



おせち

2026年
コメディイダの

ご予約
承り中

迎春



「紀文 祝の幸」は
ネットでもご予約
承ります！(P12)

予約期間：10月11日(土)～12月23日(火)

※ご予約時に指定いただいた店舗での受取りとなります。

おせちの通常ご予約は**12月16日(火)まで**承ります。

早期
ご注文が
お得!

早得対象
楽天ボーナスポイント
+000p

このマークが付いている商品は
11/30(日)までにご予約頂いた場合
楽天ポイントの、通常付与ポイントに追加しボーナス
ポイントを付与致します。



おせち料理はすべて
無料宅配致します
一部お届けできない地域がございます

宅配お届け日

12月29日～31日の間
(商品によって異なります)

- 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。
- ご注文は……店頭備え付けの専用申込書にご記入の上、サービスカウンターまでお持ち下さい。

お正月の食卓用メニューは16～19ページに掲載しております。併せてご利用くださいませ。

こだわりの一品



〈一の重〉
ロブスター

ロブスター本来の風味・旨味を楽しんでいただけるよう塩茹でにしました。



〈二の重〉
ローストポーク

表面に黒胡椒をまぶし、スモークしました。



〈三の重〉
鮑旨煮

肝を取りだし、身をふっくらと炊き上げました。

二の重

三の重

「ぎをん や満文」 迎春おせち

大きなお重!



一の重

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

ぎをん
や満文
青木庵



円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「ぎをん や満文」となりました。
築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。
「今日の心。京の心」
“移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供する”ということを心がけた料亭です。

■一の重 昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花豆煮、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、きんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬

■二の重 ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、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、スモークサーモンラウト、ソデイカ昆布和え、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

■三の重 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、ボロニアソーセージ、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、サラミ風ソーセージ、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

62
品目

11/30日までに
ご予約いただく!

早得対象

楽天ボーナスポイント
+500P

注文番号 あ

数量限定

三段重

約3~4人前

商品番号 75503

包装不可 型番:R41-6B

冷凍納品

おせち料理はすべて
彩りよく盛り付けて
お渡しいたします。

無料宅配

宅配お届け期間
12/29・12/30

15,800円 (税込17,064円)

お重のサイズ(外寸)
縦25.8cm×横25.8cm×高さ17.7cm(内寸:1段3.9cm)

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月16日(火)まで承ります

東京「しち十二侯・ロジエ・ENGINE」監修 名店おせち 華うたげ

和の重に丸の内「しち十二侯」齋藤料理長、
洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、
中華の重に神楽坂「ENGINE」松下シェフが監修した、
食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです

二の重

三の重

一の重<和> 「しち十二侯」

齋藤 章雄 料理長



和食料理家。1958年福岡県筑後市出身。博多で板前修業を開始し、京懐石「柿傳」にて和食の修行を積む。「ランドハイアット東京」日本料理・統括料理長「コンラッド東京」日本料理・統括料理長を歴任。2012年10月に東京ステーションホテルに、丸の内一丁目「しち十二侯」をオープンし、移り行く季節の美味しさを伝統的な会席スタイルでお届けしている。

二の重<洋> 「ロジエ」

金子 高也 シェフ



1988年、香川県生まれ。代官山「ラグレー」や「料理の鉄人」フレンチの巨匠として有名な坂井宏行オーナーシェフの店「渋谷 ラ・ロジェ」、「BISTRO イル・ド・レ」で10年間研鑽を積み、銀座「スワンカフェ」高田馬場「ピストロAvanti」を経て、モデルで俳優の「とよた真帆」さんが手掛ける恵比寿の隠れ家的レストラン「ロジエ」に2023年8月にシェフとして経営に参画、現在に至る。

三の重<中華> 「ENGINE」

松下 和昌 シェフ



1978年、大分県生まれ。調理師専門学校卒業後「天厨菜館」などを経て「A-jun」で中国料理の技術を磨く。ヌーベルシノワの先駆けとしても知られる「メゾン・ド・ユーロン」では、中国料理の新たな可能性を見出し、「うずまき」の立ち上げ時には、30歳の若さで料理長に抜擢。約7年間厨房に立ち続けた後、2015年2月に「ENGINE」をオープンする。

一の重

55
品目

■一の重 伊達巻/黒豆煮(金箔)/金時豆/釜揚げわかめ/菜の花松前/いかのうに和え/味付け数の子/いくら醤油漬/彩り大根なます/さつま芋のきんとん/栗甘露煮/有頭海老/ボイル昆布/活煮あわび旨煮/紅あずまふくら煮/蓮根旨煮/絹さや/人参旨煮/椎茸旨煮/2種の貝とおさじユレ和え/鮭の幽庵焼/蓮の芽(梅酢漬)

■二の重 紫キャベツラペ/帆立ムニエル(バジルソース)/チキンのハニーマスタード/キャロットラペ(青実山椒)/海老とブロッコリーのテリーヌ/ボイルブロッコリー/イタリアンソーセージ/海老と野菜のセビーチェ/生ハムマリネ/ブラックオリーブ/かぼちゃサラダ/トラウトサーモンフラワー/チキンと野菜のトマトソース和え/パールオニオン/黒仕込みローストビーフ/スイートレリッシュ/ドライトマト(赤ワイン煮)/若桃コンポート/杏子(白ワイン煮)

■三の重 蒸し鶏ほぐし/ピリ辛きくらげラー油/肉団子(黒酢あん)/ボイルブロッコリー/中華くらげ/山くらげ香味和え/焼豚/合鴨ローススライス/エビチリ/ザーサイと水菜のサラダ/ふかひれ散翅/えびと枝豆しんじょ/九州産小松菜のオysterあん/ごま甘藷/クランベリーとくるみの飴炊き

注文番号
い

数量限定

三段重

約3~4人前

商品番号
75504

包装不可
型番:A41-1B

冷凍
納品

おせち料理はすべて
彩りよく盛り付けて
お渡しいたします。

無料
宅配

宅配お届け期間
12/29・12/30

※「早得対象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。※ポイント割増率でも別途加算されます。

数量限定

の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

通常ご予約締切日 12月16日(火)まで承ります

11/30(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

+500P

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ



おせち料理はすべて無料宅配致します。

宅配お届け日

12月29日~31日の間、商品によって異なります。
※一部お届けできない地域がございます

京都「洙楽庵」減塩おせち

塩分
約**35%**
カット※

食の健康志向が高まる中、
キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを
使用した減塩おせちです。
キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。
※当社比：通常のしょうゆを使って調理した場合との比較



〈一の重〉
減塩鯖照焼

鯖を減塩しょうゆを使った調味液に漬けて照焼きにしました。

〈二の重〉
減塩帆立煮

帆立の旨みやおいしさを生かしながら、薄味で煮ました。

こだわりの一品



〈三の重〉
減塩五目きんちゃく

減塩しょうゆを使用した調味液できんちゃくを炊き込みました。五目の旨味が、煮汁と一緒に口に広がります。

三の重

二の重

一の重

キッコーマン総合病院が推奨する「おいしく減塩する」という考え方

kikkoman

キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは、「家庭でできる減塩食」です。



注文番号 え

数量限定 **13,950円** (税込 **15,066円**)

三段重 約3人前 お重のサイズ(外寸)
縦17.3cm×横17.3cm×高さ17.3cm(内寸:1段3.6cm)

商品番号 75509 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/29・12/30 無料宅配

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ ※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

無料宅配 おせち料理はすべて無料宅配致します。 宅配お届け日 12月29日～31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

彩豊楽

お正月の伝統的なおせち食材を彩よく盛込んだおせちです。
肉・魚・甘味なども楽しめるように和の食材を盛込みました。

こだわりの一品

〈三の重〉
鶏つくね串



お子様にも人気の鶏つくねを食べやすくしました。

二の重

三の重

一の重

■一の重 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/鯉昆布巻/ぶり照焼/きんとん/栗甘露煮/黒豆煮

■二の重 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(海老)/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

■三の重 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/知鳥鶏皮/帆立生姜和え

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

数量限定 の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

38
品目

注文番号 う

数量限定 **11,000円** (税込 **11,880円**)

三段重 約2~3人前 お重のサイズ(外寸)
縦17.8cm×横17.8cm×高さ17.7cm(内寸:1段3.9cm)

商品番号 75510 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 12/29・12/30 無料宅配

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

通常ご予約締切日 **12月16日(火)**まで承ります

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと、キハチトライフルロール®をイメージした、フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。

こだわりの一品

伊達鶏の燻製



銘柄鶏の伊達鶏を、味わいのある燻製に仕上げました。

華味鳥スパイシー手羽元



独自の飼育法で丹念に育てられた華味鳥を特製スパイスを使って調理しました。

KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ



オリジナルスパイスを振りかけて香ばしく焼き上げたシュリンプです。

■**一の重** 伊達鶏の燻製/レモンシロップ漬/レッドキャベツのラベ/モッツアレラチーズのオリーブオイル漬/スタフドオリーブ/キャロットラペ/スモークサーモントラウト/ライブオリーブ/オニオンマリネ/生ハム/杏子煮/レーズンレパン/合鴨スモーク/くるみのキャラメリゼ/ローストビーフ/トリュフソース/豚タン/魚卵のマヨサラダ/華味鳥スパイシー手羽元/ブロッコリー(コンソメ風味)/KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ/桜島どりマリネチキン
【別添】パフェアイス95ml×2

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ

「銀座トトキ」監修 銀座おせち

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修したおせち。
一の重は、定番の和風おせち。
二の重は、肉をテーマにした肉おせち。
三の重は、海鮮をテーマにした海の幸おせちが楽しめる三段おせちです。

こだわりの一品

〈二の重〉赤ワイン風味のビーフステーキ



牛肉をコクのある赤ワインソースと合わせ真空調理で柔らかく仕上げました。

〈三の重〉鮑のオリーブオイル仕立て



食感の良いあわびを、オリーブオイルとオリーブオイルソースの風味を利かせて仕上げました。

■**一の重** 伊達巻/クランベリーくるみ/田作り/鳴門金時芋きんとん/洗皮栗甘露煮/北海道産黒豆/北海道産昆布の松前漬/数の子/雪降り牛尾花沢のしぐれ煮/青島山椒/かまぼこ(赤)/かまぼこ(白)/焼き海老/紅白なます/いくら醤油漬/九条葱の玉子焼/若桃甘露煮
■**二の重** 若鶏の赤ワイン煮込/豚ばらチャーシュー/北海道産南瓜のサラダ/合鴨ロースト/オレンジコンフィ/ローストビーフ/バンデリージャ(ピクルス)/セミドライトマトのマリネ/豚肉のアルザス風煮込/赤ワイン風味のビーフステーキ/セミドライチェリートマト
■**三の重** カラフトマスのレモンペッパー焼/セミドライチェリートマト/魚卵ずんだのマヨネーズ風味/たこのバジルソース/小肌かぶら漬/国産キャロットオニオンサラダ/スモークサーモン/ケパー/ガーリックシュリンプ/華やか野菜マリネ/ムール貝スモーク/鮑のオリーブオイル仕立て

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・くるみ

おせち料理はすべて無料宅配致します。宅配お届け日 12月29日～31日の間、商品によって異なります。※一部お届けできない地域がございます。



The New Otani
1964年東京オリンピックに訪れる方々を迎える為開業した「ホテルニューオータニ」。半世紀以上の歴史で培われた王道の味をご賞味下さいませ。

三の重

「ホテルニューオータニ」 和洋中三段重

和洋中が揃った豪華なお重となっております。半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。

こだわりの一品

〈一の重〉十勝ハーフ牛ローストビーフ



17種類のハーフ入り飼料で育てる事で、肉の旨味を最大限に引き出しています。

〈二の重〉北海道産数の子



北海道産数の子をしょうゆペースの味付けで仕上げました。

■**一の重** 豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)/豆乳と野菜の新丈/桜島どりマリネチキン/紫キャベツのラベ/若鶏の三色巻/合鴨スモーク/ロブスター/生ハム/オニオンマリネ/スタフドオリーブ/十勝ハーフ牛ローストビーフ
■**二の重** 焼き湯葉巻/白花豆煮/梅型こんにやく/昆布巻/伊達巻/紅白蒲鉾/たたきごぼう/鳴門金時芋レモン煮/味付け筍/蓮根旨煮/若布煮/有頭海老/金団餡/栗甘露煮/黒豆煮/紅白なます/こはだかぶらと和え/松前漬/北海道産数の子
■**三の重** 四川風チキン/錦糸玉子包み/味付きザーサイ/蒸し鶏燻製/たらのチリソース/薩摩芋胡麻まぶし/胡麻団子/大根明太子和え/クランベリーくるみ/蓮の芽(梅酢風味)/若桃甘露煮/糸昆布酢炊き/鮑煮/国産ローストポーク(黒糖風味)/中華くらげ

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

京都の名店「祇園さ・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品目を詰合せた豪華なおせちです。

二の重

■**一の重** 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/のどくら広葉菜巻/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/海老新丈/たら野菜つまみ/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/いかの彩り和え/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/鯉昆布巻/焼き湯葉巻/蓮根旨煮/姫子旨煮/博多高野(ほうれん草)/茄子の含め煮/ホッケつまみ/白花豆煮/紫花豆煮/梅枝
■**二の重** 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/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/牛肉巻包み/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/さつまも胡麻和え/くるみ甘露煮/桜島どりマリネチキン/帆立香茅焼/雲丹チーズソース寄せ/海老チリソース/胡麻団子/合鴨バスターミ/ポロニアソーセージ/牛タンソーセージ/レモンシロップ漬/レッドキャベツのラベ/ザーサイ/サラムソーセージ/海鮮新丈

■**一の重** 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/のどくら広葉菜巻/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/海老新丈/たら野菜つまみ/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/いかの彩り和え/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/鯉昆布巻/焼き湯葉巻/蓮根旨煮/姫子旨煮/博多高野(ほうれん草)/茄子の含め煮/ホッケつまみ/白花豆煮/紫花豆煮/梅枝
■**二の重** 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/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/牛肉巻包み/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/さつまも胡麻和え/くるみ甘露煮/桜島どりマリネチキン/帆立香茅焼/雲丹チーズソース寄せ/海老チリソース/胡麻団子/合鴨バスターミ/ポロニアソーセージ/牛タンソーセージ/レモンシロップ漬/レッドキャベツのラベ/ザーサイ/サラムソーセージ/海鮮新丈

数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。

100
品目

注文番号 数量限定

19,800円 (税込 21,384円)

二段重

約3~4人前

お重のサイズ(外寸) 縦28.5cm×横38.0cm×高さ13.7cm(内寸:1段4.7cm)

商品番号 75501

包装不可

おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。

型番:B41-1

冷凍納品

宅配お届け期間 12/29・12/30

宅配不可

宅配お届け期間

12/29・12/30

宅配不可

宅配お届け期間

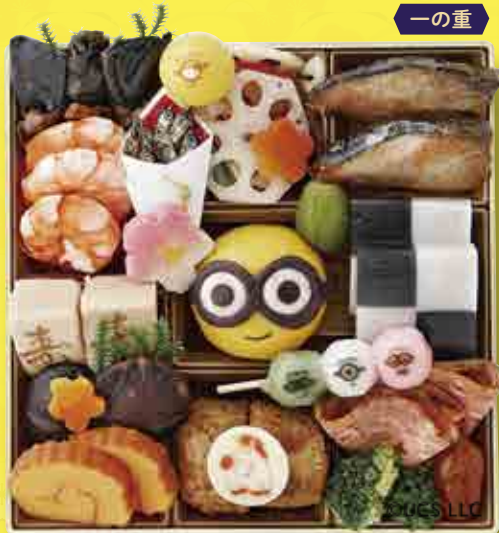
12/29・12/30

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

通常ご予約締切日 12月16日(火)まで承ります

おせち二段重 「ミニオン」



ハチャメチャなミニオンが
いっぱいキュートなおせち。
親子で楽しく美味しいお正月を
迎えられる満足度の高い
和洋おせちに仕上がりました。



注文番号 **さ**
数量限定 **18,500円** (税込 **19,980円**)

二段重 約3人前
お重のサイズ(外寸)
縦16.5cm×横16.5cm×高さ10.5cm(内寸:1段4.0cm)

商品番号 **75520** 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて
型番:Y41-10B 型番:Y41-10B お渡しいたします。

宅配お届け期間 **12/29・12/30**

31 品目

■一の重 しん昆布巻/焼海老/田作り/ふくませ麴(梅)/ボールチョコ(ミニオン)/蓮根柚子マリネ/味付小梅人参/ぶり照焼/青桃甘露煮/ミニオン万頭(ポップ)/市松羊羹/三色団子(ミニオン)/寿高野豆腐/椎茸旨煮/伊達巻/デミグラスハンバーグチーズ添え(フラッフィ)/イタリアンソーセージ/ブロッコリーのバジル和え/ドライトマトの赤ワイン煮

■二の重 味付数の子/カニ風味かまぼこ/かまぼこ(ミニオン)/サラダチキン/味付小梅人参/ミニオン万頭(ティム)/ローストビーフ(ヨーグルトソース)/キャラメルバナナチーズケーキ/わらび餅(抹茶)/ボールチョコ(ミニオン)/黒豆/エビチリ/鳴門金時芋さんとん/ゴーグルチョコ(ミニオン)

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ・カニ

おせち詰合せ ディズニー

ミッキーやミニーの柄入り紅白蒲鉾や
ディズニーの柄入り切り餅など
お子様も楽しめるおせちです。

別添
切り餅(ディズニー柄)

食べられるシール®/ディズニー

※(A)または(B)のいずれかが居きます。
種類はお選び頂けませんので、ご了承ください。



注文番号 **し**
数量限定 **12,000円** (税込 **13,200円**)

二段重 約2人前
お重のサイズ(外寸)
縦16.5cm×横16.5cm×高さ9.7cm(内寸:1段4.3cm)

商品番号 **75518** 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて
型番:W41-6B 型番:W41-6B お渡しいたします。

宅配お届け期間 **12/30**

24 品目

この商品は冷蔵でお届けします。

■一の重 伊達巻/蒲鉾紅/蒲鉾白/煮しめごぼう/煮しめ椎茸/煮しめ梅型こんにやく/煮しめ里芋/海老の旨煮(祝海老)/黒豆/味付数の子/栗甘露煮/くるみ甘露煮(練切)(ミッキーマウス)

■二の重 肉団子/鶏ももトマト煮込み/オリーブ/海老とブロッコリーのテリーヌ/三元豚ロースパストラミ/玉子焼/かまぼこ(ミッキーマウス)/かまぼこ(ミニマウス)/デミグラスハンバーグ/イタリアンソーセージスライス(練切)(ミニマウス)

■別添 切り餅(ディズニー柄)/食べられるシール®/ディズニー

※2026年1月2日(消費期限)までにお召し上がりください。 ※10℃以下で保存してください。
※写真は盛り付け例です。
※この商品は軽減税率対象外商品です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル



注文番号 **け**
数量限定 **7,800円** (税込 **8,424円**)

二段重 約2~3人前
お重のサイズ(外寸)
縦16.7cm×横16.7cm×高さ13.5cm(内寸:1段3.8cm)

商品番号 **75522** 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて
型番:T41-5B 型番:T41-5B お渡しいたします。

宅配お届け期間 **12/29・12/30**

※賞味期限は冷凍にて2026年1月31日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・くるみ

「銀座ローマイヤ」 オードブル

1925年に東京・銀座に創業した
老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシェフが監修した
洋風料理を彩りよく盛付けた
オードブルです。



注文番号 **て**
数量限定 **9,300円** (税込 **10,044円**)

一段重 約4人前
お重のサイズ(外寸)
縦21.4cm×横31.6cm×高さ4.8cm(内寸:1段4.7cm)

商品番号 **75523** 包装不可 冷凍納品 おせち料理はすべて
型番:GL70 型番:GL70 お渡しいたします。

宅配お届け期間 **12/29・12/30**

※賞味期限は冷凍にて2026年1月15日まで。※-18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※写真は盛り付け例です。

特定原材料 乳・小麦・卵・エビ

おせち料理はすべて**無料宅配**致します。
宅配お届け日 **12月29日~31日の間、商品によって異なります。**
※一部お届けできない地域がございます

数量限定 商品は予定数量に達しましたら予約を
終了させていただきます。ご了承ください。
通常ご予約締切日 **12月16日(火)まで**承ります



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愛されて34年。伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

千賀屋謹製 金千華 和風三段重

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。

三の重

二の重

一の重

33 品目

■一の重 蛸小倉煮/昆布巻/金柑甘露煮/金箔黒豆/ままり酢漬け柚子風味/紅白なます/いくら醤油漬/白花生/田作り/祝い海老/数の子鰻甲煮/梅かんざし

■二の重 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

■三の重 くるみ煮/酢牛蒡/若桃甘露煮/伊達煮/牛肉ごぼう時雨煮/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

注文番号 **そ**

数量限定 **12,800円** (税込 **13,824円**)

三段重 約2~3人前

お重のサイズ(外寸)1段あたり
縦13.7cm×横19.6cm×高さ5.3cm

商品番号 **80000** 包装不可 **チルド納品** おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 **12/31**

この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 小麦・卵・乳・エビ・くるみ

※2026年1月2日(消費期限)までにお召し上がりください。 ※10℃以下で保存してください。 ※写真は盛り付け例です。

京都「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」監修

京洛饗宴

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。

三の重 **栄寿庵**

二の重 **花ごころ**

一の重 **瑞鳳閣**

44 品目

■一の重(瑞鳳閣) 伊達巻/牛しぐれ巻包み/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

■二の重(花ごころ) 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/V/きんかん煮/ぶり照焼/かに信田/広島菜信田/椎茸煮/信田巻含め煮/味付けいんげん/金目鯛西京焼

■三の重(栄寿庵) 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/いりだこ酢漬/子持甘露煮

注文番号 **た**

数量限定 **21,800円** (税込 **23,544円**)

三段重 約3~4人前

お重のサイズ(外寸)1段あたり
縦19.5cm×横19.5cm×高さ5.0cm

商品番号 **80001** 包装不可 **チルド納品** おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 **12/31**

この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 小麦・卵・乳・エビ・カニ・くるみ

※2026年1月1日(消費期限)までにお召し上がりください。 ※10℃以下で保存してください。 ※写真は盛り付け例です。

無料宅配 おせち料理はすべて**無料宅配**致します。 宅配お届け日 12月29日~31日の間、商品によって異なります。 ※一部お届けできない地域がございます

紀文 祝の幸

家族で楽しめる彩り豊かな
和洋折衷おせち。
バリエティ豊かな本格伝統おせち三段重。

三の重

二の重

一の重

36 品目

■一の重 伊達巻/栗きんとん/蒲鉾紅/蒲鉾白/昆布巻/祝海老/味付数の子/田作り/錦玉子/黒豆

■二の重 ぶり照焼/銀鮭西京焼/はすの芽梅酢漬/いか松笠白焼/金柑甘露煮/にしの甘酢漬/いくら醤油漬/焼帆立/紅白なます/わさび旨煮/湯葉の有馬煮

■三の重 くるみ甘露煮/厚焼玉子/牛肉八幡巻/豚肉西京味噌焼/ローストボーク/豚角煮/合鴨スモーク/若桃甘露煮/信田巻/煮しめ懐こんにゃく/きんかん/煮しめ椎茸/煮しめ梅型人参/菜の花湯葉煮/海老しんじょう

注文番号 **す** 数量限定

18,800円 (税込 **20,304円**)

三段重 約3~4人前

お重のサイズ(外寸)
縦22.9cm×横22.9cm×高さ26.1cm

商品番号 **80002** 包装不可 **チルド納品** おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 **12/30・12/31** 店頭受取り日 **12/31**

この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ

※2026年1月2日(消費期限)までにお召し上がりください。 ※10℃以下で保存してください。 ※写真は盛り付け例です。

※[早得対象/店頭受取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お会計から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。

11/30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
+500p

店頭受取り
楽天ボーナスポイント
+500p

お受取りは12/31迄のみ

※「祝の幸」店頭受取りをご希望のご注文は、クリスマスのご予約承り書、もしくはネット予約をご利用ください。

こちらの商品は/
ネット予約も受付中!

ネット予約は
こちらから▶

ネット予約期間
10/11(土)~12/23(火)

店頭での受取りのみとなります。
※ご予約時に指定いただいた店舗での
受取りとなります。

京都・大原 料理旅館
芹生(せりょう)

いわれのある食材を使用した
1×4人前の和風おせちです。
また、赤色の紙カップを
それぞれ取り外して
食卓を囲んでいただけます。

一段重に4人前が入った
個食タイプです。
※同じ内容の4人前となります。

■一の重 田作り/伊達巻/真鯛きずし/味付高野(海老)/味付高野(ほうれん草)/ばい貝旨煮/一口昆布巻/若桃甘露/カニマリネ/数の子/いくら(手まり陶器入り)/海老旨煮/紅白市松かまぼこ/赤魚酒粕焼/黒豆/寿 栗甘露煮

注文番号 **せ** 数量限定

15,800円 (税込 **17,064円**)

一段重 個別 4人前

お重のサイズ(外寸) 1人前のサイズ
縦25.5cm×横25.5cm×高さ5.5cm 縦12cm×横12cm×高さ3.5cm(×4)

商品番号 **80003** 包装不可 **チルド納品** おせち料理はすべて彩りよく盛り付けてお渡しいたします。 宅配お届け期間 **12/31**

この商品は冷蔵でお届けします。 特定原材料 小麦・卵・乳・エビ・カニ・くるみ

※2026年1月1日(消費期限)までにお召し上がりください。 ※10℃以下で保存してください。 ※写真は盛り付け例です。

数量限定 の商品は予定数量に達しましたら予約を終了させていただきます。ご了承ください。 通常ご予約締切日 **12月16日(火)**まで承ります



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。



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)

【特定原材料:えび・小麦・卵・いか・いくら・ごま・さけ・さば・大豆】

【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



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)

【特定原材料:えび・小麦・卵・いか・いくら・ごま・さけ・さば・大豆】

【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

にぎり寿司

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。つき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