

おせち

京急ストア・もとまちユニオン 令和八年

ご予約承り中



送料当社負担

ネット注文が便利です

お申込みは
こちらから



ネットで
ご注文いただくと

5% OFF

※京急プレミアムポイント対象外となります。

早いと
お得

早期承り特典

11月16日(日)まで

京急ストア・もとまちユニオン各店でご注文いただくと

1商品につき 京急プレミアムポイント

1,000Pプレゼント

※一部商品については内容が異なります。

ご予約
承り期間 2025年12月16日火まで

※一部商品は異なります。

◎表示価格は税抜・税込価格となります

KEIKYU

京急グループ

新年の食卓を彩るこだわりの逸品

43～46の商品をお買上げのお客様へ1点につき1個、

**オリジナル けいきゅんお正月
缶バッジ(非売品)プレゼント!**

※店舗休業日はお渡しできません。
※もともちユニオンフードホール・伊勢佐木町店・上大岡店・ウイング久里浜店ではお取り扱いしておりません。

店頭注文のみ

お店でお渡し

お渡し期間 2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)

早期承り
特典

11月16日(日)までにご予約いただくと
京急プレミアムポイント
500Pプレゼント



43 刺身盛合せ(本まぐろ入り)

12点盛 特定原材料/海老

本体価格 **¥5,980** (参考税込価格 ¥6,459)



44 本まぐろ握り詰合せ

18貫入

本体価格 **¥3,980** (参考税込価格 ¥4,299)

43 44 を

一緒に買うとお得

本体価格 **¥8,800**

(参考税込価格 ¥9,504)



45 本まぐろ刺身盛合せ

6点盛

本体価格 **¥3,980** (参考税込価格 ¥4,299)



46 握り詰合せ(本まぐろ入り)

40貫入 特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・かに

本体価格 **¥5,980** (参考税込価格 ¥6,459)

45 46 を

一緒に買うとお得

本体価格 **¥8,800**

(参考税込価格 ¥9,504)



おうちで味わう
冬の贅沢

店頭注文のみ

ご自宅へお届け

お届け期間 2025年12月30日(火)～2026年1月2日(金)

※もともちユニオンフードホール・伊勢佐木町店・
上大岡店・ウイング久里浜店ではお取り扱いして
おりません。

早期承り
特典

11月16日(日)までにご予約いただくと
京急プレミアムポイント
1,000Pプレゼント



国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手によって一切れずつ丁寧に盛付けられた
とらふく刺身は、目で、舌で楽しめます。特製のポン酢とふくの奥深く豊かな味わい
をご堪能いただけます。

47 【国産・養殖トラフグ】とらふく刺身セット

3人前 宅配 冷凍 特定原材料/小麦

賞味期限▶出荷日より冷凍にて30日間
【内容量・原料】とらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)、
とらふく皮30g、ひれ酒用ヒレ3枚、
ポン酢35g×3、モミジオロシ16g
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

本体価格 **¥10,000**
(参考税込価格 ¥10,800)



奥深い味わいの「ふくちり」に、珍しい「ふくしゃぶしゃぶ」が2種、旨味たっぷり「ふくつみれ」、とらふくの皮が入った「ふくうどん」と5種類の味が楽しめるセットです。最後のシメには「ふく雑炊」をお楽しみください。

48 【国産・養殖トラフグ、天然マフグ】ふく鍋フルコース

4人前 宅配 冷凍 特定原材料/小麦

賞味期限▶出荷日より冷凍にて30日間
【内容量・原料】ふくちり500g(アラ:トラフグ・身:マフグ各250g)、
とらふくコーラーゲンしゃぶ用皮40g、まふくしゃぶしゃぶ100g、
とらふく入りつみれ200g、
とらふく入りうどん250g、
ポン酢35g×4、モミジオロシ16g

本体価格 **¥10,000**
(参考税込価格 ¥10,800)



仙台の牛たん炭焼「利久」のおせち。
牛たんの魅力をふんだんに詰込んだおせちに
仕上げております。

一の重

牛たん佃煮、若桃甘露煮、おつまみ牛たん、
ブロッコリーコンソメ風味、ドライマトワイン煮、
牛たんスモーク、牛たん入玉子焼、牛たんテリーヌ、
南蛮味噌、牛たんちびたん燻、
金柑蜜煮、牛たん角煮

二の重

昆布巻、味付数の子、にしんレモンマリネ、
黒豆煮、海老の旨煮、鮑煮、松前煮、
田作り煮、くるみ甘露煮、ぶり照焼、
きんとん、栗甘露煮、チーズふくさ焼

三の重

ごまぼて、糸昆布柚子煮、かに煮ごり、
帆立ひもの中華風、海老チリ、ローストビーフ、
オニオンマリネ、帆立香草焼、サーモンバジル、
オリーブ、合鴨スモーク、杏子煮

二の重

三の重

別添

牛たん真空パック(塩味) 100g



一の重

7019 牛たん炭焼「利久」和洋中おせち 和洋中

本体価格 ¥22,000 (参考税込価格 ¥23,760)

型番▶Y-0133

数量限定 三段重・37品目+牛たん/約3~4人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:186mm(内寸(1段):40mm)



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
キハチトリプルロール®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。

別添

パフェアイス95ml×2

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バ、
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

一の重

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
ソテーです。



7020 東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALLオードブル&パフェアイス

本体価格 ¥9,800 (参考税込価格 ¥10,584)

型番▶W41-2B

数量限定 一段重・21品目+パフェアイス/約2人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:57mm(内寸(1段):39mm)



和の重は、伝統的なおせち食材とこはだかぶら和えや
柔らかく炊き上げた国産白花豆煮。洋の重は、十勝
ハーブ牛ローストビーフやロブスター。中華の重は、国産豚を黒糖で仕上げた
ローストポークと鮑煮が入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。

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、
紫キャベツのラバ、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、十勝ハーブ牛ローストビーフ

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、
たらちのチリソース、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

二の重

三の重

7017 「ホテルニューオータニ」和洋中三段重 和洋中

本体価格 ¥20,000 (参考税込価格 ¥21,600)

型番▶T41-11B

数量限定 三段重・45品目/約3~4人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm)



日本料理「現代の名工」であり、(羽田空港館内のレストランを運営する)
東京エアポートレストラン
総料理長の長島博監修。

新年の初めに美味しいものを食べて幸せに満たされて
いただきたいという思いを込め、新春を迎えるに
ふさわしい品目を、素材ひとつ一つにこだわり
たくさん詰め合わせております。

一の重

いか松笠雲丹焼×2、いか松笠白焼×1、ぶり照焼×3、紅白蒲鉾×3、
国産蟹とおさのサラダ45g、海老の旨煮×3、帆立貝柱まったり和え35g、
ピンクロウ5g、からすみ×3、伊達巻×3、鱈昆布×3、金柑蜜煮×2、
松前漬35g、北海道産味付数の子×3、寿寿子昆布×1

二の重

鱈菜種焼×3、牛肉笹包み×3、本ズワイガニ旨煮×3、黒豆煮45g、あしらい紅梅×1、あしらい白梅×1、
紅白餅玉かんざし×1、鮎袖子煮×3、サーモン手まり×3、メープルくるみ18g、帆立竜甲焼×3、若桃甘露煮×3、
きんとん45g、洗皮栗甘露煮×3、紅白なます35g、にしん黄金×3、はすの芽梅酢風味15g、炙りのどくろ松葉×3

三の重

ローストビーフ×1、牛タン入ソーセージ×2、ポロニアソーセージ×2、レモンシロップ漬×2、
合鴨チーズ包み×3、ドライマト赤ワイン煮×4、紀州梅肉マヨサラダ40g、刻み昆布柚子皮入り30g、
鮑旨煮×1、鮭の麹和え35g、いくら醤油漬5g、宮崎鶏ロースチーズ焼3g、海老新丈×3、
金時人參ねじり梅×2、姫菊旨煮×3、どんご椎茸柚子煮×3、焼き湯葉巻×3

ことほ

7018 羽田空港限定 寿ぎの口福おせち 和洋

本体価格 ¥22,500 (参考税込価格 ¥24,300)

型番▶B41-15 数量限定 三段重・50品目+年越しそば2人前/約3~4人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・そば・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:197mm×横:197mm×高さ:161mm(内寸(1段):45mm)

三の重

別添

年越しそば
(冷凍、2人前)



竹箸(2膳)
羽田空港限定デザイン

おせち料理のお届け期間は12月29日@または30日@です。

銀座トトキ

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。

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、渋皮栗甘露煮、北海道産黒豆、北海道産昆布の松前漬、数の子、雪降りや牛尾花沢のしぐれ煮、青実山椒、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、北海道産栗南瓜のサラダ、合鴨ロースト、オレンジコンフィ、ローストビーフ、パンデリージャ(ピクルス)、セミドライマトのマリネ、豚肉のアルザス風煮込、赤ワイン風味のビーフシチュー、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、ケーパー、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



三の重

二の重

一の重

7015 「銀座トトキ」監修 銀座おせち 和洋

本体価格 ¥17,500 (参考税込価格 ¥18,900)

型番▶B41-2

数量限定 三段重・37品目/約2人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:183mm(内寸(1段):39mm)

和の重に丸の内「しち十二候」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。

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、ポイル昆布、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

紫キャベツラバ、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、ポイルブロッコリー、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

蒸し鶏ほくし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子(黒酢あん)、ポイルブロッコリー、中華くらげ、山くらげ香味和え、焼豚、合鴨ローストスライス、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、九州産小松菜のオイスターあん、ごま甘露、クランベリーとくるみの飴炊き



三の重

一の重

二の重

7016 東京「しち十二候・ロジエ・ENGINE」監修 名店おせち(華うたげ)

本体価格 ¥18,500 (参考税込価格 ¥19,980)

型番▶A41-1B

数量限定 三段重・55品目/約3~4人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:193mm×横:255mm×高さ:184mm(内寸(1段):40mm)

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り込みました。

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。



三の重

二の重

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、炬茸旨煮、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、知鳥鶏鶏皮、帆立生姜和え

7013 いろどりほうらく 彩豊楽 和風

本体価格 ¥11,000 (参考税込価格 ¥11,880)

型番▶Q41-2B

数量限定 三段重・38品目/約2~3人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:178mm×横:178mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)

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。

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

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。



「食塩分40%カット」ながらコクと旨み、しょうゆの風味がしっかりと感じられます。

一の重

伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鰯照焼、梅麩、減塩たたき牛蒡、紅白かまぼこ、チキン二色巻、減塩数の子、減塩海老の旨煮

二の重

きんとん、渋皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若桃甘露煮、ローストビーフ、梅麩、紅白なます、鱈いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩鱈の旨煮、黒豆煮

三の重

さつまいも甘露煮、減塩五目きんちゃく、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにやく、減塩がんもどき煮、減塩筍煮、きぬさや、減塩椎茸煮、焼き湯葉煮

7014 京都「洙楽庵」減塩おせち 和風

本体価格 ¥13,950 (参考税込価格 ¥15,066)

型番▶Q41-1B

数量限定 三段重・33品目/約3人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:173mm×横:173mm×高さ:173mm(内寸(1段):36mm)

塩分約35%カット*

※当社比 通常のしょうゆを使って調理した場合との比較

おせち料理のお届け期間は12月29日@または30日@です。

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。
主原材料はすべて北海道産に限定し丹精込めて作り上げた北海道づくしのおせちです。



一の重
早煮昆布、煮あわび、梅麩、巻き湯葉、にしん甘露煮、にんじんうま煮、松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、帆立うま煮、いくら醤油漬、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付け数の子、さんま酢漬、北海しまえび

二の重
たこ柔らか煮、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ローストビーフ、棒鱈煮、紅ずわい蟹爪、手まり餅、たらこ細切り昆布煮、さつまいものきんとん、さつまいものレモン煮、鱈の麩漬、鮭の麩漬

三の重
よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、姫竹うま煮、しいたけうま煮、鹿内の佃煮、ローズサーモン、帆立うま煮、梅麩、鮭の西京漬焼、かきのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとハスカップソース添え、アスパラの豚肉巻き、帆立のウニソース、茹でブロッコリー

いなちが



7011 稚内中央水産 北海道美味おせち 和風
本体価格 **¥16,500** (参考税込価格 ¥17,820)

型番▶B41-4
数量限定 **三段重・43品目/約2~3人前** お届け期間 **12/29・12/30** 冷凍 包装不可
特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm(内寸(1段):39mm)



1699年創業の東京・日本橋に本店を構える鰹節専門店「にんべん」が監修したおせち。「にんべん」のだし汁を使って炊き上げた穂付筍や寿高野豆腐などを詰合せたおせちです。

一の重
松前漬、数の子、黒豆煮、有頭海老、紅白蒲鉾、田作り煮、葉付金柑甘露煮、伊達巻、紅白なます、寿昆布扇子

二の重
帆立醤油焼、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、きんとん、渋皮栗甘露煮、花餅白梅、花餅紅梅、烏賊松笠雲丹焼、烏賊松笠白焼、玉子焼、合鴨スモーク、オクラの浅漬、若鶏の三色巻

三の重
椎茸柚子煮、たたきごぼう、海老芋旨煮、梅型蒟蒻、穂付筍、てまり湯葉、鳴門金時芋レモン煮、三色団子串、小松菜と揚げの煮物、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、寿高野豆腐、蓮根旨煮



7009 東京日本橋「にんべん」監修 和風おせち 和風
本体価格 **¥12,000** (参考税込価格 ¥12,960)

型番▶B41-3
数量限定 **三段重・36品目/約2~3人前** お届け期間 **12/29・12/30** 冷凍 包装不可
特定原材料/卵・小麦・海老 お重サイズ(外寸)▶縦:167mm×横:167mm×高さ:186mm(内寸(1段):38mm)

水たき料亭「博多華味鳥」監修のおせち。伝統的なおせち食材と華味鳥を使った食材をバランス良く詰合せました。華味鳥ももの炭火焼や華味鳥手羽元の唐揚げなど「博多華味鳥」ならではの食材も味わえるおせちです。

一の重
田作り煮、たたきごぼう、笹巻団子、ロブスター、伊達巻、紅白蒲鉾、帆立たらこに和え、黒豆煮、紅白なます、いくら醤油漬、きんとん、渋皮栗甘露煮

二の重
ぶり照焼、オクラの浅漬、焼き湯葉巻、鯉昆布巻、松前漬、数の子、有頭海老、華味鳥ももの炭火焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮、糸昆布酢炊き、明太子昆布、華味鳥の鶏皮

三の重
合鴨スモーク、レモンシロップ漬、華味鳥ももの燻製、華味鳥手羽元の唐揚げ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥のつくね、めんたい高菜、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、海老サラダ、海老新文、華味鳥バストラミ



7012 水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち 和洋
本体価格 **¥16,500** (参考税込価格 ¥17,820)

型番▶A41-2B
数量限定 **三段重・37品目/約3人前** お届け期間 **12/29・12/30** 冷凍 包装不可
特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老 お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm)

「京都吉兆」で7年間の修行をした「祇おん江口」店主が監修したおせち。調理法や盛付けに至るまでこだわりました。江口大将の思いが込められた京都割烹らしい食材が詰まったおせちです。

一の重
伊達巻、ぶり照焼、たたき牛蒡胡麻和え、紅白市松蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、ポイルロブスター、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、金柑さわやか煮、バイ貝旨煮、田作り、黒豆(あしらい金箔)

二の重
飛龍頭、彩り根菜の煮しめ、梅麩シロップ漬、スナップエンドウお浸し、椎茸旨煮、にしん昆布巻、おさつ甘露煮、松前漬、味付け数の子、爪付きカニしんじょう、紫キャバツのマリネ、切干大根煮、焼海老、九条葱入焼鳥つくね、合鴨スモーク

三の重
チーズ入り一口かまぼこ、阿波すだち鶏照焼、青桃甘露煮、わらび餅(きな粉)、にしん親子甘露煮、ちりめん山椒、牛肉と筍のしくれ煮、味付小梅人参、海老のぶりぶりサラダ、たこ彩り甘酢和え、京壬生菜と柚子のちぎり天、たこ照焼、ごまボテ、蓮根柚子マリネ



7010 「祇おん江口」監修 和風おせち(葵) 和風
本体価格 **¥16,000** (参考税込価格 ¥17,280)

型番▶B41-6
数量限定 **三段重・42品目/約3人前** お届け期間 **12/29・12/30** 冷凍 包装不可
特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:182mm(内寸(1段):58mm)



少人数で楽しめる
伝統的なおせちにこだわって
盛り込みました。

一の重

ポロニアソーセージ、ポロニアソーセージハーブ、
タンスモーク塩レモン、ぶり照焼、
茎わかめの胡麻和え、味付け数の子、さつま揚げ、
胡麻胡桃、豚ばらチャーシュー、源平なます、
祝い海老、白花豆蜜煮

二の重

だし巻玉子、やわらか干しとまと、牛肉牛蒡しぐれ煮、
にしん酢漬、真鱈子昆布、セミドライソーセージ、
鳴門金時芋レモン煮、たたき牛蒡、アーモンド田作り、
鶏つくね照焼、いか明太和え

三の重

金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、ほたて真砂和え、いわし梅煮、
伊達巻、いかサラダ、市松錦玉子、鯖金胡麻角煮、
海の香蒲餅、菜の花のお浸し、サーモンの酢漬、
玉ねぎとピーマンのマリネ

一の重



二の重

三の重

7007 博多久松 本格定番おせち(舞鶴) 和風

本体価格 ¥13,000 (参考税込価格 ¥14,040)

型番▶A41-17

数量限定 三段重・36品目/約2~3人前 お届け期間 12/29・12/30 【賞味期限:2026年1月14日】 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:160mm(内寸(1段):40mm)



大人数で楽しめる厳選した
魚料理やお肉料理を盛り込んだ
和洋中おせちです。

一の重

寿高野豆腐、菜の花のお浸し、いわし梅煮、カジキマグロ土佐煮、伊達巻、アーモンド田作り、
たたき牛蒡、源平なます、祝い海老、味付け数の子、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、
鶏つくね照焼、ほたて真砂和え、ぶり照焼、胡麻胡桃

二の重

牛タンパストラミ、プリのエスカベッシュ、
さわらの香味焼、蒸し鶏パジル、
玉ねぎとピーマンのマリネ、サーモンの酢漬、
ポロニアソーセージ、ポロニアソーセージハーブ、
タンスモーク塩レモン、ミニハンバーグ、
豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、
ラム風味あんず、オマール海老のピスク風、
海鮮チーズサラダ、爪付カニしんじょう、
ローストビーフ

三の重

花餅桃、胡麻団子、若つみ小胡瓜、中華帆立、
酢どり、胡麻ポテ紅はるか、中華風たこ旨煮、
中華風角煮、九州産芝海老チリソース、
中華くらげ、蒸し鶏バンバンジー、鶏テリヌ、
黒糖ローストポーク、餡かけ肉団子



一の重

二の重

三の重

7008 博多久松 厳選本格和洋中おせち(祝赤重) 和洋中

本体価格 ¥20,000 (参考税込価格 ¥21,600)

型番▶Y41-5B

数量限定 三段重・48品目/約4~5人前 お届け期間 12/29・12/30 【賞味期限:2026年1月14日】 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:248mm×横:248mm×高さ:160mm(内寸(1段):40mm)



銀座「花蝶」総料理長監修、和洋折衷・創作おせち。
伝統的な和食にフレンチやイタリアンの
技法を駆使したおせちを
お楽しみいただけます。

一の重

田作り、紅白蒲鉾、海老の姿煮、鶏香味焼、数の子醤油漬、鮭西京焼、
花人参、紅白なます、栗金団、若桃甘露煮、伊達巻、黒豆蜜煮

二の重

フルーツフロマージュ、セミドライマト、
モッツアレラのハーブオイル漬、
グリーンオリーブのハーブオイル漬、杏子蜜煮、
海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、
海老風味のガランティヌ、ドライマト(赤ワイン煮)、
ドライブルーン(赤ワイン煮)、人参のマリネ、
海老のマリネ、白いんげん豆(トマト煮)

三の重

グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、ピアサラミ、
ホワイトパストラミ、ローストビーフ、カリフラワーのピクルス、
人参のピクルス、ヤングコーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、
リオナソーセージ、カンパーニュ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込



一の重

二の重

三の重

7005 銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか) 和洋

本体価格 ¥14,000 (参考税込価格 ¥15,120)

型番▶R41-4B

数量限定 三段重・38品目/約2人前 お届け期間 12/29・12/30 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ お重サイズ(外寸)▶縦:140mm×横:155mm×高さ:145mm(内寸(1段):50mm)



京都の料亭「わらびの里」が贈る彩り良い三段重です。
焼魚や出汁を利かせた炊き物に加え、
京都らしい食材を丁寧に盛り付けております。
寿の文字の入った玉子や梅の形の人参、
金粉を塗した黒豆など
見た目にも華やかに仕上げました。

一の重

鮭袖庵焼、鯖袖庵焼、田作り照煮、なごみ巻、花巻蒲鉾、穴子八幡巻、
一口にしん昆布巻、にしん彩り親子和え、寿厚焼き玉子、
海老艶煮、京なます、チキンマリネ、いくら、合鴨コース

二の重

りんごと豆腐のパイ包み、五色砵巻、切干し柚子、紅白蒲鉾、
博多焼チーズ、若桃甘露煮、棒鱈旨煮、椎茸旨煮、捻り梅人参、
三色信田巻、穂付筍土佐煮、絹さや、海老沢煮、
蛸パジルソース、栗きんとん

三の重

北欧サラダ、とび子、ロースハム、笹よもぎ餅、祝い数の子、
松前漬、胡麻ポテ、海老とアスパラのテリヌ、胡桃甘露煮、
福豆葡萄酒(金箔)、チーズオードブル、くらげ酢、香り蒲鉾



二の重

三の重

一の重

7006 京都「わらびの里」和洋料亭おせち 和洋

本体価格 ¥18,000 (参考税込価格 ¥19,440)

型番▶KD-16A

数量限定 三段重・42品目/約3人前 お届け期間 12/29・12/30 【賞味期限:2026年1月15日】 冷凍 包装不可

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:175mm(内寸(1段):35mm)

京菜味 のむら

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せたおせちです。少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

一の重

一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨コース

二の重

田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮

三の重

餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにやく、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、ごぼう煮、筍煮、椎茸旨煮、松麩、梅型人参



7003 京菜味のむら 八坂 和風

本体価格 **¥10,000** (参考税込価格 ¥10,800)

型番▶竹カ

数量限定 **三段重・31品目/約2~3人前** お届け期間 **12/29・12/30** **冷凍** **包装不可**

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老 お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:174mm×高さ:184mm(内寸(1段):41mm)

京菜味 のむら

杉柄の三段重に、山海の美味に甘味や畜肉を加え彩り豊かに詰合せました。ご家族でにぎやかに、楽しく囲めるおせちです。

一の重

一口昆布巻、赤魚西京焼、合鴨コース、笹餅(鳴門金時あん)、田作り、焼き湯葉煮、黒豆がんも含め煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串

二の重

伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鯉くるみ、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、豚角煮、蟹爪ゆめ焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串

三の重

椎茸旨煮、ごぼう煮、寿高野含め煮、まぐろの角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅餅蓮根の芽、彩り千切大根、国産鶏の焼つくね串、餅巾着旨煮、梅型人参、松麩



7004 京菜味のむら 桂 和風

本体価格 **¥16,000** (参考税込価格 ¥17,280)

型番▶加ワ

数量限定 **三段重・37品目/約3~4人前** お届け期間 **12/29・12/30** **冷凍** **包装不可**

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:190mm×横:190mm×高さ:159mm(内寸(1段):38mm)

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品目を詰合せた豪快なおせちです。

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、のどぐろ広島葉巻、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(梅型百合根羊羹)、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、たら野菜つみれ、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、アカシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸六子南蛮、いかの彩り和え、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生姜和え、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、鎌昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子の含め煮、ホッケつみれ、白花豆煮、紫花豆煮、梅麩

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、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、枝豆とマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老リソース、胡麻団子、合鴨バストラミ、ポロニアソーセージ、キタンソーセージ、レモンソップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈

7001 京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち 和洋中

本体価格 **¥19,800** (参考税込価格 ¥21,384)

型番▶B41-1

数量限定 **二段重・100品目/約3~4人前** お届け期間 **12/29・12/30** **冷凍** **包装不可**

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:285mm×横:380mm×高さ:137mm(内寸(1段):47mm)

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り込み、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。

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、洗皮栗甘露煮、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、ソテイカ昆布和え、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、ポロニアソーセージ、キタンソーセージ、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

7002 「ぎをん や満文」迎春おせち 和洋中

本体価格 **¥15,000** (参考税込価格 ¥16,200)

型番▶R41-6B

数量限定 **三段重・62品目/約3~4人前** お届け期間 **12/29・12/30** **冷凍** **包装不可**

特定原材料/卵・乳成分・小麦・海老・カニ・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)

お申し込み締切日

2025年
12/9 火

刺身・
寿司は 2025年
12/16 火

2 ~ 11 ページ

クリスマスケーキ・ステーキ・オードブル・刺身・寿司

お申込みについて

ご注文は店頭で「2025ご予約承り」
専用申込書にてお申込みください。

お渡しについて

12月24日(水)・25日(木)どちらかの希望日をご指定ください。

山崎製パン・ステーキ・オードブル の商品は、12月23日(火)・24日(水)・25日(木)をご指定ください。

刺身・寿司 の商品は、2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)の期間内でご希望のお渡し日と時間をご記入ください。※店舗休業日はご指定できません。

お届けについて

アトリエ・ド・フロマージュ の商品は、12月23日(火)・24日(水)どちらかの希望日をご指定ください。

とらふく刺身セット、ふく鍋フルコース の商品は、2025年12月30日(火)～2026年1月2日(金)の期間内でご希望のお届け日をご指定ください。

※もたちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店は承っておりません。

14 ~ 23 ページ

おせち お申込みについて

ご注文は「令和八年おせち」専用申込書
またはネットにてお申込みください。

お申し込み締切日

2025年
12/16 火

※一部商品は異なります。

お届けについて

■ **お届け期間** 12/29・12/30 と表記がある商品は、どちらかのお届け希望日をご指定ください。
ご指定がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(月)のご指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。

■ **お届け期間** 12/30 と表記がある商品は、12月30日(火)のご指定で、お届けの手配をさせていただきます。

■ お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。

■ 「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。

■ お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

■ 年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する場合がございますので、ご了承ください。

■ 掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

■ もたちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店は承っておりません。

令和八年おせち

2025冬の贈り物

ネット注文が便利です



おせち
のお申込みは
こちらから



冬の贈り物
のお申込みは
こちらから



ネットでご注文
いただくと

5%
OFF

※冊子は店頭にございます。

※京急プレミアポイント対象外となります。

※クリスマスケーキ・ステーキ・オードブル・刺身・寿司は店頭でのご注文のみとなります。

お届け先様のご記入の際は、お間違いがないよう十分にご注意をお願いします。

ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。

カタログ表記内容について

- 賞味期限・消費期限の表記されていない商品は賞味期限31日以上です。
- みなさまに安心してお召し上りいただくため、アレルギー表示(特定原材料8品目:卵・乳成分・小麦・落花生・そば・海老・かに・くるみ)をしております。

その他

- ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「𠩺」→「喜」
- 申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

- 宅配** ご指定日に宅配にてお届けいたします
 - 冷蔵** 冷蔵にてお届けいたします
 - 冷凍** 冷凍にてお届けいたします
 - 数量限定** 数に限りがございます
 - 包装不可** 包装は省かせていただきます
- ※いずれも一部地域でお届けできない場合があります
- ※お早目のご購入をおすすめいたします

下記の地域にはお届けできません

〈お届けできない地域について〉

- 北海道/道内離島(利尻郡・礼文郡)
 - 東京都/伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
 - 長崎県/対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町)
 - 鹿児島県/大島郡・鹿兒島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市
 - 沖縄県/本島を除く地域
- ※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。
- ※上記以外にもお届けできない地域がある場合がございます。ご了承ください。

※代金はご予約時にお支払いください。 ※数に限りがございます。お早めにご予約ください。 ※表示価格は参考税込価格に本体価格の2重表示となります。
※原料事情により、一部内容が変更となる場合がございます。 ※写真はすべてイメージ又は盛り付け例です。写真のお皿・装飾品等は商品に含まれておりません。
※記載の「□人前」「□名様」は目安です。 ※時間帯指定は承っておりません。 ※離島など、一部配送ができない地域がございます。

〈個人情報のお取り扱いについて〉本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承ください。