。
※飾りはイメージです。



ケーキ本体イメージ

9色から選べます！
黄・紫・白・青・オレンジ
緑・黒・赤・ピンク

推し活にぴったりなカラフルケーキ！
ご自分でデコって
オリジナルのデザインに！

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約5時間

1 エムケー珈琲
9種9色推し活ケーキ[約3号]

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 2,280円
(税込2,462円)

予約締切日 11/30(日)
店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

パーティで集まった皆様自ら盛り付けに
参加いただき全員で楽しめるカラフルな
商品です。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約6~7時間

2 新幹堂
ロールケーキタワー[9個入]

19.8cm×19.8cm×6.7cm 3,380円
【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 (税込3,650円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



好きな時に食べられる
パーティにもピッタリ！

※こちらの商品は冷凍でのお渡しとなります。解凍には時間がかかりますので、
商品ごとに記載された解凍時間目安をご確認の上お召し上がりください。



見た目鮮やかな7色のレインボーロールです。
植物性のクリームにオレンジとレモンの果実をいれて
酸味のきいた甘ずっぱいクリームに仕上げています。
*天然着色料で着色しています。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約8~10時間

4 新幹堂 幸せの七色
レインボーロールケーキ[1本]

9.7cm×20.8cm×7.4cm 2,280円
【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 (税込2,462円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

Vegan
Cake

着色料不使用の
ヴィーガンケーキ



数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約5時間

5 松竹園レインボーケーキ
(ヴィーガンケーキ)[4号]

直径約12cm 5,300円
【特定原材料】大豆 (税込5,724円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

植物由来の七色で表現する、
化学着色料を使わない自然な
レインボーケーキ、
Shochiku-en の定番ケーキ
です。綺麗な色で完全に化学
着色料不使用、動物性食材や
小麦粉を一切使わずに、代わ
りに国産の米粉と玄米粉使用
しても、従来のケーキと全く
遜色なく美味しく召し上がれ
ます。



数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約30分

6 ロンガフーズ Sweet Little
(フルーツクリームBOX)[7個]

9cm×31.5cm×8cm 2,780円
【特定原材料】小麦・卵・乳・落花生・大豆 (税込3,002円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

クレープ専門メーカーがオリジナル
レシピで一枚一枚丁寧に焼き上げた
クレープ生地で、ゴロっと4種の
フルーツと4種のクリームを包み込み
ました。*果実を使用しているため、
多少のサイズ差がございます。

・みかん&クリーム50g×1個
・いちご&チーズ風味クリーム55g×2個
・バナナ&チョコクリーム48g×2個
・ミックスベリー&抹茶クリーム46g×2個



数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約2時間

7 円甘味 小樽 デコバウム
アソート[5個入]

11.5cm×
46cm×8.5cm 2,480円
【特定原材料】小麦・卵・乳 (税込2,678円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

・カスタード
・ストロベリー
・メロン
・レモン
・チョコレート

もちり生地のワッフルを
7色の虹にみたくて、7種類の味を詰合せました。
パナ・ストロベリー・みかん・パイナップル・
茶(チャ)・チョコレート・ブルーベリーの7種類×各1個入です。



数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安
冷蔵庫(10℃以下)で約4時間

3 小浜食糧
レインボーワッフル[7個入]

10.3cm×23.4cm×3.8cm 1,298円
【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 (税込1,401円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示して
おります。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

数量限定 商品につきましてはご予約が
限定数に達しましたら予約を
終了させていただきます。予めご了承ください。

ご予約締切日 12/7(日)まで ※[1]9種9色推し活ケーキは11/30(日)まで

※こちらの商品は冷凍でのお渡しとなります。解凍には時間がかかりますので、商品ごとに記載された解凍時間目安をご確認の上お召し上がりください。

フローズンスイーツ Frozen Sweets

Hotel Okura フランス産マロンを使用した濃厚なマロンクリームにやわらかな食感のムースとサクサクなメレンゲ生地を合わせた本格的なモンブランです。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安 冷蔵庫(10℃以下)で約5時間

8 ホテルオークラ フランス栗のメレンゲモンブラン【4号】

直径約12cm **1,480円** (税込1,598円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆

Hotel Okura コクのあるバイクドチーズケーキと爽やかな酸味のレアチーズケーキを重ねたシンプルなダブルチーズケーキです。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安 冷蔵庫(10℃以下)で約5時間

9 ホテルオークラ ドゥーブルフロマージュ【4号】

直径約12cm **1,380円** (税込1,490円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆

函館五島軒 since 1879 ほろ苦いココアスポンジにベルギー産チョコレートを使用した濃厚でなめらかなムースを重ねました。チョコレート中、ベルギー製造分を62%使用しています。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安 冷蔵庫(10℃以下)で約3時間

10 五島軒 ベルギーチョコレートケーキ

長さ約15cm **1,180円** (税込1,274円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆

マリオンクレープ 牛乳にたまごの風味豊かなカスタードを合わせた濃厚なクリームをしっとりもちもちのクレープ皮でサンドした10層のミルククレープです。

数量限定

冷凍でお渡し 解凍時間目安 冷蔵庫(10℃以下)で約6時間

11 マリオンクレープ 原宿ミルククレープ

長さ約18cm **798円** (税込861円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆

アイススイーツ Ice Sweets

乳脂肪分47%の北海道産生クリームと生乳をリッチに使用した濃厚なミルクアイスクリームに、いちごとラズベリーのフルーツソースをアクセントに加えました。ベルギー産クレープチョコレートを使用した生チョコ入りチョコアイスを合わせた三重奏をお楽しみください。

12 オハヨー乳業 生チョコ&ベリーのアイスクリームケーキ

228×228×205mm **4,580円** (税込4,946円)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

いちごダイス果肉の入ったミルクアイスに、雪化粧の庭に春を呼ぶ可憐な花々をイメージして、色とりどりの果実をかわいくトッピングしました。皆が集まるパーティーに幸せな時間を呼び込む役のアイスデコレーションです。

13 京都レマン プランタンアイスデコレーション【4号】

直径約12cm **3,000円** (税込3,240円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

【特定原材料】卵・乳・大豆



華やかなクリスマスのひと時を彩る、ハーゲンダッツアイスクリームの人気フレーバーを詰め合わせにしました。

14 ハーゲンダッツ クリスマステイクアウトギフト

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 28.5cm×23cm×24cm
[バニラ]110ml×2個 [ストロベリー]110ml×2個
[グリーンティー]110ml×2個
[パー 芳醇ティラミス]80ml×2個
[アソート 世界のデザートセレクション]70ml×6個

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木) **4,580円** (税込4,946円)

ジャージー乳は一般的なホルスタイン種に比べ、乳脂肪分や乳たんぱく質が多いので、味わい深く牛乳本来のやさしい風味とコク、すっきりとした後味が特徴です。

15 オハヨー乳業 ジャージー牛乳アイスクリームギフト

【特定原材料】卵・乳 270×189×205mm [ミルク]120ml×5個 [コーヒー]120ml×5個

3,500円 (税込3,780円) 店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

こだわりの素材を使用した、バラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。

16 オハヨー乳業 プチアイスボール

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆 240×202×195mm [マダガスカルバニラ]10ml×18個 [クランキチャラメル]10ml×18個 [あまおう等]10ml×18個

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木) **2,980円** (税込3,218円)

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。
※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

数量限定 商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら予約を終了させていただきます。予めご了承ください。

ご予約締切日 12/7(日)まで

金谷ホテルのこだわりケーキ
Kanaya Hotel Cake

ふわりとした柔らかなスポンジ生地に、栃木県産の苺をサンド、デコレーションし伝統のホイップクリームで飾り付けた定番の生ケーキです。



6号
直径約18cm

数量限定
 金谷ホテル
17 クリスマス生ケーキ[6号]
 直径約18cm
 ローツク5本付
 【特定原材料】小麦・卵・乳
6,800円
 (税込7,344円)
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



5号
直径約15cm

数量限定
 金谷ホテル
18 クリスマス生ケーキ[5号]
 直径約15cm
 ローツク5本付
 【特定原材料】小麦・卵・乳
5,700円
 (税込6,156円)
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



数量限定
 金谷ホテル
19 マロンのクリスマスロール
 長さ約19cm
 ローツク5本付
 【特定原材料】小麦・卵・乳
6,980円
 (税込7,538円)
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)

ふんわりときめ細かなスポンジに、甘さひかえめでくちどけの良いホイップクリームと栗の甘露煮を巻き込みました。日光の森林をイメージし和栗のクリームと飾りつけのチョコレートでクリスマスを奏でるロールケーキです。



数量限定
 金谷ホテル
20 クリスマスチョコレートケーキ[5号]
 直径約15cm
 ローツク5本付
 【特定原材料】小麦・卵・乳
5,000円
 (税込5,400円)
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。
 ※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
 ※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

ブランドケーキ
Brand Cake

Hotel Okura

数量限定
21 ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ[5号]
 直径約15cm
3,980円
 (税込4,298円)
 【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



カカオ分74%のベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

銀座千疋屋
 Since 1894

サクッと香ばしく焼き上げたタルト生地とアーモンドクリームに、カスタード風味のクリームを絞り、色とりどりの7種類のフルーツをふんだんにトッピングしました。
数量限定
22 銀座千疋屋 銀座タルト(フルーツ)[5号]
 直径約15cm
4,100円
 (税込4,428円)
 【特定原材料】小麦・卵・乳
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)
 ※賞味期限が商品お渡し日の当日になります。



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。
数量限定
23 辻利兵衛本店 宇治抹茶 もんぶらんげーき[5号相当]
 直径約14.5cm
3,980円
 (税込4,298円)
 【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



両論 濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツのショコラムースを合わせ、食感のアクセントに玄米クランチを加えました。
数量限定
24 両論 店主 笠原将弘のヘーゼルナッツモンブラン[5号]
 直径約15cm
3,980円
 (税込4,298円)
 【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



Galler ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」のチョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせました。
数量限定
25 Galler ベルギーショコラノワール
 長さ約22cm
2,980円
 (税込3,218円)
 【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆
 店頭お渡し日 12/23(火)・24(水)



数量限定 商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら予約を終了させていただきます。予めご了承ください。

ご予約締切日 12/7(日)まで

コモディイダ オリジナルケーキ

Original Cake

！**苺6個**！
トッピング！

5号
直径約15cm

26 コモディイダ
オリジナル
苺サンドケーキ[5号]

直径約15cm いちご直付6個 ローソクなし

3,980円 (税込4,298円)

【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

11月30日(日)までに
ご予約いただくと！

早得対象
楽天ボーナス
ポイント **+300**
ポイント

コモディイダ
オリジナルケーキ
美味しい
こだわり

乳脂肪33%の
濃厚なクリーム
使用！

角切り苺を
1層サンド

27 コモディイダ
オリジナル
苺サンドケーキ[4号]

直径約13cm いちご直付4個 ローソクなし

3,480円 (税込3,758円)

【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

11月30日(日)までに
ご予約いただくと！

早得対象
楽天ボーナス
ポイント **+150**
ポイント

4号
直径約13cm

！**苺4個**！
トッピング！

ネット予約は
こちらから▼



ネット予約期間
10/11日(土)~12/6日(土)

11/30(日)までにご予約頂いた場合
楽天ボーナスポイント付与!

※通常ご予約は12/7(日)まで承ります。

※「早得楽天ボーナスポイント」は楽天ポイントカード会員様の特典となります。※楽天ポイントカードをお会計前にご提示ください。※ボーナスポイントは会計から3~4日以内に通常ポイントで進呈致します。※ポイント割増デーでも別途加算されます。※ネットでのご予約の場合は期間限定ポイントでの進呈となり、ポイントの付与まで期間がございます。※ネットでのご予約には楽天会員登録と楽天全国スーパー利用登録が必要です。

アソートケーキ

Assort Cake

28 ヤマザキ クリスマス
ショートケーキ詰合せ
[6号]

直径約18cm いちご別添2個 ローソクなし

【特定原材料】小麦・卵・乳
3,880円
(税込4,190円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりの
クリスマスケーキです。



4種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。



29 ヤマザキ
クリスマス4種のアソートケーキ[6号]

直径約18cm いちご別添2個 ローソクなし

【特定原材料】小麦・卵・乳
3,950円
(税込4,266円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



12種類のプチサイズのケーキを一度に
楽しめるクリスマスパーティーに最適な
アソートケーキ。
タルト、四角いケーキ、カップデザート
等、色々な品目のケーキをプチサイズ
で少しずつ楽しめます。

30 数量限定

不二家 クリスマス
プチケーキ
アソート[12個入]

ローソクなし 【特定原材料】小麦・卵・乳

3,480円
(税込3,758円)

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

©FUJIYA CO., LTD.

数量限定 商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら
予約を終了させていただきます。予めご了承ください。

ご予約締切日 **12/7(日)まで**

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。

※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。

※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

ヤマザキ クリスマス生ケーキ

口どけの良いスポンジとクリームが特徴の
苺を使用したクリスマスケーキです。



7号
直径約21cm

31 ヤマザキ
クリスマス生ケーキ[7号]

直径約21cm いちご別添6個
ローソクなし **4,600円**
(税込4,968円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

※写真は7号です

※写真はトッピング例になります。苺はカットされておりません。

ヤマザキのおす すめケーキ Yamazaki Cake

ヤマザキ クリスマス生チョコケーキ

チョコチップとチョコクリームをサンドし、チョコをトッピングした
チョコづくしのクリスマスケーキです。



6号
直径約18cm

34 ヤマザキ
クリスマス生チョコケーキ[6号]

直径約18cm
ローソクなし **3,850円**
(税込4,158円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

※写真は6号です

35 ヤマザキ
クリスマス生チョコケーキ[5号]

直径約15cm
ローソクなし **3,300円**
(税込3,564円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

36 ヤマザキ
クリスマス生チョコケーキ[4号]

直径約13cm
ローソクなし **2,450円**
(税込2,646円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)

バラエティーケーキ

Variety Cake

37 苺のケーキと
チョコケーキの
2つの味が楽しめる
ペアケーキです。

ヤマザキ
クリスマス
ペアケーキ[2個入]

直径約11cm×2 いちご別添2個
ローソクなし **3,700円**
(税込3,996円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



38 さっぱりとしたホイップクリームと
苺プレザーブをスポンジでサンドし
た糖質を抑えたケーキです。

ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた
苺のケーキ[4号]

直径約13cm いちご別添3個
ローソクなし **2,550円**
(税込2,754円) 【特定原材料】
小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



※[日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質58%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ)]

39 さっぱりとしたチョコクリームとアーモンド
をココアスポンジでサンドした糖質を
抑えたケーキです。上部にはトリュフチョコ
とココアパウダーをトッピングしました。

ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた
チョコケーキ[4号]

直径約13cm
ローソクなし **2,550円**
(税込2,754円) 【特定原材料】
小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



※[日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質57%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の比較では67%オフ)]

40 ココアスポンジにキャ
ラメルクリームとカナ
ッシュクリームをサン
ドしたブッシュ・ド・
ノエルです。

ヤマザキ
クリスマス
ブッシュ・ド・ノエル

縦:約7.5cm 横:約16.5cm
ローソクなし **3,300円**
(税込3,564円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



41 ベイクドチーズとチーズムースの2層の
チーズケーキを重ねた口どけの
良いチーズケーキです。

ヤマザキ
クリスマス
ダブルフロマージュ
ケーキ[4号]
(北海道産チーズ使用)

直径約13cm
ローソクなし **3,300円**
(税込3,564円)
【特定原材料】小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



42 濃厚なチョコレートの味
わいを堪能できる贅沢な
ショコラタルトです。

ヤマザキ
クリスマス
濃厚ショコラ
タルト[4号]

直径約13cm
ローソクなし **3,600円**
(税込3,888円) 【特定原材料】
小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



43 数量限定

不二家
クリスマス
切れる
ミルフィーユ[4切]

約3.5×約8cm×4切
ローソクなし **3,080円**
(税込3,326円) 【特定原材料】
小麦・卵・乳

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木)



香ばしいパイで練乳入りのカスタードホイップ
クリームをサンドしました。自工場で生地から
仕込んだこだわりのパイに、風味と食感を保つ
ようホワイトチョコレートをコーティングしま
した。自分で切るのが難しいミルフィーユが
あらかじめ切られているのも
嬉しいポイントです。

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。
※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

数量限定 商品につきましてはご予約が限定数に達しましたら
予約を終了させていただきます。予めご了承ください。

ご予約締切日 **12/7(日)まで**

クリスマスメニュー Christmas Menu



45 チキンバーレル

1,380円 (税込 1,490円)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆・鶏肉

- フライドチキン
- 手羽元炙り焼きチキン ● 海苔塩ポテト
- チキンナゲット ● トマト

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



46 洋風オードブル(大)

【特定原材料】えび・小麦・卵・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

- エビチリ ● フランク ● 合鴨スライス
- 手羽元炙り焼きチキン ● ジャーマンポテト
- チキンロール ● フライドポテト ● トマト

1,680円
(税込 1,814円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



47 肉盛りセット(大)

【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆・鶏肉

- 唐揚げ ● チキンロール
- 手羽元炙り焼きチキン ● 合鴨スライス
- フライドポテト ● トマト

980円
(税込 1,058円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



49 にぎり寿司【聖】2人前

【特定原材料】えび・小麦・卵・いか・いくら・さけ・さば・大豆

- まぐろ ● ホタテ ● えび
- 赤魚 ● いくら ● ねぎとろ
- サーモン ● いか ● 玉子 (税込 1,717円)

1,590円

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



50 予約限定
サーモン尽くし

980円
(税込 1,058円)

- 【特定原材料】小麦・卵・乳成分・いくら
ごま・さけ・大豆・りんご
- サーモンいくら
 - サーモンマヨオニオンスライス
 - 焼サーモン ● サーモンダイス軍艦
 - かっぱ巻

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



48 海鮮パエリア(大)

- 【特定原材料】えび・いか・大豆・鶏肉・豚肉
- 海老 ● イカ ● あさり
 - 赤ピーマン ● ブロッコリー (税込 1,274円)
 - オリーブ ● レモン

1,180円

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)



51 華手まり寿司(大)

【特定原材料】えび・小麦・卵・いか
いくら・ごま・さけ・さば・大豆

- まぐろ ● いか ● いくら ● サーモン
- 焼サーモン ● 玉子 ● エビ
- かっぱ巻 (上にねぎとろ・サーモンたたき)

1,550円
(税込 1,674円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)

セットメニュー

Set Menu

ケーキ・デリカ・ローストビーフ/ポークを
組み合わせたお得なセットメニュー!

63 セットメニュー 8,800円

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木) (税込 9,504円)

1つ1つ買うより
セット価格で
590円
(本体価格 637円)
お得!



44 ヤマザキ
パーティーサンド【1パック】

【特定原材料】乳・卵・小麦・えび

1,250円

店頭お渡し日 12/23(火)~25(木) (税込 1,350円)

※20℃以下で保存して下さい。
パストラムビーフ・パストラムポーク・海老カツ・チキンカツ
などが入ったバラエティ感のあるサンドイッチの詰め合わせです。



● コモディイダ オリジナル
苺サンドケーキ【4号】

直径約13cm/いちご直付4個/
ローソクなし
【特定原材料】小麦・卵・乳



● チキンバーレル

フライドチキン/手羽元炙り焼きチキン
海苔塩ポテト/チキンナゲット/トマト
【特定原材料】小麦・卵・乳・大豆・鶏肉



● 華手まり寿司(大)

まぐろ/いか/いくら/サーモン
焼サーモン/玉子/エビ
かっぱ巻(上にねぎとろ・サーモンたたき)
【特定原材料】えび・小麦・卵・いか
いくら・ごま・さけ・さば・大豆



● 食べ比べセット

和牛ローストビーフ100g
ローストポーク80g
ローストビーフ160g

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。
※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。
※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。

ご予約締切日 12/7(日)まで

クリスマスを彩る、
とっておきの乾杯!



Wine & Beer

ワイン&ビール

※20歳以上であることを確認できない場合には酒類は販売致しません。

52 イタリア
プライベート
キュヴェ ブリュット
【750ml】

生産者が自らが一番美味しいと思ったブレンドで造るまさに「プライベートキュベ」サラミや生ハムとの相性抜群です!



1,580円(税込1,738円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)

53 スペイン
カバレセルバ デラ
ファミリア ブルット
ナトゥレ 【750ml】

糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルットナトゥレです。ある雑誌で6倍以上のシャンパーニュよりも美味しい!と絶賛されたカバ!



2,580円(税込2,838円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)

54 フランス
モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル
箱付【750ml】

「150年以上にわたり世界中で愛され続けるモエ アンペリアル」モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット(辛口)シャンパンはメゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現し、みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特長でバランスのとれた味わいは、前菜からメインデザートまであらゆる料理とよく合います。



4,998円(税込5,497円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)

55 ベルギー
シメイ トライアルセット
【330ml×3】

シメイビール3種にシメイ専用グラスが付いた「飲み比べ」セット。ギフトにも最適な化粧箱入り。



1,680円(税込1,848円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木)

ご予約締切日

12/7(日)まで

クリスマスも
お正月も
たのしもう!

「ハレの日」の食卓は
華やかなごちそうを。

ハレの日メニュー

56 前日光和牛
ローストビーフセット
(MNK-100)

- 前日光和牛ローストビーフ360g
- ローストビーフソース100ml
- 西洋わさび3g×3個

6,800円(税込7,344円)

店頭お渡し日
12/24(水)・25(木)・1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/12(金)まで



ハレの日メニュー

57 ロースト
ビーフセット
(OSR-45)

- 豪州産ローストビーフ350g
- ローストビーフソース100ml
- 西洋わさび3g×3個

2,980円(税込3,218円)

店頭お渡し日
12/24(水)・25(木)・1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/12(金)まで



ハレの日メニュー

58 食べ比べセット

- 和牛ローストビーフ100g
- ローストポーク80g
- ローストビーフ160g

2,980円(税込3,218円)

店頭お渡し日
12/24(水)・25(木)・1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/12(金)まで



ハレの日メニュー

59 中村屋
スモークサーモン
【130g】

980円(税込1,058円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木) 1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/12(金)まで 12/28(日)まで



賞味期限:解凍後は冷蔵(10度以下)で保存し14日間以内にお召し上がりください。
※開封後はなるべく早くお召し上がりください。

ハレの日メニュー

61 手巻き寿司【15本】

- サーモンいくら●ねぎとろ
- カニカマサラダ●エビサラダ
- 納豆

1,980円(税込2,138円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木) 1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/7(日)まで 12/28(日)まで



【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・いくら・さけ・さば・大豆

ハレの日メニュー

60 カクテルシュリンプ
サルサ風ソース付【255g】

980円(税込1,058円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木) 1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/12(金)まで 12/28(日)まで



賞味期限:解凍後は冷蔵(10度以下)で保存し2日間以内にお召し上がりください。
※開封後はなるべく早くお召し上がりください。

ハレの日メニュー

62 手巻き寿司【10本】

- サーモンいくら●ねぎとろ
- カニカマサラダ●エビサラダ
- 納豆

1,380円(税込1,490円)

店頭お渡し日 12/24(水)・25(木) 1/2(金)・3(土)
ご予約締切日 12/7(日)まで 12/28(日)まで



【特定原材料】えび・かに・小麦・卵・乳成分・いくら・さけ・さば・大豆

※商品お渡し時間はAM11:00以降となります。

※全ての価格は本体価格と参考税込価格を表示しております。商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。

※商品の仕様は一部変更になる場合がありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。



2026年のお正月の食卓も

お正月用
ご予約締切り **12月28日(日)**まで承ります

年末は大変混み合いますので、お早めのご予約をお願い致します。

コモディイイダにお任せください。

お渡し日 **1月2日(金)・3日(土)** ※お渡し時間はAM11:00以降になります。

※ご予約はお近くの係員、またはサービスカウンターまでお申し付けください。



にぎり寿司



注文番号 **寿司-A** 握り盛合せ【寿】
約3~4人前 **3,980円**
(税込 4,298円)

【内容】本館中トロ、イカ、真鯛、えび、穴子、焼サーモン、いくら軍艦、ねぎとろ軍艦、サーモン、厚焼き玉子、ねぎとろ巻、かつぱ巻

[特定原材料:えび・小麦・卵・いか・いくら・ごま・さけ・さば・大豆]

注文番号 **寿司-B** 握り盛合せ【宴】
約2~3人前 **2,980円**
(税込 3,218円)

【内容】本館中トロ、イカ、真鯛、えび、穴子、焼サーモン、いくら軍艦、ねぎとろ軍艦、サーモン、厚焼き玉子、ねぎとろ巻、かつぱ巻

[特定原材料:えび・小麦・卵・いか・いくら・ごま・さけ・さば・大豆]

刺身盛り合わせ

お刺身は掲載の商品以外にも、ご予算・お好みに応じてお作り致します。お気軽に係員にお申し付けください。※一部店舗ではツマ無しの刺身でのご提供となります。



注文番号 **刺身-A** 刺身盛り合せ(A)
約3~4人前 **3,980円**
(税込 4,298円)

【内容】本まぐろ中トロ×2山、本まぐろ赤身×2山、ブリ×1山、真鯛×1山、赤いか×1山、有頭赤えび×1山



注文番号 **刺身-B** 刺身盛り合せ(B)
約2~3人前 **2,980円**
(税込 3,218円)

【内容】本まぐろ中トロ×2山、ブリ×1山、真鯛×1山、赤いか×1山、有頭赤えび×1山

のし餅ご予約締切り **11月26日(水)**までご予約価格にて承ります。

のし餅 ご予約受付中

国内産
水稲もち米
100%

国内産水稲もち米100%使用。
つくたてのお餅をそのまま
お届けします。



注文番号 **64** 越後製菓
のしもち 1.8kg
ご予約価格 **2,280円**
(税込 2,462円)
1枚

お渡し期間 **12月30日(火)** ※のし餅は **店頭渡しのみ** となります。 ※お渡し時間はAM11:00以降となります。

※写真はイメージです。



注文番号 **精肉-A**
約3~4人前 国産和牛肩ロース
すき焼用(解凍品)600g
3,980円 (税込 4,298円)

精肉

年の初めは
美味しいお肉をたっぷり。



注文番号 **精肉-B**
約3~4人前 国産和牛肩焼肉盛り合わせ
(ミスジ入り)550g
2,980円 (税込 3,218円)



注文番号 **精肉-C**
国産 和牛サーロインステーキ
(解凍品)360g(2枚)
2,680円
(税込 2,894円)

※写真は全てイメージです。実際のものとは形や色味が異なる場合がございます。 ※掲載価格は、本体価格と参考税込価格を表示しております。 ※商品を複数お買い上げの場合、お支払いが税込価格の合計と異なる場合がございます。 16