



美しさを極めた祝いの膳が
新しい一年の始まりを
華やかに演出します。

浜屋の おせち

二〇二七年



ご予約承りについて

ご予約方法 「インターネット」「店頭」「電話」注文となります。



ご予約
承り期間

10月1日(木)午前10時～12月6日(日)まで

※お支払方法は各種クレジットカード、PayPayでのお支払となります。
※商品のお渡しは、配送のみの承りとなります。

ネット マークがついている商品は、浜屋オンラインショップからでもご注文できます。

浜屋オンラインショップ <https://hamaya-online.com/fr/140>



ご予約
承り期間

10月1日(木)午前10時～12月13日(日)

ご予約
承り会場

おせち早期承り会

10月1日(木)～11月29日(日)
受付時間 10:00～18:00

◆観光通り側 7階
おせち早期承り特設会場

おせち承り会

11月30日(月)～12月13日(日)
受付時間 10:00～18:00

◆8階ギフトセンター
おせち承り特設会場



電話番号

095-824-3221 受付時間 10:00～17:00

ご予約
承り期間

10月1日(木)午前10時～11月30日(月)まで

※お支払方法は振込にてお願いします。(振込手数料はお客様負担となります。)*お支払いは銀行・郵便局・コンビニよりお選びいただけます。

商品のお渡し 店頭および配送となります。

店頭でのお渡し

〈お渡し日時〉

12月31日(木) 大晦日

午前10:30～午後3:00まで

※12月31日は営業時間午後5時までとなります。

〈お渡し場所〉

8階おせちお渡し特設会場

送料込みおせちについて

冷便便 〈お届け日〉 **12月30日(水)**

冷蔵便 〈お届け日〉 **12月31日(木)**

メーカーより直送いたします。

配送料は商品代に含まれております。

※諸事情により、お届けが遅れる場合がございます。

配送でのお届け

〈お届け日〉

12月31日(木) 大晦日

午後2時以降の配達になります。
時間の指定はご容赦ください。

※一部商品はお届け日が異なります。

お届け
区域

●長崎市内(※離島を除く) ●西彼杵郡長与町 ●西彼杵郡時津町
●諫早市内 ●大村市内 ●島原市内 ●南島原市
●東彼杵郡(川棚町・波佐見町) ●佐世保市 ●雲仙市

送料

1個に
つき

1,430円

※代金引換でのお届けはできませんのでご了承ください。

※お届けの際は、複数点ご注文いただいた場合も同梱することができないため、
1点毎に送料を頂戴いたします。 ご了承ください。

※山間部などで積雪や凍結などのためお届けできない場合は、最寄りの配送所から
連絡いたしますので係員とご相談くださいませ。

⚠ 天候の諸事情によりお渡し、配送等に変更が生じる場合がございます。(積雪・大雨)

掲載商品・承りについて

※掲載商品は全て数量限定のため、予定数に達し次第ご注文を締め切らせていただきます。

※商品性質上、商品のお取替え・キャンセルはご容赦願います。

※季節商品につき献立の内容・重箱につきましては一部変更になる場合もございます。

※天候の諸事情によりお渡し、配送等に変更が生じる場合がございます。

※おせち料理に関しては、お届け・お持ち帰りののち、速やかに指定の保存方法で消費・賞味期限内
にお召し上がりください。

※ご購入物のお届けに関しましては先様へのご自宅の確認をお願い申し上げます。

※特別な包装のため、「のし」かけはご容赦ください。

※ご来店ご予約時に代金を頂戴いたします。(お支払いは、現金・商品券クレジットカードなど各種ご利用できます)

※ご入金後のご予約完了となります。



営業時間 午前10時～午後7時

※諸事情により営業時間変更になる場合がございます。

ホームページ www.nagasaki-hamaya.jp

長崎

よっそう
吉宗

創業一八六六年、初代吉田宗吉信武が「吉宗」の屋号で茶碗蒸し専門店として創業。素朴な庶民の味は152年以上にわたり親しまれています。



限定数50

1 和風おせち三段重

700011 5~6人前

お重サイズ/28×28×7cm

41,000円(税込)

限定数50

2 和風おせち二段重

700029 4~5人前

お重サイズ/28×28×7cm

33,000円(税込)



一段重もございます。

限定数50

3 和風おせち一段重

700037 3~4人前

お重サイズ/28×28×7cm

22,000円(税込)



▲「吉宗」店舗外観

※一部内容が異なる場合がございます。

長崎

大衆割烹 樋口

伝統の味に、新しさを重ねた大衆割烹 樋口の長崎おせち。
長崎でとれる山海の恵みをふんだんに盛り込み、味わい豊かに仕上げました。
長崎の美味をぎゅっと盛り込み、新年の食卓を色鮮やかに彩ります。



限定数30

4 樋口謹製
長崎おせち三段重

700045 4~5人前

お重サイズ/24×24×5cm

40,000円(税込)



▲「大衆割烹 樋口」店舗外観



※一部内容が異なる場合がございます。

長崎

日本料理 更紗

創業30余年、地元の皆様に愛され続けた日本料理店がお届けする新年を彩るおせちです。手作りにこだわった伝統の味をご家庭でお楽しみください。



限定数10

8 更紗特製ながさきおせち

700088 3〜4人前
お重サイズ / 24×24×5cm
45,000円 (税込)

長崎

旬彩ながや

長崎伝統の「和・華・蘭」をひと箱に。三世代みんなの笑顔で味わう、気品あふれる80品目の祝宴二段重。



限定数30

9 長崎和華蘭おせち「楽」

700096 4人前
お重サイズ / 30.5×24.6×3.8cm
27,000円 (税込)

送料込
冷凍便

長崎

料亭 さかもとや 坂本屋



創業明治二十七年、老舗料亭坂本屋がお届けする長崎の本格伝承おせち。目にも美しい伝統の味をご堪能下さい。

限定数40

5 和風三段重おせち

700053 4人前
お重サイズ / 19.5×19.5×4.5cm
44,000円 (税込)



限定数130

6 和風二段重 銘々おせち (長崎雑煮付)

700061 1人前
お重サイズ / 14.5×14.5×4cm
15,000円 (税込)



▲「料亭 坂本屋」店舗外観

限定数30

7 和風一段重おせち

700070 3人前
お重サイズ / 31.5×23.5×4.5cm
28,500円 (税込)



※一部内容が異なる場合もございます。

長崎

ロイヤルチェスター長崎 ホテル&リトリート

お正月を華やかに演出する
ロイヤルチェスター長崎ホテル&リトリートのおせち料理。
昔ながらのお料理に近代風のお料理を織り交ぜ、伝統を守りつつ
洗練されたお料理はより深く冴えた味わいをご堪能下さいませ。



限定数30
12 おせち三段重

700126 4人前 **33,000円** (税込)
お重サイズ / 20.5×20.5×17cm

長崎

ザ ヴィラズ長崎

心奪われる絶景オーシャンビューが広がる海辺の邸宅、ザ ヴィラズ長崎。
お祝いの日にお召し上がりいただけるシャンパーニュ(ハーフボトル)付き。
長崎の地野菜やオマール海老を使った2世代で楽しめる
ザ ヴィラズ長崎のレストランが作る贅沢おせち。



限定数30
13 シャンパーニュ付 洋風三段生おせち

700134 4人前 **39,000円** (税込)
お重サイズ / 21×21×16cm(外寸)

長崎

ホテルニュー長崎

和洋中の粋が集まる
ホテルニュー長崎ならではの三段重。
選び抜かれた食材と最高の技がおもてなしを
美味しく彩ります。



▲「ホテルニュー長崎」外観

限定数10
10 ホテルニュー長崎謹製 錦祥の祝膳

700100 5人前 **65,000円** (税込)
お重サイズ / 24×24×16cm
※電話注文不可 ※お1人様1個限り ※本店特設会場のみ承り



長崎

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートが
一年の感謝をこめて厳選素材を総力を
上げて仕上げた渾身の三人前おせち
おせちには欠かせない素材と
和洋折衷の饗宴をお愉しみ下さい。



▲「ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート」店舗外観

限定数50
14 三人前おせち

700142 3人前 **30,000円** (税込)
お重サイズ / 36×18×7cm



長崎

弓張の丘ホテル

弓張の丘ホテルのグループ
広島イタリアンZona ITALIA広島と
京都フレンチTHE SCREENの共演
それぞれの個性を活かした二段重に
新年を彩る多彩な料理を詰め合わせました。

NEW

限定数20
**11 Zona ITALIA&THE SCREEN
コラボードブルボックス**

700118 2~3人前
お重サイズ / 30.6×21×20cm

19,000円 (税込) 送料込 冷凍便



京都 京料理 美濃吉

美濃(岐阜)出身の当主が始めた、川魚を主体とした料理屋として京料理の心をお伝えする美濃吉。おせち料理の伝統に則った料理で構成しながら、甘・辛・酸など全体で五味を味わって頂ける、味の濃淡を大切にしています。



▲「美濃吉本店 竹茂楼」外観



限定数10
15 和風おせち三段
700151 3〜4人前
お重サイズ／18.3×18.3×3.9cm
35,640円 (税込)



限定数20
16 和風おせち二段
700169 2〜3人前
お重サイズ／18.4×18.4×4cm
27,000円 (税込)



限定数20
17 個食和風おせち一客
700177 1人前 **12,960円** (税込)
お重サイズ／15×20×4cm



限定数20
18 もてなし料理膳
700185 2人前 **10,800円** (税込) 送料込 冷凍便
お重サイズ／18.4×24.5×3.9cm
※12/30のお届けとなります。

※一部内容が異なる場合もございます。

京都 京料理 たん熊北店

谷崎潤一郎、吉井勇などの文化人に愛された昭和三年から続く京料理の名店。伝統的なおせち料理を多種多様に盛り付けました。素材にこだわり、多くの厳選した国産素材を使用しています。あっさりとしただし汁をベースにした上品な味付けが多くの食通を魅了しています。



限定数5
19 和風二段重
700193 4人前 **43,200円** (税込)
お重サイズ／20×20×6cm (外寸)



限定数15
20 和風二段重
700207 2人前 **27,000円** (税込)
お重サイズ／17×17×6cm (外寸)

京都 キャピタル東洋亭本店

洋食好きの京都人に愛されて百二十余年の老舗が、西洋料理へのこだわりや本来の味を引き立たせた見た目も豪華でお洒落な洋風おせちです。



限定数15
21 京乃百年洋食「東洋亭」和洋二段
700215 3〜4人前 **25,801円** (税込)
お重サイズ／21.5×21.5×10.3cm (外寸)



限定数15
22 京乃百年洋食「東洋亭」和洋一段
700223 2人前 **15,601円** (税込)
お重サイズ／21.5×21.5×5.3cm (外寸)

京都 祇園 山玄茶

祇園の日本料理店「山玄茶」が監修した和の味わいを楽しめる贅沢なおせち八角三段重



▲「祇園 山玄茶」増田 伸彦
※一部内容が異なる場合もございます。



限定数20
23 和風おせち「円」八角三段重
700231 3人前
お重サイズ／18.5×18.5×15.6cm
19,872円 (税込) 送料込 冷凍便

京都

京料理 濱登久

伝統を守りつつ独自の宴の彩を演出
海・山・野の幸を一体化した酒肴には
手間を惜しまない京料理の美味をお届けします。

限定数20

29 和洋三段重

700291 4～5人前

お重サイズ／19×19×4.2cm
※12/31のお届けとなります。

27,000円(税込) 送料込 冷蔵便



限定数20

30 和二段重

700304 3～4人前

お重サイズ／19×19×4.2cm
※12/31のお届けとなります。

19,440円(税込) 送料込 冷蔵便



限定数20

31 一段重

700312 2～3人前

お重サイズ／20.3×20.3×4.5cm

12,960円(税込) 送料込 冷蔵便



限定数20

32 和洋一段重

700321 2～3人前

お重サイズ／19×19×4.2cm

14,580円(税込) 送料込 冷蔵便

京都

マノワール

和風おせちのプラス一品、カウントダウンパーティーのオードブルに。

限定数50

33 洋風二段重

700339 3～4人前 22,950円(税込)

お重サイズ／20.2×26.4×5.4cm



限定数50

34 洋風一段

700347 2人前 13,770円(税込)

お重サイズ／20.2×29.6×5.4cm



京都

しもがも さりょう 下鴨茶寮

安政三年創業の、
京料理と京懐石の老舗料亭。
歴史に裏打ちされる
技で仕上げた味をお楽しみください。

限定数20

24 和おせち三段重

700240 4人前

お重サイズ／20.3×20.3×4.7cm

39,960円(税込)



限定数20

25 和おせち二段重

700258 3人前

お重サイズ／20.3×20.3×4.7cm

29,916円(税込)



限定数20

26 和おせち一段重

700266 2人前 17,820円(税込)

お重サイズ／21.5×21.5×4.2cm



限定数10

27 酒肴おせち一段

700274 2人前 17,496円(税込)

お重サイズ／16×24.1×3.9cm

送料込 冷蔵便



限定数10

28 華ちらし寿司

700282 3人前 6,696円(税込)

お重サイズ／15×21×5cm

送料込 冷蔵便



※一部内容が異なる場合もございます。

※一部内容が異なる場合もございます。

京都 京都府現代の名工 神田正幸 監修

和・洋・中の多彩な料理を贅沢に盛り込んだ全100品の豪華おせち。



▲「京都府 現代の名工」神田 正幸



限定数20
35 和洋中100品おせち「百慶」二段重

700355 4〜5人前
お重サイズ／27×32.9×12.3cm
23,220円(税込) 送料込 冷凍便

京都 一献うえ原

京都 一献うえ原 監修。
伝統の技と繊細な感性を生かし、
厳選した食材を丁寧に仕立てた和風おせち。



▲「一献うえ原」店主 上原 真治



限定数20
36 和風おせち「鞍馬」三段重

700363 3人前
お重サイズ／15.3×20.3×16.6cm
17,799円(税込) 送料込 冷凍便

京都 京都三名店コラボ

祇園四条「山玄茶」、レストラン「ル・ピックアシエット」、
廣東御料理「竹香」京都の3つの名店が監修した、贅沢な三段重



▲「祇園 山玄茶」店主 増田 伸彦



▲「ル・ピックアシエット」オーナーシェフ 田邊 正明



▲「竹香」店主 永田 真司



限定数20
37 和洋中おせち「たつみ」三段重
700371 3人前 17,496円(税込) 送料込 冷凍便
お重サイズ／18×18×18.5cm

東京 日本料理 なだ万

天保元年(1830年)初代灘屋萬助が大坂で料理店を創業以来、百九十余年日本料理の伝統を守り、
真髄を探究してきた「なだ万」お正月の席を華やかな彩り、ご家庭で日本料理の「粋」をお楽しみいただけます。



限定数5
38 おせち重詰(二段)
700380 3人前
お重サイズ／22.7×22.7×5.5cm×2段
46,440円(税込)



限定数5
39 おせち重詰(一段)
700398 2人前
お重サイズ／17.5×23×5.8cm
27,000円(税込)



限定数10
40 冷凍おせち二段「正月万菜」
700401 2人前
お重サイズ／17.9×17.9×5.2cm×2段
27,000円(税込) 送料込 冷凍便

※一部内容が異なる場合もございます。

※一部内容が異なる場合もございます。

福岡 料亭 あおぎり

明治・大正・昭和と筑豊エリアが国内最大炭鉱地帯として栄えていた頃、全国から訪れる要人たちをもてなすために高級かつ多彩な食材と調味料を創意工夫して生み出した「筑豊懐石」。
四季折々の食材にこだわり、心と技を尽くした「豪華絢爛」
「筑豊懐石」どうぞご堪能ください。



▲「料亭 あおぎり」料理長 恵良 悠史



▲「料亭 あおぎり」店舗外観



限定数5 41 筑豊懐石おせち三段重

700410 5人前
お重サイズ／23×23×13.5cm
58,320円(税込)



限定数5 42 筑豊懐石おせち二段重

700428 5人前
お重サイズ／23×23×9.5cm
37,800円(税込)



限定数10 43 筑豊懐石おせち一段重

700436 2人前
お重サイズ／23×23×5.5cm
22,680円(税込)

福岡 日本料理てら岡

日本料理てら岡は、創業50周年を迎えた老舗料亭です。
日本料理を知り尽くした料亭の職人が
彩りよく祝いの品々を作り上げました。

限定数50 44 特大重

700444 4～5人前
お重サイズ／41.9×28.7×7.7cm
※12/30のお届けとなります。
23,112円(税込) 送料込 冷凍便



※一部内容が異なる場合もございます。

福岡 湯葉と豆腐の店 梅の花

豆腐や湯葉を使った懐石料理を振る舞う「梅の花」
おもてなしの心と丁寧な技で、自然のおいしさをご提供します。

限定数16 45 夢(ゆめ)

700452 2人前
お重サイズ／20.1×20.1×4.2cm
15,201円(税込)



限定数15 46 扇(おうぎ)

700461 4人前
お重サイズ／20.1×20.1×4.2cm
29,214円(税込)



佐賀 割烹 清川

祐徳稲荷神社のお膝元、肥前鹿島で創業百余年の
割烹清川が真心こめて作り上げた温もりあふれたおせちを、
お楽しみください。



限定数20 47 特選おせち二段重「銀扇」

700479 3人前 29,160円(税込)
お重サイズ／21.3×21.3×13.7cm

限定数20 48 特選おせち三段重「金扇」

700487 4～5人前
お重サイズ／21.3×21.3×19.5cm
39,960円(税込)



※一部内容が異なる場合もございます。

東京 丸の内一丁目 しち十二候

四季折々の恵みを大切にする日本料理店「しち十二候」監修。伝統の和の技と現代の感性を融合させ、厳選食材で丁寧に仕上げた和風おせちです。



▲「しち十二候」オーナー 齋藤 章雄

限定数20

53 和洋おせち「豊穰」三段重

700533 4人前

お重サイズ／19.5×26×18.3cm

21,600円(税込) 送料込 冷凍便



東京 ENGINE



神楽坂の人気店「ENGINE」監修。和・洋・中の魅力を一度に楽しめる贅沢な三段重。



▲「ENGINE」オーナーシェフ 松下 和昌

限定数20

54 和洋中おせち「嘉祥」三段重

700541 3人前

お重サイズ／16.5×16.5×14.1cm

14,980円(税込) 送料込 冷凍便

東京 神楽坂三店舗コラボ

神楽坂「くろす」、「LASTRICATO」、「芝蘭〜チーラン〜」神楽坂の人気店三店舗のコラボBOX



▲「くろす」店主 黒須 浩之



▲「LASTRICATO」オーナーシェフ 蓮見 雅一



▲「芝蘭」オーナーシェフ 渡邊 嘉朗

限定数20

55 和洋中 神楽坂「舞」三段重

700550 4人前

19,980円(税込) 送料込 冷凍便

お重サイズ／19.5×26×18.3cm



※一部内容が異なる場合もございます。

東京 ホテルニューオータニ

伝統と革新を両立し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。

The New Otani



▲「ホテルニューオータニ」店舗外観

限定数20

50 和洋中一段重

700509 1〜2人前

お重サイズ／18.4×30.6×3.9cm
※12/30のお届けとなります。

17,280円(税込) 送料込 冷凍便



限定数20

49 和洋中三段重

700495 3〜4人前

お重サイズ／18.4×18.4×3.9cm
※12/30のお届けとなります。

27,000円(税込) 送料込 冷凍便



東京 ロジエ

恵比寿「ロジエ」監修。上品で洗練された味わいを楽しめる、個食とオードブルを組み合わせた贅沢なおせちです



▲「ロジエ」シェフ 金子 高也

限定数20

51 個食&オードブル二段三重

700517 2人前

お重サイズ／14×28×13.3cm

13,975円(税込) 送料込 冷凍便



東京 タベルナ・アイ

目白台「タベルナ・アイ」今井シェフ監修 和の繊細さと洋の華やかさを融合させた、彩り豊かな和洋折衷おせち&オードブル。



▲「タベルナ・アイ」オーナーシェフ 今井 寿

限定数20

52 和洋折衷おせち &オードブル「集い」

700525 2〜3人前

お重サイズ／26×32×6.5cm

13,824円(税込) 送料込 冷凍便



※一部内容が異なる場合もございます。

愛知 千賀屋

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35年。伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



▲割烹料亭千賀・株式会社千賀屋
創業者 千賀 信明

限定数20

56 「彩華千」 和洋折衷三段重

700568 4～5人前

お重サイズ／25.7×25.7×5.3cm
※12/31のお届けとなります。

26,460円(税込) 送料込 冷蔵便



限定数20

57 「吉寿千」和風三段重

700576 3～4人前 18,684円(税込) 送料込 冷蔵便

お重サイズ／19.5×19.5×5.3cm
※12/31のお届けとなります。

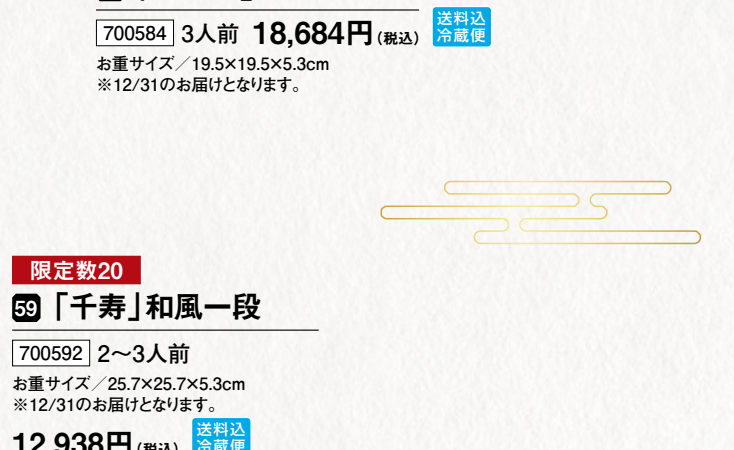


限定数20

58 「華千歳」和洋中三段重

700584 3人前 18,684円(税込) 送料込 冷蔵便

お重サイズ／19.5×19.5×5.3cm
※12/31のお届けとなります。



限定数20

59 「千寿」和風一段

700592 2～3人前

お重サイズ／25.7×25.7×5.3cm
※12/31のお届けとなります。

12,938円(税込) 送料込 冷蔵便



福岡 博多久松

昭和57年創業時より料亭・ホテルのおせち料理や結婚式の料理など「晴れの日」の料理にこだわり、提供し続けてまいりました。伝統料理の本質を守りつつ「お子様からお年寄りまで」美味しく食べられるようアレンジし、多くのお客様に喜んで頂けるおせち料理です。



限定数20

60 和洋折衷本格料亭おせち 「博多」

700606 4～5人前

お重サイズ／25×25×4.5cm
※12/30のお届けとなります。

17,700円(税込) 送料込 冷蔵便



限定数20

61 定番和洋折衷三段重おせち 「舞鶴」

700614 2～3人前

お重サイズ／19.5×19.5×4.5cm
※12/30のお届けとなります。

12,880円(税込) 送料込 冷蔵便

大阪 浪花古市庵

寿司屋の目線で吟味したあわび煮や鰯柚庵焼き、味付け数の子などをふんだんに盛り込んだ和風おせち。

限定数23

63 和二段重 慶(よろこび)

700631 4人前 23,760円(税込)

お重サイズ／20.1×20.1×4.2cm



東京 三代目たいめいけん

西洋料理『三代目たいめいけん』茂出木浩司氏監修の洋風一段おせちです。老若男女を問わず愛される洋食屋から、創意工夫を凝らした新春の味わいを彩り豊かに。



▲「三代目たいめいけん」
茂出木 浩司

限定数50
69 洋風一段

700690 2〜3人前 **18,900円** (税込)
お重サイズ／21.9×27.1×4.6cm



東京 にほんばし 日本橋ゆかり×三代目たいめいけん

日本料理「日本橋ゆかり」、西洋料理「三代目たいめいけん」の和洋コラボレーションおせち。



▲「日本橋ゆかり」
野永 喜三夫



▲「三代目たいめいけん」
茂出木 浩司

限定数50
70 和洋二段重

700703 3〜4人前 **30,240円** (税込)
お重サイズ／21.9×27.1×4.6cm



京都 雨月茶屋

お正月に欠かせない食材を中心に、多彩な味わいと美しい色合いにこだわった和風おせち。



限定数30
71 和風二段重

700711 2〜3人前 **17,280円** (税込)
お重サイズ／20.3×20.3×5.4cm



限定数30
72 和風一段

700720 2人前 **13,770円** (税込)
お重サイズ／20.1×26.3×5.4cm

※一部内容が異なる場合もございます。

島根 わさく 和作

山陰石見「和作」。創業59年完全予約制の仕出し料理店。海川山の自然に恵まれその食材を用いた山陰の味をお届けします。



限定数20
64 彩りカップおせち一段重

700649 2人前 **19,800円** (税込)
お重サイズ／27.6×27.6×4cm



限定数20
66 和作特製おせち 一段重

700665 2人前 **12,420円** (税込)
お重サイズ／19.5×19.5×5.5cm

京都 祇園 三千院の里&京彩宴

三千院の里の和風おせちと京彩宴の洋風、中華を盛り込んだコラボレーションおせち。



限定数30
67 和風個食と洋中オードブル

700673 2人前 **17,820円** (税込)
お重サイズ／個食15.9×15.9×4.6cm、オードブル15.9×31.8×5.4cm

京都 三千院の里&マノワール

三千院の里の和風個食とマノワールの洋風オードブルのコラボレーションおせち。



限定数100
68 和風個食と洋風オードブル

700681 2人前 **17,820円** (税込)
お重サイズ／個食15.9×15.9×5cm、オードブル15.9×31.8×5cm

※一部内容が異なる場合もございます。

長崎 料亭 坂本屋

昆布と鰹の上品なだしに、
対馬穴子やブリ、
蒲鉾など豪華な具材が十一品。
料亭が作る本格長崎雑煮です。

限定数50

73 長崎雑煮
2人前セット

700738 2人前

※12/31のお届けとなります。

3,240円(税込)



長崎 入来屋



限定数150

74 長崎具雑煮
名(唐人菜)を上げて

700746 2人前

お重サイズ／30×30×6cm

※12/30のお届けとなります。※持ち帰り不可

4,320円(税込)



長崎 白水堂

限定数50

75 おせち上生菓子
(二段重)

700754

お重サイズ／13.2×13.2×10.7cm
消費期限：1月2日

3,240円(税込)



※一部内容が異なる場合もございます。

東京 ホテルニューオータニ



限定数30

76 オードブルセット

700762 2～3人前

国産黒毛和牛のローストビーフ、海老のテリーヌ、他全13種
※12/30のお届けとなります。

12,960円(税込)

送料込
冷凍便



東京 日本料理 なだ万



限定数20

77 黒毛和牛ローストビーフ・
黒豚の角煮 詰め合せ

700771

黒毛和牛ローストビーフ270g×1、黒豚の角煮200g×1、
ローストビーフソース30g×1、レフォール3.5g×1
※12/30のお届けとなります。

10,800円(税込)

送料込
冷凍便



北海道 飯坂富士商店



限定数30

78 蟹しゃぶしゃぶセット

700789

生たらば蟹ポーション(300g)、
生ずわい蟹ポーション(500g)

12,960円(税込)

送料込
冷凍便



限定数30

79 ボイルズワイ蟹脚・
ボイルズワイ蟹爪セット

700797

蟹脚×1k、蟹爪×500g

10,800円(税込)

送料込
冷凍便



※一部内容が異なる場合もございます。