

二〇二三年  
遠鉄百貨店の

# おせち料理





① (802018) 和食 三段重  
 (約19.5×19.5×高さ6cm、約3~4人前)  
 35,640円 **ネット**



② (802026) 和食 一段  
 (約24×24×高さ8cm、約2~3人前)  
 20,520円 **ネット**



紅すめ  
 店主 加藤建士氏



職人の技術が織り成す味と風格。  
 浜松を代表する本格日本料理の  
 名店の味をお楽しみください。

## 浜松 紅すめ

# 集い、迎える新年の慶びに 遠鉄百貨店のおせち

新年を祝い、つつがない一年を願うおせち料理。  
 本年も特設会場を設け、  
 全国の老舗料亭、和風・洋風・中華各ジャンルの  
 有名店や地元名店のおせちに加え、  
 年越しにお楽しみいただける  
 選りすぐりの美味などを取り揃えました。  
 また、高島屋オリジナルのおせちや、  
 和・洋・中の料理の巨匠三名が手掛けた逸品を  
 賑やかに取り合わせた三段重などを  
 遠鉄百貨店でもご紹介いたします。  
 迎春のお支度は、ぜひとも遠鉄百貨店に  
 ご用命くださいませ。

### 〈目次〉

- 2 地元の名店おせち
- 7 コラボレーションおせち
- 13 料亭・名店のおせち
- 22 高島屋限定おせち
- 27 高島屋限定・ヘルシーおせち
- 28 和風のおせち
- 35 洋風のおせち
- 39 中華風のおせち
- 40 ホテルのおせち
- 42 少人数、お手頃おせち
- 46 ひとり一客おせち
- 48 全国配送可能おせち
- 50 名店の迎春寿司

※一部商品はお持ち帰りのみとさせていただきます。※えんてつカードご利用(現金・クレジット)によりポイントが付きます。(インターネットでのご注文もポイントがつきます。)※諸事情により献立内容や、重箱の材質が変更となる場合がございます。※記載の量目につきましては、一応の目安でございます。※お重サイズ表記の高さは一段の高さです。※商品の性質上、お取り替え、キャンセルはご容赦願います。※本カタログ掲載商品には、アレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。商品に含まれるアレルギー物質につきましては、売場販売員におたずねください。※品数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。※表示価格は消費税を含む総額にて表示しております。※各種ご優待はいたしかねます。※詳しくは売場販売員におたずねください。※ページ内にある(※)印は自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。



店主 山口 晋氏



浜松京料理 九花 きゅうか

伝統的な京料理が味わえると評判の地元の名店「九花」。奥深く歴史ある「京の味」を、彩り美しくお重に詰めました。素材の良さを存分に生かしたお料理の数々は迎春にふさわしい逸品に仕上げられています。

⑥ (804010) 和食 二段重 (約19.5×19.5×高さ6cm、約3~4人前) 37,800円(20点限り) (ネット)



店主 鈴木 純一氏



新登場 浜松 割烹弁いち

創業大正十三年、親子三代にわたり受け継がれる肴町の名店。全国各地の選りすぐりの食材を、職人の技で丁寧一品一品手作りにこだわった本格おせち。新しい年を迎えるおもてなしの和の心が伝わる伝統の味わいをお楽しみください。

⑦ (804029) 和食 一段 (約22×22×高さ5cm、約2人前) 17,500円(10点限り) (ネット)



③ (803014) 和洋 二段重 (約22×33.5×高さ4cm、約4~5人前) 45,000円 (ネット)

和・洋 各一段でのご注文も承ります。(ネット)

④ (803022) ①和 一段 (約22×33.5×高さ4cm、約2~3人前) 25,000円

⑤ (803030) ②洋 一段 (約22×33.5×高さ4cm、約2~3人前) 25,000円



今までにない、それでいて伝統を踏襲した日本料理を提供する浜松の名店「柚露」。仕込み水にまでこだわり、食材の良さを最上位まで引き出した、見た目にも新しく、そして美しいおせち料理は、日本酒はもちろんワインにも合う絶妙の味わい。フレンチと日本料理の両方で修行を積んだ「柚露」店主の確かな技と感性が詰まった、寿ぎの新年にふさわしいお重となっています。



店主 伊藤 潤二郎氏

新登場 浜松 柚露 ゆうろ

京料理を源流に「続・日本料理」を磨き続ける 地元浜松の名店「柚露」の店主による渾身のおせち料理。

柚露



12 (806013) 葛城北の丸 おせち三段重  
(約20.5×30×高さ6cm、約4~5人前)  
55,000円(30点限り) (ネット)

贅を知りつくした料理長選りすぐりの厳選素材を用いて、ひとつひとつ丁寧に仕上げた正統派おせち。匠の技が冴える洗練された味わいをご賞味ください。

袋井 葛城北の丸



8 (805017) 和・洋 三段重  
(約19×19×高さ4.5cm、約2~3人前)  
32,400円(20点限り) (ネット)

新鮮な海の幸が人気の舞阪の名店。海老をふんだんに使ったおせちに仕上げました。

浜松 活魚料理 魚あら



14 (806030) 純フレンチ二段重  
(約24×24×高さ6cm、約3~4人前) 30,000円(20点限り) (ネット)



13 (806021) 純フレンチ二段重  
(約24×24×高さ6cm、約3~4人前) 50,000円(5点限り) (ネット)

創業153年。佐鳴湖半の絶景を望む山の上のグランメゾン(シオリエンタルテラス)。厳選した素材を、出汁を一切使わず手作りにこだわり、調理・味付けした純フレンチおせち。

浜松 ジェンタルテラス (THE ORIENTAL TERRACE)



10 (805033) 和食 二段重  
(約17.5×17.5×高さ6cm、約2人前) 12,960円 (ネット)



9 (805025) 和食 二段重  
(約21.7×21.7×高さ6.5cm、約4人前) 23,760円 (ネット)

浜松 天竜膳二好 てんりゅうぜんみよし



16 (806056) 洋食 二段重  
(約22.5×22.5×高さ6cm、約3~4人前) 23,760円 (ネット)

浜松 トラットリアジージョ



15 (806048) 洋食 二段重  
(約21×21×高さ5cm、約5人前) 29,000円 (ネット)

浜松 シエ・モリヤ



店主 黒柳 武志氏

11 (805041) 和食 一段  
(径約21.5×高さ6cm、約2人前)  
16,740円 (ネット)

創業45年を機に屋号を改めた豊橋の人気割烹。京都の名門(菊乃井)で修行を積み、第7回日本料理コンペティション全国大会で優勝した実力派のおせち料理をお楽しみください。

豊橋 むぎとろ・日本料理 黒やなぎ

# 京都祇園三巨匠のおせち



祇園さ・木  
主人 佐々木浩氏



イル・ギオットーネ  
オーナーシェフ 笹島保弘氏



にしぶち飯店  
オーナーシェフ 西淵健太郎氏

祇園で最も注目される、三人のシェフによる夢のコラボレーション。和の重は（祇園さ・木の佐々木浩氏、洋の重は（イル・ギオットーネ）の笹島保弘氏、中華の重は（にしぶち飯店）の西淵健太郎氏。京都に伝わるおもてなしの心を堪能ください。

## 【和の重】

### 祇園さ・木

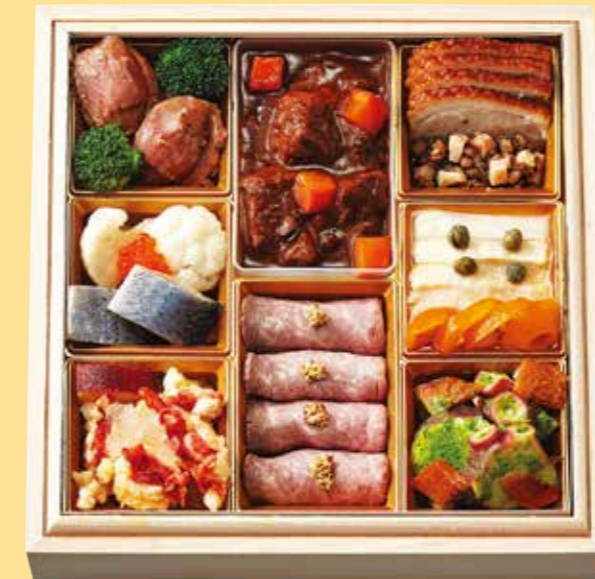
日本料理の概念を越え、粋で艶やかな新しい味を表現しています。シンプルで深遠な味わいをお楽しみください。



## 【洋の重】

### イル・ギオットーネ

四季を表現した華のある料理で人々を魅了する、シェフの真心と遊び心の詰まった洗練された創作イタリアンです。



## 【中華の重】

### にしぶち飯店

繊細な和と大胆な中華が融合し、多様にアレンジされた京風中国料理。香り高く、奥深い味わいが魅力です。



17 (807010) 〈京都祇園三巨匠のおせち〉  
和・洋・中 三段重 (約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 54,000円 (ネット) ※

# 東京三巨匠のおせち

国内外の料理界で活躍する、三人の巨匠の味をお重に。和の重は（賛否両論）の笠原将弘氏、洋の重は（ラ・ロシェル）の坂井宏行氏、中華の重は（トゥーランドット 臥龍居）の脇屋友詞氏。新春ならではの華やかな味の饗宴です。



賛否両論  
店主 笠原将弘氏



ラ・ロシェル  
オーナーシェフ 坂井宏行氏



トゥーランドット 臥龍居  
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

18 (808016) 〈東京三巨匠のおせち〉  
和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前)  
38,880円 (ネット) ※

「和の重」  
日本料理の基本を踏まえながらも現代風にアレンジした味は遊び心にあふれています。



## 【洋の重】

旬の食材と、懐石料理の盛り付けを取り入れた美味の数々。フレンチ懐石という独自のスタイルを確立した名シェフの味わい。



## 【中華の重】

季節の香りあふれる素材をふんだんに使った、からだにやさしい中国料理店。日本人らしい繊細さと艶やかさが表現された料理です。

# 女性シェフ三人の和・洋・中おせち

〈御料理ほりうち〉の堀内さやかシェフ、〈morceau〉の秋元さくらシェフ、〈中国料理 美虎〉の五十嵐美幸シェフ。東京を拠点に活動する、三人の女性シェフが織りなす繊細で華麗な食の饗宴を三段重で表現しました。



御料理ほりうち  
店主 堀内さやか氏



morceau  
オーナーシェフ 秋元さくら氏



中国料理 美虎  
オーナーシェフ 五十嵐美幸氏

19 (808024) 〈女性シェフ三人の和・洋・中おせち〉  
和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前)  
29,160円 (ネット) ※

「和の重」  
素朴な味わいの中に食材本来のおいしさを感ずる日本料理の数々。大胆な素材使いに定評のあるシェフこだわりのおせちです。



## 【洋の重】

おいしさと楽しさの“morceau (かけら)”を創作し続ける、素材と季節感を大切にフレンチビストロです。



## 【中華の重】

野菜を多く使い、食材のもつうま味をいかすことをモットーに、女性ならではの発想で仕上げる彩り豊かな中国料理が人気です。

朝の人気情報番組に出演。  
和洋中の達人が技を尽くした美味なる三段重。

新宿割烹 中嶋×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
×中国名菜孫



中国名菜 孫  
オーナーシェフ  
孫成順氏



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ  
オーナーシェフ  
落合務氏

日本における、イタリア料理の第一人者で、現在は日本イタリア協会名誉会長を務める。

中国料理の最高位「特級厨师」を史上最年少で取得。2007年(中国名菜孫)をオープン。



20 (809012)  
〈新宿 割烹 中嶋×ラ・ベットラ・ダ・オチアイ×中国名菜 孫〉  
和・洋・中 三段重 (約18.9×18.9×高さ3.7cm、約4人前) 32,400円(ネット)※



新宿 割烹 中嶋  
店主 中嶋貞治氏

祖父は美食家として知られる北大路魯山人主宰「星岡茶寮」の初代料理長。父の跡を継ぎ、(新宿 割烹 中嶋)の店主に。

和洋中を極めた料理人の個性が響き合う  
贅沢なコラボレーションおせち。

新登場  
中村孝明×  
メゾン・タテル・ヨシノ×赤坂璃宮



中村孝明  
店主 中村孝明氏

人気料理番組「料理の鉄人」でその名を全国に広めた中村孝明氏。



赤坂璃宮  
オーナーシェフ  
譚彦彬氏

広東料理の第一人者として活躍する譚彦彬氏。



22 (810010)  
〈中村孝明×メゾン・タテル・ヨシノ×赤坂璃宮〉  
和・洋・中 三段重 (約17.3×17.3×高さ3.9cm、約3~4人前) 32,400円(ネット)※



メゾン・タテル・ヨシノ  
プロデューサー  
吉野建氏

パリをはじめ、世界の美食家を魅了する吉野建氏。

手間を惜しまぬ繊細な日本料理と  
斬新なフランス料理に、伝統の中国料理が揃う。  
三つの美食を楽しめるおせち。

分とく山×ラ・ロシエル×  
赤坂四川飯店



赤坂四川飯店  
オーナーシェフ  
陳建一氏

「赤坂四川飯店の重」  
父子三代による四川料理の真髄を。二代目陳建一氏が手がけるのは、調味料や香辛料を駆使した傑作の味。



21 (809020)  
〈分とく山×ラ・ロシエル×赤坂四川飯店〉  
和・洋・中 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 32,400円(ネット)※



ラ・ロシエル  
オーナーシェフ  
坂井宏行氏

「ラ・ロシエルの重」  
ムッシュ坂井の愛称で親しまれる、オーナーシェフ坂井宏行氏。斬新なフランス懐石料理を創作。



分とく山  
総料理長  
野崎洋光氏

「分とく山の重」  
日本料理界に新風を吹き込み、重鎮とも称される野崎洋光氏。独自の個性ある和食の美を披露。

新登場  
和食コラボレーションおせち  
日本料理 僖成×  
日本料理 斗南×暗闇坂 宮下



日本料理 僖成  
料理長 五十嵐大氏

和食の名店が織りなす特別な味の三重奏。端正な美味を心ゆくまでお楽しみ下さい。



日本料理 斗南  
総料理長 鎌田雄志氏

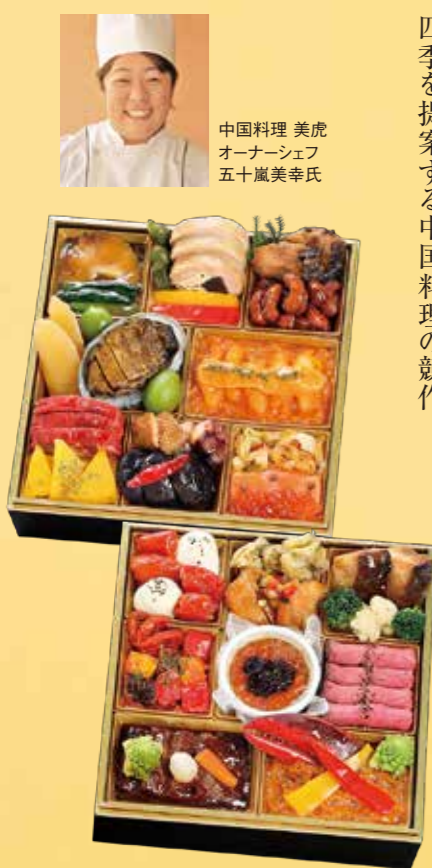


暗闇坂 宮下  
料理長 小野寺峻氏

23 (810029)  
〈日本料理 僖成×日本料理 斗南×暗闇坂 宮下〉和食 三段重  
(約17×17×高さ5.2cm、約3~4人前) 32,400円(ネット)※

アル・ケッチャーノ×  
中国料理 美虎

独創的な味わいを楽しめるイタリアンと、四季を提案する中国料理の競作。



アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ  
奥田政行氏

24 (810037)  
〈アル・ケッチャーノ×中国料理 美虎〉洋・中 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約3~4人前) 27,000円(ネット)※



中国料理 美虎  
オーナーシェフ  
五十嵐美幸氏



瑞鳳閣



花ごころ



栄寿庵



式の重<花ごころ>

壺の重<瑞鳳閣>

29 (812021) <瑞鳳閣×花ごころ×栄寿庵>和・洋 三段重  
(約18.5×18.5×高さ4cm、約3~4人前) 19,980円 **ネット** ※

京都で人気の和食店  
(「花ごころ」と「栄寿庵」)。  
そして本格料理が堪能できる  
「和」のホテル(瑞鳳閣)による、  
和洋の美味を盛り込んだ  
華やかなコラボレーション  
おせちです。

京都コラボレーションおせち  
瑞鳳閣×花ごころ×栄寿庵



和倉温泉 渡月庵



あわら温泉 月香



山代温泉 宝生亭



二の重<月香>

一の重<渡月庵>

28 (812013) <渡月庵×月香×宝生亭>和・洋 三段重  
(約18.5×24.5×高さ4cm、約3~4人前) 21,600円 **ネット** ※

北陸の名店で受け  
継がれてきた、おも  
てなしの味わいを、  
和洋三段重に詰め  
合わせました。

北陸温泉旅館コラボレーションおせち  
渡月庵×月香×宝生亭



日本橋 とよだ  
五代目店主  
橋本亨氏



泰興楼  
料理長  
齊藤陸氏



フレンチレストラン ラベ  
オーナーシェフ  
松本一平氏

25 (811017)  
<日本橋 とよだ×フレンチレストラン ラベ×泰興楼>  
和・洋・中 三段重(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約4人前) 32,400円 **ネット** ※

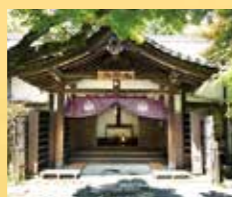
旬を味わえる割烹、洗練された洋食、  
本格中華による東京・日本橋のコラボが実現。  
東京日本橋コラボレーションおせち  
日本橋 とよだ×  
フレンチレストラン ラベ×泰興楼



レストラン七番館



31 (812048)  
<雨月茶屋×レストラン七番館>  
和・洋 二段重  
(約19.1×25.3×高さ4.2cm、約3~4人前)  
21,600円 **ネット** ※



雨月茶屋

京都醍醐寺 雨月茶屋×  
レストラン七番館

年の暮れを彩るオーロ  
ブルと新春を寿ぐおせ  
ちがひとつに。年末年  
始のにぎわいを、ひと  
つで二度お楽しみいた  
けるおせちです。



加賀免郷



式の重<加賀免郷>

壺の重<さかな工房>



さかな工房

30 (812030)  
<さかな工房×加賀免郷>  
和・洋 二段重  
(約24.5×24.5×高さ4.5cm、約2~3人前)  
19,980円 **ネット** ※

海の幸が評判の(さかな  
工房)と石川県加賀市  
の「月うさぎ伝説」に縁  
の観光名所にある(加賀  
免郷)のコラボレーション  
おせち。

新登場  
日本海橋渡しコラボレーションおせち  
鳥取県境港市さかな工房×石川県加賀市 加賀免郷



オステリアルッカ 東4丁目  
オーナーシェフ 樹谷周一郎氏



赤坂四川飯店  
オーナーシェフ 陳建太郎氏

27 (811033)  
<なすび亭×オステリアルッカ 東4丁目×赤坂四川飯店>  
和・洋・中 三段重  
(約17.3×17.3×高さ4cm、約4人前) 29,160円 **ネット** ※

季節の素材をいかす  
日本料理店と、  
こだわりイタリアン、  
伝統と創作の  
中国料理店の饗宴。

なすび亭×オステリアルッカ 東4丁目  
×赤坂四川飯店



たいめいけん  
三代目 茂出木浩司氏



26 (811025)  
<日本橋ゆかり×たいめいけん>和・洋 二段重  
(約20.7×25.9×高さ3.5cm、約3~4人前) 29,160円 **ネット** ※

お江戸日本橋に  
暖簾を掲げる、  
老舗の三代目同士  
による競作。

日本橋ゆかり×たいめいけん



日本橋ゆかり  
三代目 野永喜三夫氏



37 (814016) 和食 三段重 (約18.3×18.3×高さ5.2cm、約4~5人前) 118,800円(2点限り) (ネット)



主人 村田吉弘氏

京都 葉の井

きくのい

京料理の伝統を、味と彩りに表現した祝いの料理。風雅風流を大切にしている名店のおいしさを新春に。



39 (814032) 和食 二段重 (約16×11×高さ3.9cm、約1人前) 14,580円(48点限り) (ネット) ※



38 (814024) 和食 三段重 (約15.5×15.5×高さ4.5cm、約3~4人前) 64,800円(10点限り) (ネット)



33 (813028) 和食 二段重 (径約18.8×高さ4.5cm、約4人前) 162,000円(ネット)



32 (813010) 和食 二段重 (約20×21.5×高さ4.5cm、約4人前) 216,000円(ネット)

大阪 高麗橋

吉兆

きつちよう

日本料理伝統の礎を築いてきた大阪(高麗橋 吉兆)。日本料理の持つ至福の魅力をお楽しみいただける迎春の味です。



35 (813044) 和食 一段 (約24×24×高さ5cm、約3人前) 54,000円(ネット)



34 (813036) 和食 二段重 (径約16×高さ5cm、約3人前) 108,000円(ネット)



40 (814040) 和食 二段重 (約19.5×19.5×高さ5.8cm、約5人前) 62,640円(15点限り) (ネット)



生間流の正式後継者として歩む(京料理 萬亀楼)。古式ゆかしい有職料理の真髓をお楽しみください。

京料理 萬亀楼

まんかめろう



36 (813052) 和食 二段重 (約18.3×18.3×高さ5cm、約5人前) 129,600円(5点限り) (ネット)



14代目当主 高橋 英一氏  
天保8年(1837年)、京都南禅寺の腰掛け茶屋としてのれんを掲げた(瓢亭)。伝統の京料理の神髓をご堪能いただける二段重をご用意しました。

懐石料理 瓢亭

ひょうてい





京料理  
**美濃吉**

みのきち

目にも美しく雅やかな京料理を、ご堪能いただけるおせち料理。300年の歴史の中で培われた、上品な味わいです。

45 (816019) 和食 三段重  
(約21.3×21.3×高さ6.2cm、約3~4人前)  
108,000円(ネット)



47 (816035) 和食 二段重  
(約21.9×21.9×高さ5.7cm、約3~4人前) 39,960円(ネット)



46 (816027) 和食 二段重  
(約21.2×21.2×高さ6.4cm、約3~4人前) 54,000円(ネット)



49 (816051) 和食 二段重  
(約19.5×19.5×高さ5.7cm、約2~3人前) 21,600円(ネット)



48 (816043) 和食 三段重  
(約19.5×19.5×高さ5.3cm、約2~3人前) 29,160円(ネット)



41 (815012) 和食 二段重 (約18.5×18.5×高さ5.5cm、約3~4人前) 62,640円(ネット)



京料理 **たんくまきたみせ**  
北店

有職料理、精進料理、懐石料理が渾然と融和する京料理の伝統を大切に、四季の風趣を凝らす名店の美味です。



43 (815039) 和食 二段重  
(約17×17×高さ6cm、約2人前) 19,440円(ネット)



42 (815020) 和食 二段重  
(約20×20×高さ6cm、約4人前) 32,400円(ネット)



44 (815047) 和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前)  
32,400円(ネット)※



祇園さゝ木 主人 佐々木浩氏

祇園でひと際輝きを放つ人気店。主人 佐々木浩氏の自由な発想で仕立てた、新世代の京料理の味わいをお楽しみください。

新登場

**祇園さゝ木**



55 (818011) 和・洋 四段重  
(約19×19×高さ3.5cm、約5人前)  
39,960円(ネット)

京・料亭  
**わらびの里**  
わらびのさと

京料理の極意に迫る(わらびの里)。  
味と彩りの調和を大切にしておせちをご用意いたしました。



57 (818038) 和食 三段重  
(約19×19×高さ3.5cm、約4人前) 30,240円(ネット)



56 (818020) 和・洋 三段重  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約4~5人前) 32,400円(ネット)



59 (818054) 和・洋 二段重  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約3人前) 17,280円(ネット)



58 (818046) 和食 三段重  
(約17.6×17.6×高さ3.5cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)



51 (817023) 和風 三段重  
(約20.1×20.1×高さ4.1cm、約4~5人前) 55,080円(8点限り)(ネット)



50 (817015) 和風 三段重  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約4人前) 75,600円(2点限り)(ネット)



53 (817040) 和風 二段重  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約2~3人前) 29,160円(37点限り)(ネット)



52 (817031) 和風 三段重  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約4~5人前) 39,960円(54点限り)(ネット)

京都  
**下鴨茶寮**  
しもがもさりよう

下鴨神社の参道脇にて京料理と茶懐石を提供する  
京都きつての老舗料亭の味をご賞味ください。



54 (817058)  
和食 二段重  
(約17×17×高さ6cm、  
約2人前)  
19,440円(ネット)



京料理伝承の繊細な味わいを、  
素材一つ一つに  
四季の風趣を凝らす、  
〈熊魚菴たん熊北店〉の  
おせち料理です。

ゆうぎよあん  
**熊魚菴たん熊北店**  
くまきたみせ



66 (820016) 和食 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.7cm、約4人前)  
73,440円(ネット)

日本料理  
**なだ万**  
なだまん

天保元年創業の(へなだ万)。華やかな彩りと  
技が冴える、日本料理の粋をご堪能ください。



68 (820032) 和食 一段  
(約16.5×22.1×高さ5cm、約2人前) 21,600円(ネット)



67 (820024) 和食 二段重  
(約21.5×21.5×高さ4.9cm、約3人前) 39,960円(ネット)



70 (820059) 和食 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)※

新宿割烹 **中嶋**  
日本料理の基本を極め、さらに豊かな発想で  
新しいものに挑戦する老舗割烹料理店。



69 (820040) 和風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約4人前) 27,000円(ネット)※

賛否両論 きんじょうろう  
恵比寿の人気店。新たな試みに挑み続ける  
店主の信念と遊び心がつまったおせちです。



60 (819018) 和食 三段重  
(約19.5×19.5×高さ5.5cm、約8~10人前)  
86,400円(ネット)



62 (819034) 和食 二段重  
(約16.8×16.8×高さ4.5cm、約2~3人前) 27,000円(ネット)



61 (819026) 和食 二段重  
(約19.5×19.5×高さ5.5cm、約4~6人前) 48,600円(ネット)



63 (819042) 和風 三段重  
(約13×31×高さ5.5cm、約4~5人前)  
54,000円(ネット)※



65 (819069) 和食 二段重  
(約19×22.5×高さ5cm、約2~3人前) 24,840円(ネット)※



64 (819050) 和食 三段重  
(約19×22.5×高さ5cm、約3~4人前) 32,400円(ネット)※



若狭街道の茶屋として、安土桃山時代から続く老舗。山海の恵みを丁寧に仕込み  
詰め合わせました。

園の  
**平八茶屋**  
へいはちぢや



創業明治23年。代々受け継がれてきた、料亭旅館の誇りおもてなしの味わいをおせち料理に。  
特製のお重に詰め合わせてお届けいたします。

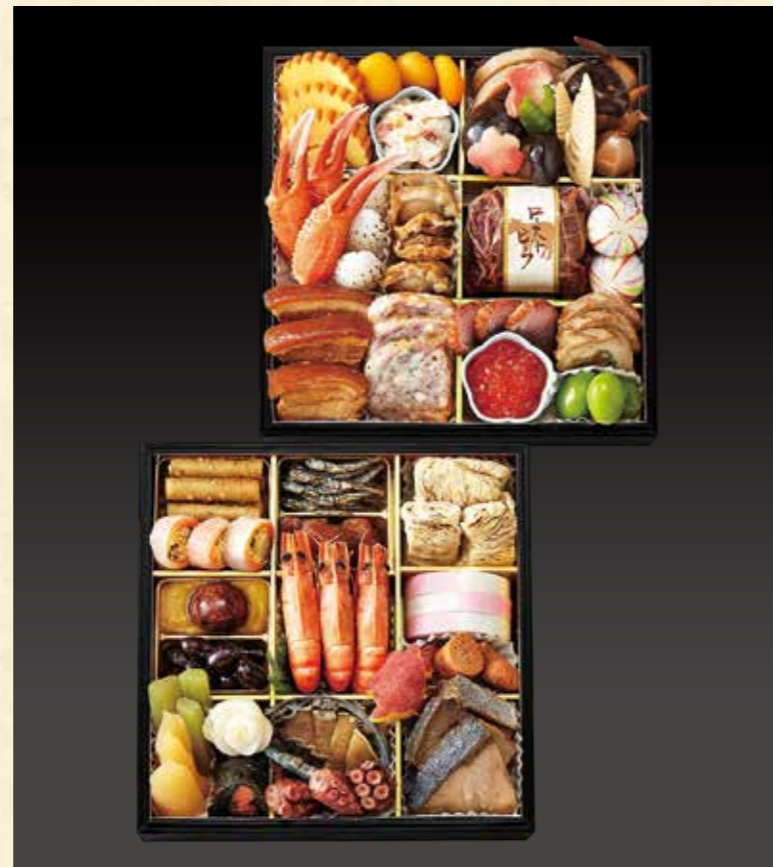
金沢 **金城樓**  
きんじょうろう



76 (822019) 和風 三段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 32,400円(ネット)※



78 (822035) 和風 一段 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円(ネット)※



77 (822027) 和風 二段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 21,600円(ネット)※

伝統の味から、現代風の料理まで、色とりどりに詰め合わせて、高島屋が吟味した三種類のお重です。

高島屋  
和風おせち



72 (821020) 和食 三段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約3~4人前) 36,720円(ネット)



71 (821012) 和食 四段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約4~5人前) 54,000円(ネット)



74 (821047) 和食 二段重 (約18.3×18.3×高さ4.5cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)



73 (821039) 宝尽くし 七折 (約9.2×20.3×高さ4.6cm×1折・9.2×9.2×4.2cm×6折、約2~3人前) 28,080円(ネット)

金沢  
金茶寮  
きんちやりよう

加賀料理に京の茶懐石の繊細な趣を取り入れた料理は、加賀能登の味の真髄をお楽しみいただけます。



75 (821055) 和 一段 (約21×21×高さ5cm、約2人前) 21,600円 (15点限り)(ネット)

伝統の加賀料理を饗する、金沢の料亭旅館から、城下町の文化が漂う、華やかな味わいを、ご賞味ください。



金沢  
浅田屋  
あさだや



82 (824011) 和・洋 三段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 32,400円 (ネット) ※

高島屋 和・洋おせち

黒毛和牛のローストビーフや海老のカクテル、  
バーベキュー風味のポークローストなど彩り豊かな洋風料理と、  
煮物や蒲鉾、いくら、黒豆などお正月に欠かせない和食もともに。



79 (823015) 和・洋・中 三段重 (約20.3×20.3×高さ4.2cm、約4人前) 32,400円 (ネット) ※

高島屋 和・洋・中おせち

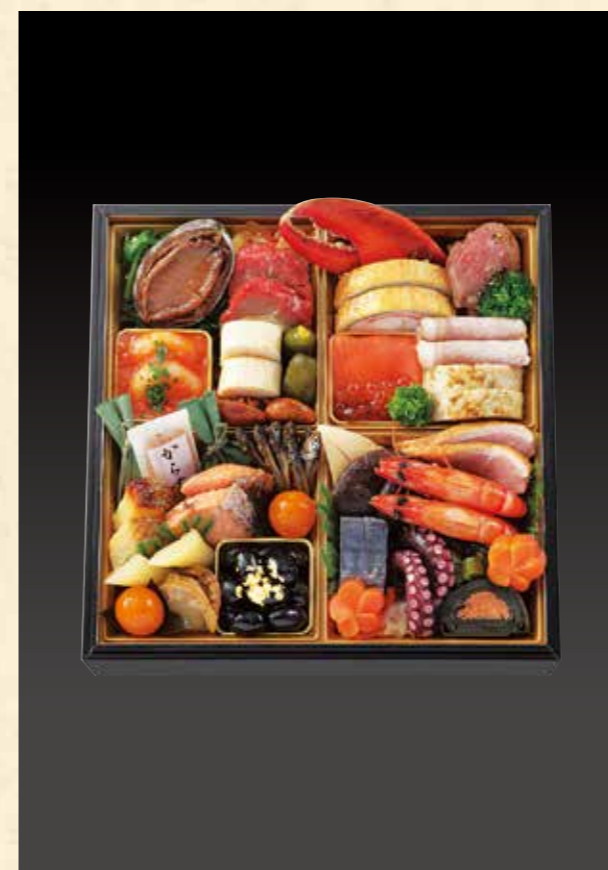
定番の和風献立に、イベリコ豚のロースト、  
オマール海老のパイ包み、鮑のオイスターソース煮、  
海老チリソースなど、洋風と中華を組み合わせました。



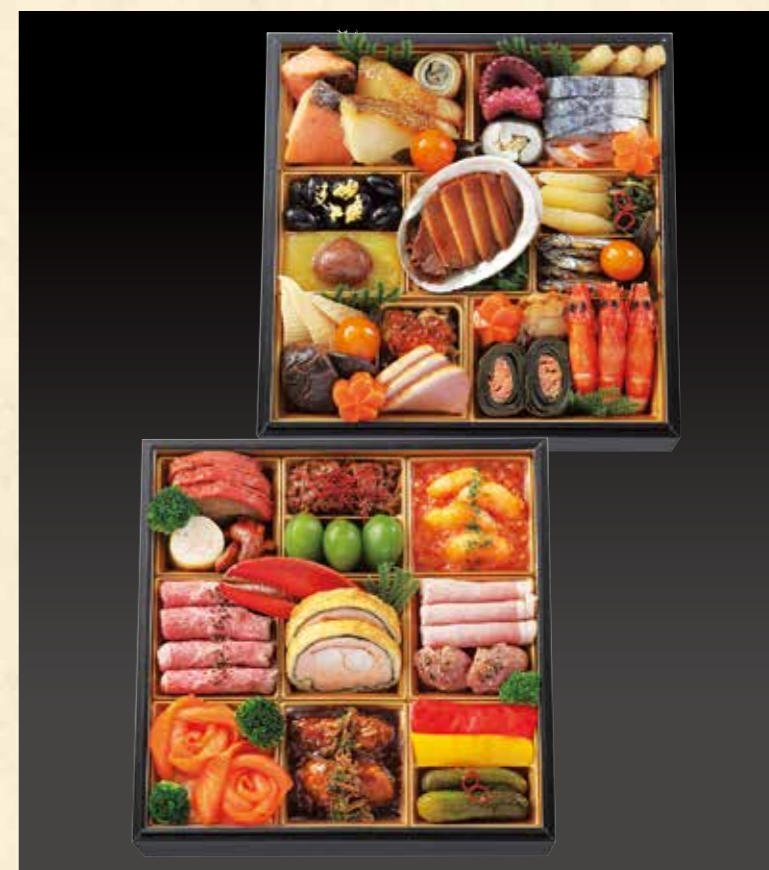
84 (824038) 和・洋 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネット) ※



83 (824020) 和・洋 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 21,600円 (ネット) ※



81 (823031) 和・洋・中 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネット) ※



80 (823023) 和・洋・中 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.2cm、約3人前) 21,600円 (ネット) ※



お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザイン。三世代に渡って愛されるキャラクター達が大集合。



風呂敷が付きます。(サイズ:90×90cm)

【三の重】

仮面ライダーが印刷された蒲鉾がユニーク。ハンバーグなど、おこさま向けのおいしさを詰め合わせました。



85 (826014) 和・洋中・おこさま 三段重 (約20.2×20.2×高さ4.6cm、約4人前) 29,160円(ネット)※

【一の重】

海老、きんとん、煮物など、伝統的な和の味わいです。



【二の重】

ローストビーフ、海老チリソースなど、若い世代に向けた洋・中の美味です。



高島屋・東映共同企画  
高島屋 家族二世代おせち

放送開始から50年を迎えた仮面ライダーと高島屋がコラボレート。懐かしい昭和ライダーから記憶に新しい令和ライダーをイメージしたおせちです。親子三代でお楽しみいただけるよう、和洋中をはじめ、お子さまが喜ぶお料理も詰め合わせました。オリジナルデザインの重箱をご用意いたします。

憧れのヒーローとともに、新しい年の幕開けをお祝いしよう。

高島屋・東映共同企画

高島屋 選べるおせち

和・洋・中・肴・お子様・イタリアンと、6種のお料理をご用意しました。お好みの味や、ご家族の構成に合わせて、一段から三段まで好きなお重をセレクトできます。



洋  
テリーヌやローストビーフなど、オードブルを中心に。  
82 (825026) 選べるおせち・洋 (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 10,800円※



和  
日本伝統のおせち料理を華やかに盛り込みました。  
81 (825018) 選べるおせち・和 (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 10,800円※



肴  
魚介類を中心にした、お酒の肴におすすめの味わい。  
83 (825042) 選べるおせち・肴 (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 10,800円※



中  
鮑や叉焼、海老チリなど、中華料理をバラエティ豊かに。  
84 (825034) 選べるおせち・中 (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 10,800円※



イ  
カポナータや和牛のボルベッチーニなどイタリアンメニューの詰め合わせ。  
86 (825069) 選べるおせち・イタリアン (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 10,800円※



子  
ハンバーグやローストビーフなど、お子様にうれしい味わいです。  
85 (825050) 選べるおせち・お子様 (約20.3×20.3×高さ4.2cm) 8,640円※

ご注文はお好みに合わせて

- お重の数は「一段・二段重・三段重」の3通りからお選びいただけます。
- 「二段重・三段重」は、お重の内容を自由に組み合わせていただけます。

6種類のお重からお好きな組み合わせが可能です。  
 6種類のお重からお好きな組み合わせが可能です。  
 6種類のお重からお好きな組み合わせが可能です。  
 6種類のお重からお好きな組み合わせが可能です。

- 商品の価格は、組み合わせていただいたお重の合計となります。

〈一例〉和+子=19,440円 和+洋+中=32,400円



※写真は、和・洋・中の組み合わせ例です。



90 (828025) おせち重詰 三段重  
(約20.4×20.4×高さ6.2cm、約4人前) 39,960円(ネット)



89 (828017) 特選おせち重詰 三段重  
(約21.5×21.5×高さ6.8cm、約4人前) 59,400円(ネット)



92 (828041) おせち重詰 一段  
(約21.5×28×高さ5.8cm、約2人前) 17,280円(ネット)



91 (828033) おせち重詰 二段重  
(約20.4×20.4×高さ6.2cm、約3人前) 29,160円(ネット)

東京 人形町今半  
にんぎょうちよういまはん

明治二十八年の創業以来、  
国産牛のおいしさにこだわり続けています。



94 (828068) 和風 二段重  
(約21.6×21.6×高さ3.7cm、約3人前) 27,000円(ネット) ※

大阪 割烹松屋  
かっぱうまつや



93 (828050) 和・洋 三段重  
(約18.5×18.5×高さ4cm、約3人前) 21,600円(ネット)

東京 銀座新之助 貝新  
かいしん

新しい年を、  
発酵パワーで健やかに。

### 小泉武夫監修 発酵おせち

日本が古来大切にしてきた発酵食を使い、発酵学の第一人者である小泉武夫氏の監修でおせちにしました。

発酵食品には無数の微生物が宿っており、発酵が進むにつれて人間に有益な微生物の数が増し(「湧く」)ます。この「湧く」という要素は力の象徴でありさらに「数が増す」ことは大変縁起が良いことです。新年の始まりから縁起の良い発酵食品を食べ、今年も元気に発酵しましょう。

### 小泉武夫



監修 小泉武夫氏  
東京農業大学名誉教授・農学博士・文筆家。福島県の酒造家に生まれる。日本の食の魅力を広く伝えるとともに、世界各国のあらゆる発酵食品を究明してきたことから「発酵仮面」のあだ名をもつ。

#### 【一の重】

〔白扇みりんを使用した車海老旨煮〕  
●本みりん (岐阜県・白扇酒造)  
沖縄県産の活車海老を、麴の力を利用して伝統手法で仕込んだ三年熟成本みりんでききあげました。

〔坂元醸造の黒酢入り鱈の南蛮漬〕  
●醤油 (滋賀県・丸中醤油)  
江戸時代から培われた蔵に棲みつく醸造菌を守って造りあげた、濃厚な熟成醤油で漬けた数の子です。

〔日丸醸造の甘酒入り栗きんとん〕  
●黒酢 (鹿児島県・坂元醸造)  
伝統の壺づくり製法でゆっくり発酵・熟成させた、まるやかでコクのある酸味の黒酢で鱈を漬け込みました。

〔日丸醸造の甘酒入り栗きんとん〕  
●甘酒 (秋田県・日丸醸造)  
300年以上の伝統を持つ酒蔵が吟醸酒用の米麴だけで造った甘酒を使い、栗きんとんをつくりました。

86 (827010) 〈小泉武夫監修 発酵おせち〉  
和・洋 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
32,400円(ネット) ※



#### 【二の重】

〔ローストビーフ 樹塚味噌のトロみそ入りソース〕  
●味噌 (愛知県・蔵元 樹塚味噌)  
桶の中心部分で発酵・熟成が進んだ味わい深い「トロみそ(豆みそ)」を使用した特製ソースで楽しむローストビーフです。

〔大海老と野菜の盛り合わせ あら与のさば糠漬入りソース〕  
●さば糠漬 (石川県・あら与)  
麴と糠でじっくりと漬けたさば糠漬を、香ばしいニンニクとオリーブオイルで仕上げた絶妙なソースとともに。

〔佐藤水産の鮭醤油を使った鮭ルイベ漬〕  
●魚醤 (北海道・佐藤水産)  
鮭の内臓などを発酵させて造った鮭醤油を使ったタレに、北海道産の鮭といくらを漬け込みました。凝縮された旨味が特徴です。

〔靴和田屋の甘麴に漬けた燻製帆立バターソテー〕  
●甘麴 (福島県・靴和田屋)  
燻製した帆立を甘麴に漬け込み、バターでソテーした洋風の味わい。

### 日本ロングライフ

やわらかおせち

素材本来のおいしさを残しながら、食べにくい、噛みにくいと感ずる食材を、独特の柔らかさに仕上げたおせちです。二段重は二世帯のご家族におすすめです。



87 (827029) 〈日本ロングライフ〉  
やわらか 二段重  
(約15.3×18.4×高さ4cm、約2~3人前)  
20,520円(ネット)



88 (827037) 〈日本ロングライフ〉  
やわらか 一段重  
(約15.3×18.4×高さ4cm、約1~2人前)  
10,800円(ネット)



101 (830020) 和食 三段重  
(約21×21×高さ4.6cm、約3~4人前) 22,680円(25点限り) (ネット)



100 (830011) 和食 三段重  
(約24×24×高さ4.6cm、約4~5人前) 33,480円(20点限り) (ネット)



103 (830046) 和食 三段重  
(約14.8×14.8×高さ4.3cm、約2~3人前) 14,040円(30点限り) (ネット)



102 (830038) 和食 三段重  
(約17.8×17.8×高さ4.6cm、約3人前) 17,280円(15点限り) (ネット)

京都 京のむら

素材の味をいかし、丁寧に仕上げられた  
(京のむら)のおせち。新年を鮮やかに彩ります。



95 (829013) 和食 三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.6cm、約4~5人前) 54,000円(ネット)



福井 日本料理 一乃松 いちのまつ

海山に囲まれた越前福井で、旬の料理を提供する料亭。  
本格日本料理の味をお楽しみください。



97 (829030) 和食 二段重  
(約21.2×21.2×高さ4.2cm、約2~3人前) 21,600円(ネット)



96 (829021) 和食 三段重  
(約21.2×21.2×高さ4.2cm、約4~5人前) 32,400円(ネット)



105 (830062) 和風 二段重  
(約18.5×24.5×高さ4cm、約2~3人前) 19,440円(ネット) ※



104 (830054) 和風 三段重  
(約18.5×25×高さ4cm、約3~4人前) 29,160円(ネット) ※

新登場

京都大原料理旅館 芹生 せりょう



99 (829056) 和・洋 三段重  
(約19.5×19.5×高さ3.5cm、約3~4人前) 26,460円(ネット) ※

石川 月うさぎの里 加賀兔郷 かがとごう



98 (829048) 和食 二段重  
(ブリかま柚子胡椒焼付き)  
(約19.5×21.9×高さ4cm、約4~5人前) 27,000円(ネット) ※

金沢 割烹 いけ森





京都  
三千院の里

16 (832022) 和風 三段重  
(約17.3×17.3×高さ4cm、約3人前) 19,440円(ネット)※



京伏見  
魚三樓  
うおさぶろう

19 (832014) 和風 二段重  
(約17.3×17.3×高さ3.9cm、約2人前) 16,200円(ネット)※



107 (831026) 和・洋 三段重  
(約21.7×21.7×高さ5.3cm、約4人前) 27,000円(ネット)



106 (831018) 和食 三段重  
(約21.5×21.5×高さ6.5cm、約4人前) 32,400円(ネット)

名古屋  
八百彦本店  
やおひこほんてん



東京築地  
紀文  
きぶん

15 (832049) 和食 三段重  
(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約3~4人前) 17,280円(ネット)



東京  
日本ばし大増  
だいます

14 (832030) 和・洋 二段重  
(約18.5×18.5×高さ3.9cm、約3人前) 19,440円(ネット)



109 (831042) 和・洋 二段重  
(約25.5×23.2×高さ5.5cm、約3人前) 19,224円(ネット)



108 (831034) 和食 二段重  
(約21.5×21.5×高さ6.5cm、約3人前) 21,600円(ネット)

創業享保年間(一七二〇年頃)。名古屋城下で歴史を重ね、仕出し料理の老舗として、素材・季節感にこだわり続けた伝統の味をお届けします。



17 (832065) 和洋食 三段重  
(約19.8×19.8×高さ4.6cm、約3人前) 16,200円(ネット)



116 (832057) 和食 三段重+鯛  
(約22×22×高さ5cm、約4人前) 21,600円(ネット)

明治三十四年創業。「大阪の味」を伝える老舗が、吟味した正統の味わいを彩り豊かにお届けします。

大阪  
一富士  
いちふじ



111 (831069) 和食 二段重  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約4人前) 26,460円(ネット)

福岡  
久留米  
梅の花



110 (831050) 和食 二段重  
(約19.5×19.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 18,360円(ネット)

大阪  
古市庵  
こいちあん



125 (834025) 和二段重  
(約18.5×18.5×高さ4.2cm、約3~4人前) 18,000円(ネット)



124 (834017) 豪華三段重  
(約18.9×18.9×高さ4.3cm、約4~5人前) 27,000円(ネット)

柿安ダイニング



119 (833029) 和・洋 三段重  
(約24.5×24.5×高さ3.5cm、約4~5人前) 22,680円(ネット)※

新登場  
和倉温泉  
宿守屋寿苑  
やどもりやじゅえん



118 (833010) 和風 三段重  
(約18.5×18.5×高さ4cm、約3~4人前) 21,060円(ネット)※

新登場  
京都祇園  
萬燕楽  
よろずえんらく



127 (834041) 京乃百年洋食「東洋亭」和・洋 二段重  
(約21.5×21.5×高さ5.3cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)



126 (834033) 京乃百年洋食「東洋亭」和・洋 三段重  
(約21.5×21.5×高さ5.3cm、約3~4人前) 32,400円(ネット)

京都で明治三十年から百年以上続く老舗レストラン。味にこだわった一品一品で東洋亭らしくオシャレで楽しいお重にしました。

京都  
キャピタル東洋亭本店



121 (833045) 親子三代おせち 三段重  
(約21.5×21.5×高さ4.2cm、約4~5人前) 16,200円(ネット)



120 (833037) 和・洋 四段重  
(約18.4×18.4×高さ3.7cm、約4~5人前) 21,600円(ネット)

味遊心  
あじゆうしん



128 (834068) 和・洋 二段重  
(約20×20×高さ3.5cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)



129 (834050) 和・洋 三段重  
(約20×20×高さ3.5cm、約4~5人前) 32,400円(ネット)

滋賀  
レストラン明治亭



123 (833061) 和・洋 三段重  
(約12.5×24.5×高さ3.9cm、約2~3人前) 14,580円(ネット)※

愛知  
キッチン千賀



122 (833053) 和風 三段重  
(約24.5×24.5×高さ3.9cm、約4~5人前) 21,924円(ネット)※

愛知  
割烹料亭千賀

# 高島屋こだわりの「華やぎの美食」をヨーロッパから。

パリ、ミラノ、ミュンヘンと、美食の都で名を馳せる、一流の世界グルメブランドが織りなす味わいで新年のテーブルを華やかに。



↑ **132** (836010)  
〈フォション〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
41,040円(ネット)※

→ **133** (836028)  
〈フォション〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
19,440円(ネット)※

**FAUCHON**  
PARIS

フォション

1886年の創業以来、パリのマドレーヌ広場で美味探求の姿勢を貫き、世界中のグルメに愛されてきた高級食料品店。合鴨の香草マリネやオマール海老のテリヌなどを詰め合わせました。



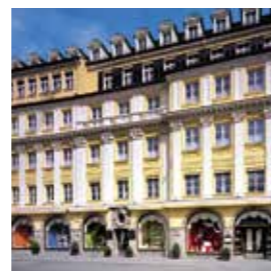
↑ **134** (836036)  
〈ダルマイヤー〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
27,000円(ネット)※

→ **135** (836044)  
〈ダルマイヤー〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
14,040円(ネット)※

  
**Dallmayr**  
MÜNCHEN

ダルマイヤー

かつてバイエルン王国の中心として文化が花開いた、ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランドです。贅を尽くした伝統のデリカテッセンをはじめ、こだわりの美味をご用意いたしました。



↑ **130** (835013)  
〈ベック〉洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約4人前)  
27,000円(ネット)※

→ **131** (835021)  
〈ベック〉洋風 一段  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約2人前)  
14,040円(ネット)※

**PECK**  
  
A MILANO DAL 1883

ペック

イタリアの豊かな食文化に磨かれた、ミラノの高級食料品店。1883年の創業以来、伝統の味を守りつつ、ヨーロッパ中に素晴らしい食材を提供し続けています。冷製アンティパストを中心に、多彩に盛り込みました。





143 (838020) 洋風 二段重  
(約21.4×21.4×高さ5.6cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)



142 (838012) 洋風 三段重  
(約21.4×21.4×高さ5.6cm、約4~5人前) 32,400円(ネット)

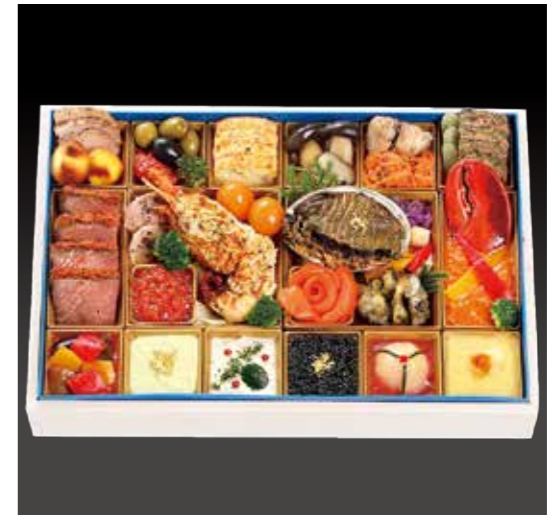
新登場

京都洋食 スター食堂



137 (837024) 洋風 二段重  
(約9.8×40.3×高さ4.5cm、約3~4人前) 30,240円(ネット)※

東京 シエ松尾



136 (837016) 洋風 オードブル  
(約21.5×32.5×高さ4.1cm、約2~3人前) 29,160円(ネット)※

オテル・ドウ・ミクニ



145 (838047) 洋風 二段重  
(約27.2×27.2×高さ6.7cm、約3~4人前) 32,400円(ネット)※

ローストビーフの店 鎌倉山



144 (838039) FLOオリジナルフレンチおせち(2段重)  
(約20.3×20.3×高さ4.7cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)

フロプレステージュ



139 (837040) 洋風 二段重  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約3~4人前) 23,760円(ネット)※

新登場

moreau モルソー



138 (837032) 洋風 二段重  
(約12.6×31.5×高さ4.2cm、約4人前) 29,160円(ネット)※

ラ・ロシエル



147 (838063) 洋風 一段  
(約16.5×16.5×高さ6cm、約2~3人前) 21,600円(ネット)



146 (838055) 洋風 一段  
(約20.2×20.2×高さ5cm、約4人前) 54,000円(ネット)

素材にこだわり抜き、全国の食通をうならせてきた名店。オーナーシラ山田精三氏の個性が光るフレンチをご堪能ください。

エプバンタイユ



141 (837067) 洋風 二段重  
(約12.6×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前) 21,600円(ネット)※

山形 アル・ケッチアーノ



140 (837059) 洋風 二段重  
(約17.3×23×高さ4cm、約3~4人前) 27,000円(ネット)※

オステリアルツカ東4丁目



154 (840025) 和・洋 二段重  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約4人前) 30,240円 (25点限り) (ネット)



155 (840033) 和・洋 一段  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約2人前) 16,200円 (25点限り) (ネット)



1890年の創業から約130年にわたり、世界のVIPをもてなしてきたホスピタリティーの精神をそのままに。こだわりの美食を、お重に込めてお届けいたします。



153 (840017) 和・洋 三段重  
(約23.5×23.5×高さ4.3cm、約5人前) 41,040円 (15点限り) (ネット)

新登場 ウェスティン京都ホテル京都



157 (840050) 中華 二段重  
(約28.5×19.5×高さ4.5cm、約3~4人前) 29,160円 (ネット)



156 (840041) 和・洋・中 三段重  
(約20.5×20.5×高さ4.5cm、約4~5人前) 42,120円 (ネット)

- 150 和・洋・中 各一段でのご注文も承ります。(ネット)
- 159 (840076) 和食 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円
- 160 (840084) 洋食 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円
- 161 (840092) 中華 一段 (約20.5×20.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 15,120円

浜松 ホテルクラウンパレス浜松



158 (840068) 和・洋・中 一段  
(約28.5×19.5×高さ4.5cm、約2~3人前) 17,280円 (ネット)



148 (839019) 中華 二段重  
(約16.9×33×高さ3.3cm、約3~4人前) 48,600円 (ネット)



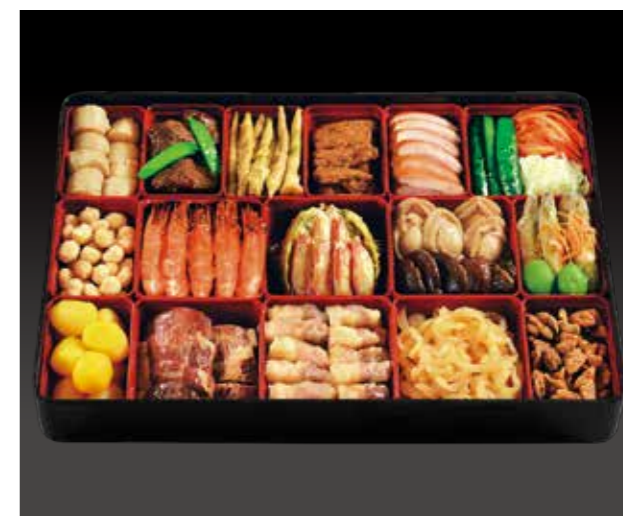
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

オーナーシェフ脇屋友詞氏が素材を駆使し、斬新な発想を取り入れて仕上げた中国料理のおせちです。美しく、芸術的な、ヌーベルシノワをお楽しみください。

新登場 トウランドット臥龍居



150 (839035) 中華 一段  
(約18.8×18.8×高さ5.3cm、約2人前) 18,900円 (ネット)



149 (839027) 中華 一段  
(約30.5×43.5×高さ5cm、約4~5人前) 41,040円 (ネット) ※

新登場 横浜中華街 聘珍樓



152 (839051) 中華 三段重 (ふかひれスープ付)  
(約24.1×24.1×高さ5.6cm、約4~5人前) 28,080円 (ネット) ※  
※ふかひれスープの器は付きません。

東京 中国料理 謝朋殿



151 (839043) 中華 二段重  
(約24×24×高さ5cm、約4~5人前) 21,600円 (ネット)

新登場 横浜中華街 王朝



171 (842028) 和食 一段  
(約20×20×高さ6cm、約1人前) 12,960円(ネット)

京料理  
たん熊北店



170 (842010) 和食 一段  
(約21.9×21.9×高さ5.7cm、約1~2人前) 14,040円(ネット)

京料理  
美濃吉  
みのきち



162 (841013) 和食 二段重  
(約20×20×高さ5.5cm、約3~4人前) 25,000円  
(15点限り)(ネット)



浜松  
ホテルコンコルド浜松



178 (842044) 和食 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円(ネット)※

新宿  
割烹 中嶋



172 (842036) 和風 一段  
(約20.2×20.2×高さ4.6cm、約2人前) 14,040円(50点限り)(ネット)

京都  
しもがもさりよう  
下鴨茶寮



163 (841021) 和洋 二段重  
(約20×20×高さ5.5cm、約3~4人前) 25,000円  
(15点限り)(ネット)

日本料理伝統の技で作られた和食二段重、伝統的な和食材と洋の華やかな味わいをお楽しみいただける和洋二段重、「ホテルコンコルド浜松」自慢の「贅をつくしたおせち」をご賞味くださいませ。



175 (842060) 和食 一段  
(約19.5×19.5×高さ5.8cm、約1~2人前) 16,200円(ネット)※

金沢  
金城樓  
きんじょうろう



174 (842052) 和風 一段  
(約18.9×18.9×高さ4.2cm、約2人前) 10,800円(ネット)※

贅否両論  
さんびりょうろん



165 (841048) 和食 二段重  
(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約4~5人前) 26,000円(ネット)



164 (841030) 和・洋・中 三段重  
(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約6~7人前) 40,000円(ネット)

浜松  
グランドホテル浜松



177 (842087) 和食 一段  
(約19.1×19.1×高さ3.5cm、約2人前) 10,800円(ネット)

京・料亭  
わらびの里



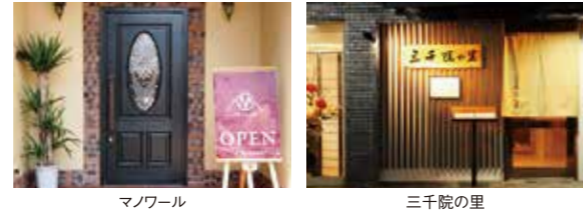
176 (842079) 和食 一段  
(プリかま柚子胡椒焼付き)  
(約23.5×23.5×高さ5cm、約2人前) 16,200円(ネット)※

金沢割烹  
いけ森



166 (841056) 和・洋・中 一段  
(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約2~3人前) 16,000円(ネット)

164 和・洋・中 各一段でのご注文も承ります。(ネット)  
167 (841064) 和食 一段(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約2~3人前) 14,000円  
168 (841072) 洋食 一段(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約2~3人前) 14,000円  
169 (841080) 中華 一段(約20.3×20.3×高さ4.3cm、約2~3人前) 14,000円



186 (844019) 和風個食+オードブル  
(個食:約14.5×14.5×高さ4cm、  
オードブル:約14.5×30.7×高さ4cm、  
約2人前)  
16,200円(ネット)※

京都 三千院の里&  
マノワール  
京都一乗寺にある、  
知る人ぞ知る「おぼ  
んざい」の名店(三千  
院の里)の「個食おせ  
ち」と、隠れ家的ビズ  
トレストラン、京都  
(マノワール)の豪華  
なオードブルがセット  
になっています。

京都 三千院の里&  
マノワール



179 (843024) 和食 一段  
(約20.1×20.1×高さ4.2cm、約2人前) 13,824円(ネット)

福岡 久留米 梅の花



178 (843016) 和食 一段  
(約21.2×21.2×高さ4.2cm、約2人前) 10,800円(ネット)

福井 日本料理 一乃松  
いちのまつ



188 (844047) 和風 ミニ三段重  
(約14.5×14.5×高さ4cm、約2人前) 12,960円(ネット)※

京都 三千院の里



187 (844039) 和風 二段重  
(約18.5×18.5×高さ4cm、約2~3人前) 14,040円(ネット)※

新登場  
京都祇園 万燕楽  
よろずえんらく



181 (843040) 和・洋 一段  
(約27.7×21.1×高さ5.6cm、約2人前) 10,800円(ネット)

名古屋 八百彦本店



180 (843032) 和 一段  
(約23×23×高さ4cm、約2~3人前) 16,200円(ネット)

遊心亭  
ゆうしんてい



190 (844063) 和食 二段重  
(約18.9×18.9×高さ3.7cm、約2~3人前) 10,800円(ネット)

東京 築地 紀文  
きぶん



189 (844055) 和・洋 ミニ三段重  
(約14.5×14.5×高さ3.7cm、約2~3人前) 10,800円(ネット)

味遊心  
あじゆうしん



183 (843067) 和食 一段  
(約24×24×高さ4.6cm、約1~2人前) 11,880円(30点限り)(ネット)

京都 京のむら



182 (843059) 和風 一段  
(約23×23×高さ3.3cm、約1~2人前) 10,800円(ネット)

東京 銀座新之助 貝新  
かいしん



192 (844080) 和食 二段重  
(約14.5×14.5×高さ4cm、約1~2人前) 10,800円(ネット)※

京都 妙心寺御用達 花ごころ



191 (844071) 和食 二段重  
(約22×22×高さ5cm、約2人前) 10,800円(ネット)

大阪 一富士  
いちふじ



185 (843083) 和食 一段  
(約22.8×22.8×高さ4.8cm、約2人前) 11,880円(ネット)

東京 日本ばし大増  
だいます



184 (843075) 和食 二段重  
(約15×21×高さ4.5cm、約2人前) 16,200円(ネット)

東京 日本ばし大増  
だいます



京都 下鴨茶寮  
しもがもさりよう

20 (846023) 和風 三客  
(約16×16×高さ4cm、約3人前) 21,600円 (25点限り) (ネット)



京都 美濃吉  
みのきち

20 (846015) 和食 二客  
(約16.2×21.2×高さ5cm、約2人前) 21,600円 (ネット)



京都 キヤピタル東洋亭本店

194 (845027) 京乃百年洋食「東洋亭」和・洋 一段  
(約21.5×21.5×高さ5.3cm、約2人前) 12,960円 (ネット)



滋賀 レストラン明治亭

193 (845019) 洋風オードブル  
(約16×27.5×高さ3.5cm、約2~3人前) 15,120円 (ネット)



京・料亭 わらびの里

203 (846040) 和食 三客  
(約15.8×15.8×高さ3.5cm、約3人前) 19,440円 (ネット)  
204 (846058) 和食 二客  
(約15.8×15.8×高さ3.5cm、約2人前) 12,960円 (ネット)  
205 (846066) 和食 一客  
(約15.8×15.8×高さ3.5cm、約1人前) 6,480円 (ネット)



日本料理 なだ万

202 (846031) 和食 一客  
(約12.1×19×高さ5.2cm、約1人前) 10,800円 (ネット)



ローストビーフの店 鎌倉山

195 (845035) 洋風 一段  
(約21.7×21.7×高さ5cm、約2人前) 18,360円 (ネット) ※



197 (845051) 洋風 一段  
(約18.9×28.3×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円 (ネット) ※



京都 マノワール

196 (845043) 洋風 二段重  
(約18.9×25.1×高さ4.2cm、約3~4人前) 19,440円 (ネット) ※



名古屋 八百彦本店  
やおひこほんてん

207 (846082) 来客和食二段重  
(約16.8×16.8×高さ6.3cm、約2人前) 10,800円 (ネット)



金沢 金城樓  
きんじょうろう

206 (846074) 和風 二客  
(約16.5×16.5×高さ4.5cm、約2人前) 19,440円 (ネット) ※



東京 謝朋殿  
しゃほうでん

199 (845078) 中華 一段  
(約24.1×24.1×高さ5.6cm、約2人前) 10,800円 (ネット) ※



石川 月うさぎの里・加賀鬼郷  
かがとごう

198 (845060) 洋風 一段  
(約18×24×高さ3.5cm、約3人前) 10,584円 (ネット) ※





26 (848026)もてなし料理膳一段 (約25.7×19.5×高さ5.3cm、約2人前) 10,800円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。



25 (848018)和食 二段重 (約19.5×19.5×高さ5.7cm、約2~3人前) 21,600円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

京料理 美濃吉

全国配送 送料込 冷凍便 配送のみ



28 (847020)和・洋 二客 (約15.8×21.1×高さ4.2cm、約2人前) 12,960円(ネット) ※



28 (847011)和・洋・中 二客 (約9.8×28.8×高さ4cm、約2人前) 16,200円(ネット) ※

高島屋 おもてなしおせち



26 (848042)洋風オードブル (約19.5×31.5×高さ5.1cm、約2~3人前) 17,280円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/出荷日から冷凍保存で30日間 ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

ローストビーフの店 鎌倉山 全国配送 送料込 冷凍便 配送のみ



27 (848034)和風オードブル (約20×29.5×高さ6cm、約2人前) 18,900円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で2022年1月20日(木)まで、解凍後は冷蔵で1日 ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。

京料理 たん熊北店

全国配送 送料込 冷凍便 配送のみ



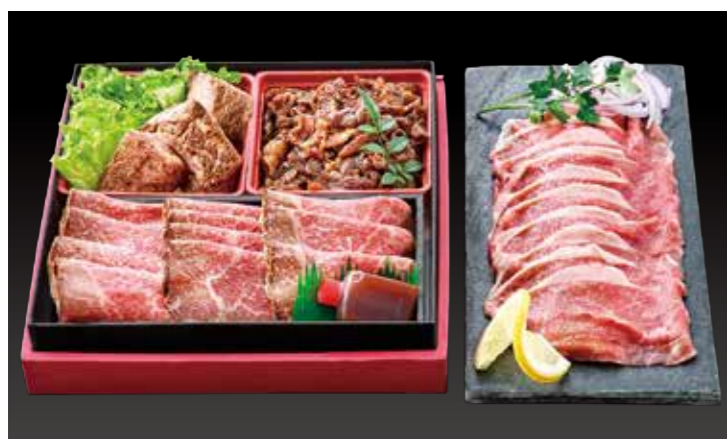
21 (847046)和風 二客 (約14.5×14.5×高さ4cm、約2人前) 11,880円(ネット) ※

京都妙心寺御用達 花ごころ



20 (847038)和風 二客 (約16.8×16.8×高さ4cm、約2人前) 12,960円(ネット) ※

大阪 割烹松屋



29 (848050)肉のおせち (約21.5×21.5×高さ5.9cm、約2~3人前) 13,824円(ネット) ※ ※送料込み、配送のみ承り ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

創業五十年、仙台牛の名店が作る、仙台牛「最高級A5ランク」のお肉おせちです。

新登場 肉のいとう

全国配送 送料込 冷凍便 配送のみ



29 (847054)ミニ二段重×2 (約13.5×13.5×高さ4cm、約2人前) 19,440円(ネット) ※

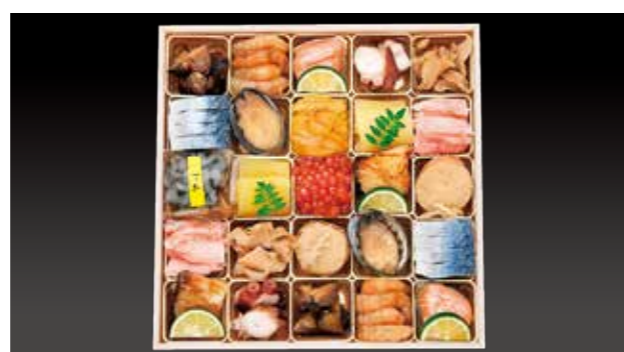


能登半島和倉温泉に門を構える「渡月庵」は、百有余年前の建物を使用した趣きのあふれる旅館。味わい深い和洋のミニ二段重を、2つセットにご用意いたしました。

新登場 和倉温泉 渡月庵



21 (848077)個食おせち (約9.8×20.1×高さ4cm、約1人前) 10,800円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。



20 (848069)海鮮美味箱 (約25.2×25.2×高さ3.2cm、約2~3人前) 16,200円(ネット) ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限/冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。

福井 日本料理 一乃松

全国配送 送料込 冷凍便 配送のみ



24 (847070)和・洋 三客 (約13×13×高さ3.5cm、約3人前) 10,800円(ネット) ※

石川月うさぎの里・加賀兔郷



23 (847062)和風 二客 (約15.5×20.8×高さ3.5cm、約2人前) 10,778円(ネット) ※

愛知 割烹料亭千賀



20 (850020) 迎春特上にぎり

(約4人前・大皿) 12,960円(各日、各時間帯15件限り)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※お届け日は12月31日(金)・1月1日(土・祝)・2日(日)・3日(月)のいずれかをご指定ください。 ※配達時間は11時~14時・16時~19時のいずれかをご指定ください。 ※お届けは浜松市中区・東区・西区・南区に限らせていただきます。 ※消費期限 / 当日限り

22 (850012) 迎春特上にぎり(たらばかに・鰻入り)

(約4人前・大皿) 21,600円(各日、各時間帯15件限り)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※お届け日は12月31日(金)・1月1日(土・祝)・2日(日)・3日(月)のいずれかをご指定ください。 ※配達時間は11時~14時・16時~19時のいずれかをご指定ください。 ※お届けは浜松市中区・東区・西区・南区に限らせていただきます。 ※消費期限 / 当日限り

浜松 菊一本店

送料込  
 配送のみ



俺の割烹 佐藤信一 監修  
 俺のフレンチ 遠藤雄二 監修

22 (849014) 和・洋 二段重

(約19.6×25.6×高さ5.3cm、約3~4人前)  
 24,840円(ネット) ※  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

東京で人気の「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修したおせち。車海老やあわび、キャベツやフォアグラなど、高級食材を盛り込んだおせちに仕上げております。

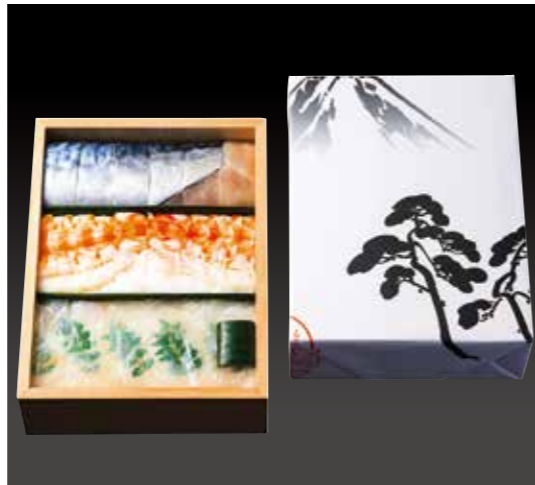
新登場  
 俺のおせち 饗宴  
 全国配送  
 送料込  
 冷凍便  
 配送のみ



22 (850047) 迎春すし

(柿の葉すし(さば・さけ各5個)、押しすし(えび・炙り金目鯛各5個))  
 6,804円(ネット)  
 ※消費期限 / 1月1日(土・祝)23時まで

奈良柿の葉すし本舗 たなか



21 (850039) 京寿司盛合せ

(鯖寿司6貫、海老押寿司6貫、鯛寿司6貫) 11,124円(ネット)  
 ※消費期限 / 12月31日(金)

京都 いづう

送料込  
 配送のみ



24 (850063) 迎春寿司

(国産鯖寿司・焼鯖寿司各1本) 6,000円(ネット)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※北海道、青森県、九州地方、沖縄県、離島を除く ※消費期限 / 1月1日(土・祝)まで ※お届け日は、12月31日(金)のみとさせていただきます。

福井 日本料理 一乃松

送料込  
 配送のみ



23 (850055) <新宿 割烹 中嶋>手鞠寿司詰合せ

(30個入) 6,480円(ネット)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※消費期限 / 冷凍保存で30日間 ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。

新宿 割烹 中嶋

全国配送  
 送料込  
 冷凍便  
 配送のみ



22 (849030) 和食 三段重

(約21.3×31.4×高さ6cm、約3人前) 25,000円(ネット) ※  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。



23 (849022) 和食 三段重

(約21.4×21.4×高さ6cm、約2~3人前) 32,000円(ネット) ※  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。

かに料理 甲羅本店

全国配送  
 送料込  
 冷凍便  
 配送のみ



22 (848057) 減塩おせち 和食 三段重

(約17.3×17.3×高さ4.8cm、約3人前) 12,960円(ネット) ※  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月15日(土)まで ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

京都 洙楽庵

全国配送  
 送料込  
 冷凍便  
 配送のみ



23 (849049) 和食 三段重

(約25.8×25.8×高さ5.1cm、約4人前) 16,200円(ネット) ※  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月31日(月)まで ※お届け日は、12月29日(水)・30日(木)のみとさせていただきます。

ぎせん や満文

全国配送  
 送料込  
 冷凍便  
 配送のみ



22 (849073) 真空おせち

(22品目詰合せ、約2~3人前) 10,800円(ネット)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月10日(月・祝)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。 ※写真は盛り付けの一例です。

金沢 浅田屋

全国配送  
 送料込  
 冷蔵便  
 配送のみ



21 (849065) 和・洋 二段重

(約18.8×18.8×高さ4.1cm、約2人前) 19,440円(ネット)  
 ※送料込み、配送のみ承り ※賞味期限 / 冷凍保存で2022年1月15日(土)まで ※お届け日は、12月30日(木)のみとさせていただきます。

東京 日本ばし大増

送料込  
 冷凍便  
 配送のみ

# 遠鉄百貨店のおせち料理

## ご注文方法について

### ネットショッピング

■ 承り期間 / 9月22日(水) → 12月25日(土) 午後6時まで

遠鉄百貨店 おせち  ※本カタログ掲載の一部商品は、ネットショッピングでのお取り扱いがございません。

■ お支払い方法 / 各種クレジットカードでの事前決済のみ

### 店頭

■ 承り期間 / 11月9日(火) → 12月25日(土) 午前10時 → 午後6時

■ 承り場所 / 本館8階 中央ひろば特設会場 [おせち料理承りコーナー]

■ お支払い方法 / 「現金」「友の会満期金」「各種クレジットカード」がご利用いただけます。

### お電話

■ 承り期間 / 11月9日(火) → 12月25日(土) 午前10時 → 午後6時

■ ご注文 / フリーダイヤル ☎ 0120-355131 午前10時 → 午後6時

■ お支払い方法 / ①承り期間中に「本館8階 中央ひろば特設会場」までご来店のうえ、お支払い。  
②お振込み  
※①②のご入金をもってご注文完了とさせていただきます。

## 選べる! 受け取り方法

### ご来店

■ お渡し日時 / 12月31日(金) 午前11時 → 午後4時

■ お渡し場所 / 本館8階 催会場 [おせち料理お渡し特設会場]

### 配送

○ おせち料理は配送地域が限られています。配送地域は下記の通りです。

■ 配送地域 / 浜松市・磐田市・袋井市・周智郡森町・掛川市・菊川市・湖西市・豊橋市  
※一部全国配送可能な商品もございます。(送料込み)

■ ヤマト運輸にて下記の日時にてお届けいたします。

**12月31日(金) 午後2時 → 8時までの間 (配送時間の指定はできません)**

※天竜区の一部は午後9時までのお届けとさせていただきます。

■ 配送料金 / 660円

**ネット注文特典! 11月30日(火)までのご注文で送料無料!!**

#### 受取時にご不在の場合について

ご不在の場合はヤマト運輸が「不在連絡票」を投函します。「不在連絡票」に記載されている配達員の携帯電話番号にお電話いただくと再配達されます。



**NEW**  
ネット注文  
限定!

### お届け時間帯ご指定サービス

ご希望の時間帯に遠鉄タクシーにてお届けします。

■ お届け時間帯 / 12月31日(金) ①午前11時 → 午後1時 ②午後1時 → 午後3時 ③午後3時 → 午後5時

※各時間帯上限(250件)に達し次第終了とさせていただきます。  
※交通事情や天候等により、ご希望の時間帯にお届けできない場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

■ お届けエリア / 浜松市中区・東区・南区

■ 承り期間 / 12月12日(日)まで ■ お届け料金 / 880円



遠鉄百貨店 〒430-8588 浜松市中区砂山町320-2  
TEL.053(457)0001