

当インターネットではご予約は承っておりません、ご了承ください。

店頭お引渡し限定 お得セット企画 (宅配は承っておりません。冷蔵でのお引渡しとなります。)

※舞鶴二段重・芝花三段重と選べるおそばのセットです。※詳しい内容については各ページをご覧ください。※価格に*マークが付いているものは軽減税率対象商品です。

セット
016

おせちを一品お選びください。



または

セット
017



ご予約特典
nanaco
300
ポイントプレゼント

003 限定1,000セット

「舞鶴」二段重

13,800円(税込) 14,904円(税込)

002 限定1,000セット

「芝花」三段重

19,800円(税込) 21,384円(税込)

そばを一品お選びください。

限定300箱

014

山都そば5食入り

1,980円(税込) 2,138円(税込)

015

山形の板そば5人前

1,980円(税込) 2,138円(税込)

限定150セット

セットで1,000円引き

舞鶴二段重

14,904円(税込)

+

そば

2,138円(税込)

セット価格

合計価格 17,042円(税込) 16,042円(税込)

税込表示価格より

セットで1,500円引き

芝花三段重

21,384円(税込)

+

そば

2,138円(税込)

セット価格

合計価格 23,522円(税込) 22,022円(税込)

そば

宅配も承ります

新年を細く長く、健康で過ごせるように年越しそばを食べましょう!

福島県産

山都産そば粉100%使用

014

限定300箱

冷蔵

山都そば5食入り



そば粉6割で仕上げた本格生そばセット。

店頭お引渡し価格

1箱 1,980円(税込) 2,138円(税込)

宅配価格(宅配料込)

1箱 2,380円(税込) 2,570円(税込)

麺120g×5、そばつゆ80ml×5

容器サイズ(約):縦20cm×横35.5cm×高さ5.5cm

5人前 ■特定原材料 小麦 そば

山形県産

山形県産そば粉100%使用

015

冷蔵

山形の板そば5人前



山形県産「でわかおり」を五割使用し
そばの風味、甘味を味わえるそば。

店頭お引渡し価格

1箱 1,980円(税込) 2,138円(税込)

宅配価格(宅配料込)

1箱 2,380円(税込) 2,570円(税込)

麺150g×5、そばつゆ×5

容器サイズ(約):縦19cm×横31cm×高さ4.2cm

5人前 ■特定原材料 小麦 そば

おせち・そばは地域限定で宅配も承ります。一部商品は除く ※時間指定はできません。

宅配のお申し込みは、サービスカウンターにて承ります。
お支払いはお申し込み時をお願いいたします。

商品到着日にはご在宅をお願いいたします。

宅配
地域

青森県・秋田県・岩手県・山形県・宮城県・福島県・
栃木県・茨城県・群馬県・新潟県・山梨県・埼玉県・
千葉県・神奈川県・東京都 ※離島にはお届けできません。

マークについて

冷蔵にてお届けいたします。

冷蔵

冷凍にてお届けいたします。

冷凍

冷凍にてお届けいたします。

お届け先住所変更(転送)についてのお知らせ

荷物の送り状に記載されたお届け先様の住所に変更があった場合、記載された住所から新しい住所までの送料はお届け先様(受取人様)の負担となります。登録されている「お届け先の住所」が変更になった場合はお申し込み時にサービスカウンターにお申し出ください。

※万一品切れの節はご容赦ください。●内容が一部変更になる場合がございます、ご了承ください。●お申し込みはサービスカウンターまでお願いいたします。●お支払いについて、店頭お引渡しの場合は商品と引き換えて、また宅配の場合はお申し込み時にサービスカウンターまでお願いいたします。●パンフレットは印刷物ですので、実際の商品と色やサイズが異なる場合がございますが、商品の品質には十分に注意し、お客様へお届けします。●写真に掲載の器・小物類は商品に含まれておりません。(お重はセットに含まれます)●予定数量が終了した商品については、店頭にてお知らせいたします。●掲載写真はイメージです。●特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を含む場合は表記しています。※ナナコボーナスポイント対象商品は、現金・ギフト券・商品券・クーポン券等と併用の場合、ボーナスポイントが付かない場合がございます。

2024 ヨークベニマル

おせち



新年のはじまりを華やかに。
日本の食の豊かさを味わえる種類豊富なおせちを揃えました。

※写真は 001 野崎洋光監修 おせち料理 三段重の盛付イメージです。

おせち・そばの
ご予約締切日

12/26火

おせち、そば、
おせち・そばセットは
受付店のみでの
お引渡しとなります。

店頭お引渡し日
宅配お届け日

12/30土・31日

●商品により、ご予約締切日及び店頭お引渡し日・宅配お届け日が異なります。
●数量が限られている商品もございます。品切れの際はご了承ください。
※おせち、そば、おせち・そばセットのWEBご予約申し込みは承っておりません。

※各種割引券はご利用いただけません。



21ページの商品は冷凍便で宅配のみの承りとなります。

011 012 013

ご予約締切は12月10日(日)。宅配お届け日は12月30日(土)のみ



和洋中の料理を彩り良く、技と美味しさを丁寧に詰め込んだお飾り料理です。

限定300セット

011 北のシェフ 彩

11,800円(税込) 12,744円

容器サイズ(約):縦15cm×横15cm×高さ5cm×三層

■宅配ご予約締切日:12月10日(日)

■宅配お届け日:12月30日(土)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

参重 (和食) ●伊達巻 ●銀鮭柚焼 ●鶏松風 ●紅白なます ●花巾着 ●有頭海老 ●栗きんとん ●松前漬 ●数の子醤油漬 ●北海道産黒豆煮(金箔) ●いくら醤油漬 ●トラウトサーモン醤油漬 ●椎茸旨煮 ●梅詰め煮 ●湯葉含め煮 ●ほうれん草高野煮

式重 (洋食) ●ポーリエット フランボワーズ風味 ●鮭のエスカベッシュ ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●鶏マスタードマリネ ●オニオンピクルス ●トラウトサーモンローズ ●チキンアジアンフルーティ ●豆と野菜のエスニックサラダ ●レッドキャベツピクルス ●牛肉しぐれ煮 ●赤ワイン風味 ●エビとブロッコリーのテリーヌ ●牛蒡赤ワイン煮 ●ローストビーフ

参重 (中華) ●鶏肉のマヨネーズ風味 ●帆立と南瓜の重ね蒸し ●とびこ翡翠蒸し ●黒酢豚 ●豚耳辛し和え ●広東風叉焼 ●くるみ鮎炊き ●かに爪玄米揚げ ●海老チリソース煮 ●北海道産フリの香味付け ●玉葱マリネ ●トラウトサーモン野菜巻 ●コウフの香り煮 ●北海道産ツブのオイスターソース煮

賞味期限

2024年1/31(水)

解凍後冷蔵で2日間

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

三段

2人前

和洋

43品目



薄味仕立ての京料理らしい上品な味わいの料理を丁寧に詰め合わせた。

限定300セット

012 京料理 道楽

飯田知史監修おせち 明の春

10,000円(税込) 10,800円

容器サイズ(約):縦14.6cm×横14.6cm×高さ4.1cm×三層

■宅配ご予約締切日:12月10日(日)

■宅配お届け日:12月30日(土)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

一の重 ●金箔黒豆 ●芋金団(渋皮栗2個) ●紅白蒲鉾 ●漬塩海老 ●数の子 ●菜の花 ●鶏胡桃松風 ●からすがれい西京焼 ●結び麩 ●田作

二の重 ●裏白椎茸 ●梅麩 ●伊達巻 ●叩き牛蒡 ●絹莢 ●蓮根と挽肉の緋色焼 ●紅白鰯(河豚皮添え) ●活鮑の磯蒸し ●のど黒南蛮漬 ●小川巻 ●メダカ鰻皮巻

三の重 ●鯉昆布巻 ●瓢箪高野豆腐 ●隠元豆 ●豚牛蒡 ●東寺巻 ●あじろ菊藕 ●海老南蛮 ●鯛の子 ●梅花人参 ●鱈の枝豆鮎包み ●竹の子土佐煮 ●若布 ●鶏味噌幽庵焼 ●焼目湯葉巻 ●合鴨山椒風味

賞味期限

2024年1/31(水)

解凍後冷蔵で2日間

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

三段

2人前

和

36品目

新登場

限定300セット

013 銀の森

赤坂あじさい 招福 三の重

16,000円(税込) 17,280円

容器サイズ(約):空の重 縦14.0cm×横28.0cm×高さ4.9cm

雪・月の重 縦14.0cm×横14.0cm×高さ4.9cm

■宅配ご予約締切日:12月10日(日)

■宅配お届け日:12月30日(土)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

空の重 ●本鮭のずんだ焼 ●栗きんとん(甘露栗2個) ●鶏の麹味噌漬焼 ●身欠にしん 昆布巻 ●金柑シロップ漬 ●竹の子土佐煮 ●わかめ出汁 ●紅白梅麩 ●菜の花 福良漬 ●ずんだ餡餅巾着麩 ●数の子美味漬 ●浜汐えび ●伊達巻 ●はたて貝山椒煮 ●いんげん ●ぶりの子煮 ●金箔黒豆 ●煮鮑

雪の重 ●子持ちかまぼこ ●山形牛しぐれ煮 ●桃ジュレフルーツチーズ ●鯖さく巻 ●裏白椎茸 ●海老椎茸 ●太刀魚のずんだ鮎包み焼 ●彩りきぬた巻

月の重 ●有平かまぼこ ●ローストビーフ(ソース付) ●山形牛旬菜巻 ●はな切り大根のハリハリ漬 ●田作り ●ちりめん青菜炒め煮 ●菊花入り紅白なます

賞味期限

2024年1/31(水)

解凍後冷蔵で2日間

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

三段

2-3人前

和洋

33品目



素材にこだわりの、一つ一つの込んだ料理をぎっしり、彩り鮮やかに大きな重箱に詰め合わせました。



限定1,300セット

008 「彩鶴」三段重

17,800円(税込) 19,224円

容器サイズ(約):縦18.9cm×横18.9cm×高さ5.3cm×三層

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

消費期限

2024年1/2(火)

店頭お引渡し

12月26日(火)

お引渡し日

12月30日(土)・31日(日)

宅配

12月22日(金)

お引渡し日

12月30日(土)・31日(日)

三段

4人前

和

33品目

洋風のお料理を彩り良く盛り付けたおせちです。飽きのこない味付けであらゆる食シーンに最適です。



限定400セット

009 銀座ローマイヤ

洋風おせち 一段重

9,800円(税込) 10,584円

容器サイズ(約):縦25.2cm×横32.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

一段

4人前

洋

13品目

●鶏肉とキノコのフリカッセ カレー風味 ●有頭海老の野菜ブイヨン仕立て ●バーナ貝 スモークと四種の豆サラダ ●二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り ●二種のチーズテリーヌ トマトジュレ ●ローストビーフ ●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●ポテトコッキ牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●洋風栗きんとん ●鶏肉のアヒージョ バジルソース添え ●イペリコ豚ローストポーク ●カクテルシュリンプ ビスク風ムース ●ローストビーフソース

店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月26日(火)
お引渡し日	12月30日(土)・31日(日)

消費期限
2024年1/2(火)

限定100セット

010 銀座ローマイヤ

洋風おせち 二段重

19,800円(税込) 21,384円

容器サイズ(約):縦25.2cm×横25.2cm×高さ9.1cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

二段

4人前

洋

16品目

【一の重】●鶏肉とキノコのフリカッセ カレー風味 ●イカとトマトのバジルマリネ ●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●ロブスターのテルミドール ●バーナ貝スモークと四種の豆サラダ ●ポテトコッキ牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●カクテルシュリンプ ビスク風ムース

店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月26日(火)
お引渡し日	12月30日(土)・31日(日)

消費期限
2024年1/2(火)

厳選した食材を使用し、丹精込めて作り上げた人気のおせちです。



紀文

お正月は食卓が華やぐ
ご家庭用でも贈り物

和の伝統と洋風が楽しめる二段重です。

参の重

巻の重

貳の重

●伊達巻 ●栗きんとん ●鯛入り蒲鉾(紅) ●鯛入り蒲鉾(白) ●田作り
●昆布巻 ●祝海老 ●味付数の子 ●厚焼玉子 ●くるみ餡炊 ●丹波黒豆

●はたてスモーク ●ローストポーク ●鶏のトマト煮 ●ぎんなん ●さつま
いも甘露煮 ●煮しめ(手綱こんにゃく・椎茸・梅型人参・ごぼう・高野豆腐)
●あわびの旨煮 ●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●洋風なます
●若桃甘露煮 ●いくら醤油漬 ●小肌栗漬

限定800セット

006 紀文のおせち「祥華」二段重(和洋折衷)

14,800円(税込) 15,984円

容器サイズ(約):縦19.5cm×横19.5cm×高さ11.2cm

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

二段 2~3人前 和洋折衷 28品目

店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日 12月26日(火)	12月19日(火)
お引渡し日 12月30日(土)・31日(日)	12月30日(土)・31日(日)

消費期限 2024年1/2(火)

豪華なおせちで。
としても喜ばれます。

新登場

7&iグループ限定

参の重

巻の重

貳の重

●栗きんとん(鹿児島県産へいはるか使用)
●北海道産たらこ昆布 ●柚子帆立貝ひも
和え ●丹波篠山川北地区産黒豆
●紅白蒲鉾 ●三陸産蝦夷鮑うま煮
●国産松前漬 ●伊達巻 ●プリ昆布巻
●国産いくら醤油漬 ●田作り

●真だこの旨煮 ●若あゆ姿煮 ●阿波尾鶏
の香草焼き ●蜜いかの沖漬け ●帆立焼き
●有頭海老の鮓煮 ●真鯛の龍皮巻 ●日向夏網煮
●鹿児島県産ぶりの照り焼き ●金柑の甘露煮
●ローストポーク ●鹿児島県産黒豚の角煮

●銀鮭とメカジキのスモーク ●都城和牛
ローストビーフ(ローストビーフソース付)
●金柑の甘露煮 ●チキンロール ●真鯛の
柚子味噌焼き ●北海道産数の子 ●翡翠梅
●紅白なます ●煮物(ごぼう、こんにゃく、
人参、里芋、椎茸、蓮根、絹さや)

7&iグループ限定 限定50セット

004 国産おせち三段重 極尽

36,000円(税込) 38,880円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ17.5cm

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに

冷蔵でお引渡し

店頭お引渡しのみ

宅配は承っておりません。

三段 3~4人前 和 31品目

店頭お引渡し	冷蔵でお引渡し
ご予約締切日 12月26日(火)	12月26日(火)
お引渡し日 12月31日(日)	12月31日(日)

消費期限 2024年1/2(火)

一人一折

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で
繊細に美しく表現しました。

参の重

巻の重

●田作り ●昆布巻 ●たら旨煮 ●紅鮭白醬
油焼 ●焼き帆立 ●錦玉子 ●若桃甘露煮
●鶏照焼 ●柚子鶏つくね ●梅真丈 ●くる
み煮 ●栗金団 ●紅白なます ●いくら醤油漬
●丹波黒大豆蜜煮 ●伊達巻 ●手毬餅 ●祝
い海老 ●穴子八幡巻 ●新緑ふくさ ●鳥賊
松笠白焼 ●数の子竜甲漬 ●酢牛蒡 ●海老
紅白奉書 ●紅白錦糸巻 ●梅かんざし

限定700セット

007 千賀屋謹製
迎春おせち料理「舞千」和風二折

10,800円(税込) 11,664円

容器サイズ(約):縦16.6cm×横21.9cm×高さ5cm(一折)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

冷蔵でお引渡し

店頭お引渡しのみ

宅配は承っておりません。

二折 2人前 和 26品目×2

店頭お引渡し	冷蔵でお引渡し
ご予約締切日 12月26日(火)	12月26日(火)
お引渡し日 12月31日(日)	12月31日(日)

消費期限 2024年1/2(火)

新登場

山海の恵みを、大きな折箱に
優美に盛り込みました。

参の重

巻の重

●紅白なます ●いくら醤油漬 ●金箔
黒豆 ●柚子くらげ ●松前漬 ●蛸小倉
煮 ●昆布巻 ●梅真丈 ●渋皮付き栗金
団 ●紅鮭白醬油焼 ●紅白祝袋 ●寿果
甘露煮 ●数の子竜甲漬 ●ばい貝串刺
●祝い海老 ●伊達巻 ●白花生 ●田作り
●湯葉旨煮 ●新緑ふくさ ●こんにゃく
旨煮 ●手毬餅 ●海老マリネ ●錦玉子
●たら旨煮

限定300セット

005 千賀屋謹製
迎春おせち料理「千寿」和風一段

9,980円(税込) 10,778円

容器サイズ(約):縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

冷蔵でお引渡し

店頭お引渡しのみ

宅配は承っておりません。

一段 2~3人前 和 25品目

店頭お引渡し	冷蔵でお引渡し
ご予約締切日 12月26日(火)	12月26日(火)
お引渡し日 12月31日(日)	12月31日(日)

消費期限 2024年1/2(火)

7&i
グループ
限定



ご予約特典
nanaco
300
ポイントプレゼント

7&iグループ限定 限定1,000セット 宅配無料 冷蔵

002 「芝花」三段重

19,800円(税込) 税込21,384円
容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段

消費期限
2024年1/2(火)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

	店頭お引渡し	宅 配
ご予約締切日	12月26日(火)	12月26日(火)
お引渡し日	12月30日(土)・31日(日)	12月30日(土)・31日(日)

三段 3~4人前 和 30品目

和洋の味わいが充実の三段重。
選りすぐりの食材を盛り込みました。

7&i
グループ
限定



●紅白かまぼこ ●くるみ砂糖がけ ●丹波産黒豆 ●栗きんとん
壺の重 ●有頭海老 ●紅白なます ●味付けいくら ●ぶり照焼 ●味付け
数の子 ●花餅 ●にしん入り昆布巻

●銀鯉西京焼 ●金ごま田作り ●れんこん煮 ●花形人参
貳の重 ●鶏肉二色巻 ●笹よもぎ餅 ●豚角煮 ●伊達巻 ●菊煮
●六角里芋煮 ●椎茸煮 ●合鴨スモーク

7&iグループ限定 限定1,000セット 宅配無料 冷蔵

003 「舞鶴」二段重

13,800円(税込) 税込14,904円
容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×二段

消費期限
2024年1/2(火)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

	店頭お引渡し	宅 配
ご予約締切日	12月26日(火)	12月26日(火)
お引渡し日	12月30日(土)・31日(日)	12月30日(土)・31日(日)

二段 2~3人前 和 23品目

味にこだわった和の伝統を
贅沢に盛り込みました。

※このページは野崎洋光氏監修の商品ではありません。※実際の商品はパンフレットと多少異なる場合があります。



監修 野崎 洋光氏

1953年、福島県石川郡古殿町に生まれる。
武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテル、
八芳園を経て、「とく山」の料理長に就任。
1989年、南麻布に日本料理店「分とく山」を開店
し、総料理長として総括していた。
現在は、メディア等で活躍中。ヨークベニマルで
のアドバイザーもしております。



「感謝」「敬意」「縁起食」を感じていただく願いを込めた
開けて感動、食べて感動の喜びを味わえるおせちです。

限定3,000セット 宅配無料 冷蔵

001 野崎洋光監修
おせち料理 三段重

24,800円(税込) 税込26,784円

容器サイズ(約):縦20.7cm×横20.7cm×高さ6.1cm×三段
※内容が一部変更になる場合がございますので、ご了承ください。

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

	店頭・宅配お届け日
ご予約締切日	12月26日(火)
店頭・宅配お届け日	12月30日(土)・31日(日)

消費期限
2024年1/2(火)

三段 3~4人前 和 39品目

●五色なます ●栗きんとん ●栗甘露煮 ●黒豆煮(金箔) ●市松蒲鉾 ●若桃
壺の重 甘露煮 ●長命海老 ●味付け数の子(糸かつお) ●紅鯉昆布巻 ●梅人参
●絹さや ●鴨橋煮 ●クルミ甘露煮 ●花もち餅

●干柿柚子あん詰 ●きんかん甘露煮 ●絹さや ●鰯粕漬 ●牛肉磯時雨煮
貳の重 ●うなぎけんちん ●味付けいくら(金箔) ●伊達巻 ●めかぶ漬 ●はたて藍漬
(青さ粉) ●ふきと鯛子の煮物 ●荳胡麻お福漬

●鶏団子 ●紅ずわい蟹さぬた巻 ●鶏松風 ●たたきごぼう ●小鯛笹漬(玉子
参の重 そぼろ) ●錦高野 ●蝦夷鮑磯煮 ●たこ柔らか煮(金箔) ●煮染め(椎茸、たけ
のこ、里芋、手綱こんにゃく) ●梅人参 ●絹さや ●勾玉田作り ●ぎんなん

※写真はイメージです。写真に掲載の小物・器類は商品に含まれておりません。※価格に*マークが付いているものは軽減税率対象商品です。

当インターネットではご予約は承っておりません、ご了承ください。

店頭お引渡し限定企画 (宅配は承っておりません。冷蔵でのお引渡しとなります。)

早期ご予約でお得!!

限定
4品

10%OFF

ご予約締切日

11/30 木

お引渡し日

12/30土・31日



おせちの消費期限
2024年1/2(火)



二重



二重

限定800セット

006

紀文のおせち「祥華」

二段重(和洋折衷)

容器サイズ(約):縦19.5cm×

横19.5cm×高さ11.2cm

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

14,800円(税込15,984円)

10%OFF

割引後価格

13,320円(税込14,385円)

●伊達巻 ●栗きんとん ●佃煮(白) ●佃煮(黒) ●田作り ●肥後巻
●祝海老 ●味付数の子 ●厚焼玉子 ●くるみ餡餅 ●丹波黒豆
●ほたてスモーク ●ローストビーフ ●鶏のトマト煮 ●きんなん ●さつまいも甘露煮
●煮しめ(手綱こんにゃく・椎茸・梅型人参・ごぼう・高野豆腐) ●あわびの旨煮 ●ぶりの
照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●洋風なます ●若桃甘露煮 ●いくら醤油漬 ●小肌栗漬

二重



二重



二重

限定1,300セット

008「彩鶴」三段重

容器サイズ(約):縦18.9cm×横18.9cm×高さ5.3cm×三段

17,800円(税込19,224円)

10%OFF

割引後
価格

16,020円(税込17,301円)

●紅白かまぼこ ●金ごま田作り ●伊達巻 ●丹波産黒豆 ●有頭海老 ●たらこ煮
●紅白生肝 ●若桃甘露煮 ●なる金時栗きんとん ●くるみ砂糖揚げ

●長崎県産ぶりの照焼 ●厚焼玉子 ●にしん入り昆布巻 ●六角里芋煮 ●花形人参 ●味付
いくら ●たたき牛蒡 ●こんにゃく煮 ●さつまいも甘露煮 ●流星くらげ ●花餅 ●たけのこ煮

●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●手まり湯葉 ●笹よもぎ餅 ●豚角煮 ●いか雪丹風味 ●サ
ーモンラウトローズ ●たこ照焼 ●味付数の子 ●寿高野煮 ●鹿児島県産黒豚の肉団子

限定400セット

009 銀座ローマイヤ

洋風おせち 一段重

容器サイズ(約):縦25.2cm×

横32.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

9,800円(税込10,584円)

10%OFF

割引後
価格

8,820円(税込9,525円)

●鶏肉とキノコのフリカッセ カレー風味 ●有頭海老の野菜ブイヨン仕立て ●バーナイズモークと
四種の豆サラダ ●二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り ●二種のチーズテリーヌ トマトジュレ
●ローストビーフ ●紅鮭のスモーク オレンジ添え ●ポテトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース
●水感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●洋風栗きんとん ●鶏肉のアーヒー ジョ バジルソース添え
●イペリコ豚ローストポーク ●カクテルシュリンプ ビスケット風ムース ●ローストビーフソース

限定100セット

010 銀座ローマイヤ

洋風おせち 二段重

容器サイズ(約):縦25.2cm×

横25.2cm×高さ9.1cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

19,800円(税込21,384円)

10%OFF

割引後
価格

17,820円(税込19,245円)

【一の重】 ●鶏肉とキノコのフリカッセ カレー風味 ●イカとトマトのバジルマリネ ●紅鮭のスモーク
オレンジ添え ●ロブスターのデミドール ●バーナイズモークと四種の豆サラダ ●ポテトニョッキ
牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●カクテルシュリンプ ビスケット風ムース

【二の重】 ●鶏肉のアーヒー ジョ バジルソース添え ●ローストビーフ ●二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り
●二種のチーズテリーヌ トマトジュレ ●水感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●有頭海老の野菜ブイヨン仕立て
●ハーフ黒豚ローストポーク ●真鱈のブランドドとキノコのマリネ ●洋風栗きんとん ●ローストビーフソース

●万一品切れの節はご容赦ください。●内容が一部変更になる場合がございます、ご了承ください。●お申し込みは専用申込書にご記入の上、サービスカウンターまでお願いいたします。
●お支払いは、商品とお引き換えでサービスカウンターまでお願いいたします。●パンフレットは印刷物ですので、実際の商品と色やサイズが異なる場合がございますが商品の品質
には十分に注意し、お客様へお届けします。●予定数量が終了した商品については、店頭にてお知らせいたします。●掲載写真はイメージです。●写真に掲載の小物類は商品に含ま
れておりません。●特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を含む場合は表記しています。●受付店のみでのお引渡しとなります。
※価格に※が付いているものは軽減税率対象商品です。※WEBご予約申し込みは承っておりません。

注意 各種割引券はご利用いただけません。