

京急ストア・
もとまちユニオン
令和九年

おせち

ご予約
承り中

送料当社負担

※22ページに
掲載しております

ネット注文が便利です

・ネットでご注文いただくと
いつでも **5%OFF**

・ネット注文限定商品もあります

商品詳細・お申込みはこちら



※ネット注文は京急プレミアポイントは対象外となります。

店頭受付 限定 早期承り特典

11月15日(日)まで

本体価格12,500円以上の商品1点につき
京急プレミアポイント

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 2026年12月15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

や
ほ
ま
青
木
庵

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

結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、
田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、さんとん、
渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

二の重

キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、
はすの芽（梅酢風味）、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、
ローストポーク、花餅（紅）、花餅（白）、真鱈親子和え、松前漬、
味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、
九条葱入り玉子焼、博多高野（ほうれん草）、博多高野（海老）、
梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鯖の南蛮漬、干支型昆布、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）、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、
ふかひれ入り海鮮つみれ、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（抹茶）、
スモーク豚タン（塩レモン味）、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ（蟹甲羅盛）、ハムとチーズソースのテリーヌ、
鶏チリソース、豆乳と野菜の新文（かぼちゃ）、豆乳と野菜の新文、合鴨スモーク、海鮮サラダ、
魚卵のサラダ（レモン風味）、味付ザーサイ、海老チリソース、ポロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子



7001 「ぎをん や満文」迎春おせち 和洋中

本体価格 **15,000円** (税込16,200円)

型番▶R41-6C

数量限定 三段重・64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・かに・くるみ

お重サイズ(外寸)▶縦:259mm×横:259mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)

ほ
た
た
青
木
庵

京都の名店「祇園 さゝ木」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

糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、
紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、
鰯の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽（梅酢風味）、
ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、さんとん、
渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、
寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鮎角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、
貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、
アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、
こはだレモン、わかめとパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、
味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、
焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付旨筍、博多高野（ほうれん草）、
ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麩、白花豆煮、紫花豆煮

二の重

錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー（コンソメ風味）、アンデスポークパストラミ、わらび餅、
ドライマト（赤ワイン風味）、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新文（かぼちゃ）、
豆乳と野菜の新文、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いかり炙り蒲鉾、
ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、
ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉世包み、ローストビーフ、中華くらげ、
さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島貝マリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、
胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン（塩レモン味）、レッドキャベツのラペ、
味付ザーサイ、サラミソーセージ、焼蒲鉾（チーズ風味）



7002 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円** (税込21,384円)

型番▶B41-1C 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・かに・くるみ

お重サイズ(外寸)▶縦:285mm×横:380mm×高さ:137mm(内寸(1段):47mm)

上記おせち料理のお届け期間は **12月29日** または **30日** です。

縁起の良い亀甲型の手桶におせちを盛り込みました。
色とりどりの料理は、
少人数のご家族でも楽しんでいただけます。

三の重

一の重

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

二の重

田作り、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、
金時人参入り生酢、栗きんとん、
まぐろの角煮、あわび旨煮、
赤魚西京焼、三色揚げ天串、
だし巻、金柑甘露煮

三の重

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

7003 京菜味のむら 八坂 和風

本体価格 **13,700円** (税込14,796円)

型番▶ヤカ

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(蓋込)(内寸(1段):41mm)



京都の名店「祇園 丸山」や「祇園 さゝ木」で
腕を磨いたオーナーシェフ宮下 司氏が
監修したおせち。
厳選した国産食材をバラエティ豊かに
盛り込みました。

一の重

小肌がぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘唐煮、
北海道産ばたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、
伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)

二の重

鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、
鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、
雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、
北海道産真鱈子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、
北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、
鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮

三の重

鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、
津軽どりのホワイトチキン、
北海道産黒豆、紫キャバツのマリネ、豚ばら角煮、
北海道産白花生、富士山型ケーキ、
和歌山県産金柑甘露煮、
秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、
さわらの昆布、紅白なます、みょうが甘酢漬、
湯葉旨煮

二の重



三の重

主原料は全て
国産になります
(調味料等は除く)



一の重

7004 京都「ひがしやま 司」監修 国産つくしおせち 和風

本体価格 **17,500円** (税込18,900円)

型番▶C41-2

数量限定

三段重・39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 お重サイズ(外寸)▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm(内寸(1段):39mm)

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。

三の重



一の重

鱈柚庵焼、鮭柚庵焼、田作り照煮、なごみ巻、
葉付金柑甘露煮、京なます、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、合鴨コース、チキンマリネ、いくら

二の重

りんごと豆腐のパイ包み、葉付金柑甘露煮、切干し柚子、
五色站巻、紅白蒲鉾、博多焼チーズ、若桃甘煮、棒鱈旨煮、
椎茸旨煮、捻り梅人参、三色信田巻、穂付筍土佐煮、
海老沢煮、蛸バジルソース、栗きんとん

三の重

北欧サラダ、とび子、笹よもぎ餅、松前漬、
祝い数の子、ローズハム、胡麻ボテ、
海老とアスパラのテリーヌ、胡桃キャラメリーゼ、
葉付金柑甘露煮、福豆葡萄煮（金箔）、
チーズオードブル、香り蒲鉾、くらげ酢

二の重



7005

京都「わらびの里」和洋料亭おせち

和洋

一の重

本体価格 **17,000円** (税込18,360円)

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

冷凍

包装不可

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



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

ソフトサラミ、チーズボロニア、
アーモンド田作り、ぶり照焼、手持ちいか、
味付数の子、伊達巻、杏子さわやか煮、
豚ばらチャーシュー、
茎わかめの胡麻和え、祝い海老、
鳴門金時芋レモン煮

二の重

ニシン土佐煮、大根焙煎胡麻サラダ、
金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、
彩り野菜のピクルス風酢の物、
豚の宝角煮、菜の花のお浸し、
いわし梅煮、柔らか鶏つくね、
いかサラダ、サワラ照煮、松前漬

三の重

セミドライソーセージ、胡麻胡桃、
さつま揚げ、真鱈子昆布、
やわらか干しとまと、市松錦玉子、
トマトソースの彩りビーンズサラダ、
牛肉の地中海ブルコギ、
若鶏のハニーマスタード仕立て、
長寿貝福寿煮、紅白祝なます、豊年牛蒡

一の重



三の重

二の重

7006

博多久松 本格定番おせち(舞鶴)

和風

本体価格 **13,800円** (税込14,904円)

型番▶A41-17C

数量限定

三段重・37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・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:160mm(内寸(1段):40mm)

上記おせち料理のお届け期間は12月29日❄または30日❄です。



にんべん

1699年創業の東京・日本橋に本店を構える
鯉節専門店「にんべん」の和風おせち。
「にんべん」のだし汁を使って炊き上げた
穂付たけのこや寿高野豆腐などを
詰合せたおせちです。

一の重

たたきごぼう、はすの芽（梅酢風味）、てまり湯葉、蓮根旨煮、海老芋旨煮、
穂付たけのこ旨煮、梅麩、寿高野豆腐、椎茸柚子煮、鳴門金時芋レモン煮、
の巻（海老）、の巻（ほうれん草）、小胡瓜の酢漬、結び昆布、
小松菜と揚げの煮物

二の重

田作り煮、小鯛ひしお焼、有頭海老、紅白蒲鉾、
オクラの浅漬、伊達巻、ぶり照焼、
葉付金柑甘露煮、酢蛸（梅しそ風味）、黒豆煮

三の重

にしん幽庵焼、若鶏の三色巻、
合鴨スモーク、松前漬、味付数の子、
紅白なます、扇子型昆布、きんとん、
渋皮栗甘露煮、花餅（白）、
花餅（紅）、玉子焼、こはだかぶらと和え



二の重・酢蛸（梅しそ風味）

真蛸を独自の製法で加工し、甘さ
のある梅しそ調味液と和えた逸
品です。

一の重・寿高野豆腐

一口大サイズにカット
した高野豆腐に寿の
字を焼き字し、「にん
べん」のだし汁を使っ
て炊き上げています。



7007 東京日本橋「にんべん」和風おせち 和風

本体
価格 **12,500円** (税込13,500円)

型番▶B41-3C

数量限定

三段重・38品目／約3人前

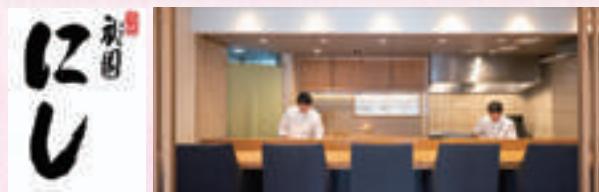
お届け期間

12/29・12/30

冷凍

包装不可

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



西 隼平シェフ

京都の名店「祇園 にし」監修のおせち。

店主の西 隼平氏がこだわる日本料理の伝統技法と
西洋の新しい感性や技法を組合せた食材を含めた
おせち料理です。

一の重

鶏の白ワイン蒸し レモンクリーム煮、
祇園にし風数の子の味噌漬けクリームチーズ和え、祇園にし流ヤンニョムチキン、
アスパラのバターソテー、鱈のマリネ 彩野菜のピクルス仕立て、
京鴨ぼんじり照焼さ、ほうれん草のバターソテー、蟹と明太子の濃厚グラタン

二の重

市松錦玉子、牛肉と筍のすき焼き、絹さや、紅白梅麩、
砂肝スモークマトソース仕立て、濃厚ティラミス、金箔黒豆、海老チリ、
フルーツチーズ クランベリーのを、栗とさつまいもレモンの香り

三の重

紅白なます、カラスガレイ西京焼、甘露若桃、蓮根入りつくねの照り煮、
人参さんぴら、ジャコと浅利の佃煮、いんげん、鶏胡桃レーズン松風、
ブラックオリーブのマリネ、彩り人参の甘味カステラ、紫キャベツのラバ、
牛肉柔らか煮 カリフラワーのピュレ、ロマネスコのバターソテー

三の重



二の重



一の重

7008 京都「祇園 にし」監修 和風三段重 和風

本体
価格 **20,000円** (税込21,600円)

型番▶C41-4

数量限定

三段重・31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・かに・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:122mm×横:228mm×高さ:171mm(内寸(1段):35mm)



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

煮あわび、梅麩、早煮昆布、巻き湯葉、にしん甘露煮、
花形にんじんうま煮、スモークサーモン、野菜マリネ、
いくら醤油漬、帆立ひも佃煮、サーモンとアスパラの和え物、
帆立包み昆布、味付数の子、さんま酢漬、北海しまえび

二の重

松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、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、さつまいものレモン煮、
さつまいものきんとん、鱈の麹漬、鮭の麹漬

三の重

よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、にんじんうま煮、
姫竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、
鶏肉うま煮、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、
真鱈のトマトソースがけ、たこ柔らか煮



三の重

二の重

一の重

7009 稚内中央水産 北海道美味おせち 和洋

本体価格 **16,500円** (税込17,820円)

型番▶B41-4C 数量限定 三段重・44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・かに・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm(内寸(1段):39mm)



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。

二の重

三の重

一の重

たたきごぼう、田作り煮、梅型蒟蒻、
小松菜と揚げの煮物、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、
ロブスター、いかの柚子和え、黒豆煮、
紅白なます、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、
海老の信田巻、ほうれん草の信田巻、松前漬、
味付数の子、鮪角煮金ごま和え、有頭海老、華味鳥ももの炭火焼、
鳴門金時芋レモン煮、真鱈親子和え、糸昆布酢炊き、たらこ昆布

三の重

華味鳥のつくね、合鴨スモーク、レモンシロップ漬、華味鳥手羽元の唐揚げ、
ブロッコリー(コンソメ風味)、いか入り炙り蒲鉾、めんたい高菜、華味鳥の鶏皮焼、
クランベリーくるみ、九条葱入り玉子焼、キャロットラペ、ブラックオリーブ漬

はな み どり

7010 水たき料亭「博多華味鳥」監修 和風 料亭のおせち

本体価格 **15,000円** (税込16,200円)

型番▶A41-2C 数量限定 三段重・39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:182mm×横:182mm×高さ:176mm(内寸(1段):40mm)



一の重

上記おせち料理のお届け期間は12月29日❄または30日❄です。

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「芝蘭」小林シェフが監修した、
食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

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、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、
さつま芋さんとう、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、
ボイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参旨煮、ボイル絹さや、
椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とおささジュレ和え、
鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、
キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、
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、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、
スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、
にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、
スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、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)

棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、
鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、
スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、
えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、ワインらっきょう(甘酢漬)、
ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き



二の重〈洋〉・ロジエ

金子 高也 シェフ



二の重・
黒仕込み
ローストビーフ

三の重〈中華〉・芝蘭

小林 聖 シェフ



三の重・
ワインらっきょう
(甘酢漬)

一の重〈和〉・しち十二候

齋藤 章雄 料理長



一の重・ごぼう西京漬

7011 東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修 名店おせち(華葵)

和洋中

本体価格 18,500円(税込19,980円)

型番▶A41-1C 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)

The New Otani

和の重は、伝統的なおせち食材とこはだ酢漬や長寿貝魚卵和え。
洋の重は、十勝ハーフ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。

伝統と革新の両立した新日本型国際ホテルです。

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、紫キャベツのラペ、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、
スタッフドオリーブ、十勝ハーフ牛ローストビーフ

二の重 鳴門金時芋レモン煮、梅型こんにゃく、焼き湯葉巻、伊達巻、
紅白蒲鉾、ほうれん草の信田巻、海老の信田巻、長寿貝魚卵和え、
鮎角煮金ごま和え、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、
紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

三の重 いか入り炙り蒲鉾、中華くらげ、味付きザーサイ、
蒸し鶏燻製、たらちりソース、
国産ローストポーク(黒糖風味)、錦糸玉子包み、
薩摩芋胡麻まがし、胡麻団子、葉付金柑甘露煮、
糸昆布酢炊き、蓮の芽(梅酢風味)、鮑煮、
クランベリーくるみ、ふかひれ入り海鮮つみれ



7012 「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円(税込21,600円)

型番▶T41-11C 数量限定 三段重・43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:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm)

日本料理界 現代の名工の一人である長島 博氏監修。
飛行機型の昆布や装飾など、
羽田空港を感じられる和風おせち。



監修 長島 博氏

- ・2001年 厚生労働大臣表彰
(調理技術等の発展に顕著な功績)
- ・2003年「江戸の名工」受賞
(東京都優秀技能者賞)
- ・2008年「現代の名工」受賞
(厚生労働大臣表彰)
- ・2013年「黄綬褒章」授与

ローストビーフは羽田空港を感じられる
飛行機をあしらった包装紙で包みました。



二の重

一の重

一の重

牛肉笹包み、鳴門金時芋レモン煮、いか入り炙り蒲鉾、
金柑甘露煮、有頭海老、ホタテヒモの塩辛、結び昆布、
ふかひれ入り海鮮つみれ、はすの芽(梅酢風味)、
紅白なます、鰯南蛮漬

二の重

抹茶わらび餅、ぶり照焼、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、
田作り煮、松前漬、味付数の子、飛行機型昆布、黒豆煮、
さんとん、渋皮栗甘露煮、かに風味蒲鉾土佐酢漬、
かぶら甘酢漬、若鶏三色巻

三の重

たたきごぼう、梅型蒟蒻、椎茸旨煮、ほうれん草の信田巻、
九条葱入り玉子焼、豆乳と野菜の新丈、真鱈親子和え、
ローストビーフ、焼目入蟹爪、寿高野豆腐、
合鴨スモーク、ドライトマト(赤ワイン風味)、
メープルくるみ、花餅(白)

別添

飛行機型取り箸置き、取り箸

7013 羽田空港厳選 翼に集う華おせち 和風

本体価格 **16,000円**(税込17,280円)

型番▶C41-3 数量限定 三段重・40品目/約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・かに・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:178mm×横:178mm×高さ:157mm(内寸(1段):36mm)



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。



佐藤 信行 総料理長

一の重

黒糖羊羹、花びら風百合根、メープルくるみ、
鰯南蛮漬、南蛮味噌、チキン三色巻、牛たん佃煮、
昆布巻、田作り煮、手まり餅、海老の旨煮、鮑煮、
銀鮭塩麹焼、松前漬、味付数の子、扇子型昆布、
トマトとほうれん草ふくさ焼、炙りいか新丈、
ドライトマト赤ワイン煮、黒豆煮

二の重

ちびたん燻、スタフドオリーブ、中華くらげ、
緑色ザーサイ、クランベリー松風、
イエローベppardロップ、牛たん角煮、
海老チリフリッター、ローストビーフ(スライス)、
伊達スフレ、合鴨スモーク、若桃甘露煮、
牛たんスモーク、昆布柚子煮、蟹の煮ごり、
北寄貝ひものわさびサラダ、つば貝マスタード、
オリーブ、牛たんテリーヌ

別添

牛たん塩味(2枚入)×2



二の重

7014 牛たん炭焼「利久」 和洋中おせち(亀) 和洋中

本体価格 **18,500円**(税込19,980円)

型番▶Y-104 数量限定 二段重・39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・かに・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:260mm×高さ:124mm(内寸(1段):40mm)

一の重

上記おせち料理のお届け期間は**12月29日**または**30日**のみ**30日**です。

食の健康志向が高まる中、キッコーマン いつでも新鮮 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
三上院長



「食塩分50%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。

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。

一の重

減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、
減塩帆立煮、伊達巻、ひと口昆布巻、減塩鯖幽庵焼、
梅麩、減塩たたき牛蒡

二の重

渋皮栗甘露煮、きんとん、酢だこ、減塩田作り、梅麩、
黒豆煮、ローストビーフ、くるみ煮、紅白なます、
鱈いくら醤油漬、減塩鰯の旨煮、減塩ごま麩

三の重

減塩湯葉依、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、
減塩椎茸煮、減塩梅人参、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、
減塩がんもどき煮、減塩信田巻、減塩ねじりこんにゃく

二の重

7015 京都「^{しゅ らく あん}洙楽庵」減塩おせち **和風**

本体価格 **13,500円** (税込14,580円)

型番▶Q41-1C

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**33%**
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

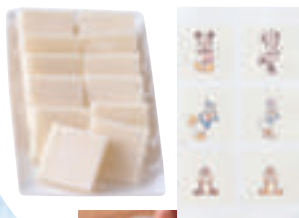
ミッキーマウスとミニーマウスの柄入り紅白蒲鉾や練切など、
お子様も楽しめるおせちです。

一の重

伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、
鯛入り蒲鉾(白)、煮しめ(椎茸)、
ぎんなん、煮しめ(梅型こんにゃく)、
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)

別添

生きりもち、
食べられるシール®(ディズニー)



©Disney



二の重

肉だんご、
鶏ももトマト煮込み、
オリーブ、
サーモンキャロットテリーヌ、
蒸し鶏のマリネ、厚焼玉子、
かまぼこ(ミッキーマウス)、
かまぼこ(ミニーマウス)、
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(ミニーマウス)

この商品は**冷蔵**でお届けします。

7016 おせち詰合せ／ディズニー **和洋**

本体価格 **12,500円** (税込13,750円) ※この商品は軽減税率対象外商品です。

型番▶W41-6C

数量限定

二段重・24品目 + 生きりもち／約2人前

お届け期間

12/30

冷蔵

包装不可

消費期限:2027年1月2日

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:97mm(内寸(1段):39mm)



神戸元町に店を構える「ステーキハウス緑」
木田 隆裕総料理長監修のオードブル。
前菜からメインまで
バラエティに楽しめるように詰合せました。



ステーキハウス緑 総料理長
木田 隆裕



一の重・ローストビーフ

じっくりと焼き上げた自慢のローストビーフです。ジューシーで柔らかく仕上げています。

※写真はスライスした状態です。

二の重



一の重

一の重
ローストビーフ、レッドキャバツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラミソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

二の重
くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

7017 神戸「ステーキハウス緑」監修 オードブル

本体価格 **8,000円**(税込8,640円)

型番▶T41-5C

数量限定

二段重・23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・くるみ お重サイズ(外寸)▶縦:167mm×横:167mm×高さ:135mm(内寸(1段):38mm)



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り付けた
オードブルです。



一の重

一の重

ミートローフバジル&チーズ、鶏肉と人参のテリーヌ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、パストラミポーク、ローストビーフ(ローストビーフソース付)、蒸し鶏のバジル和え、スペイン風オムレツ、合鴨スモーク、オレンジ、きのこ野菜のマリネ、キャロットラペ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、ローストポーク(カラフルマリネ添え)、チーズケーキブリュレ、メープルくるみ、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャバツ&コーン)、かぼちゃのサラダ、ショコラテリーヌ

7018 「銀座ローマイヤ」オードブル

本体価格 **9,600円**(税込10,368円)

型番▶GL70

数量限定

一段重・21品目/約4人前

お届け期間

12/29・12/30

【賞味期限: 2027年1月15日】

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:214mm×横:316mm×高さ:48mm(内寸(1段):47mm)



上記オードブル・スイーツのお届け期間は **12月29日** または **30日** です。



KIHACHI
FOOD
HALL

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。

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。



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。



一の重

別添

パフェアイス
82ml×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ベ、
グリーンオリーブ漬、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、
キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、
オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、
スモーク豚タン(塩レモン味)、鶏肉団子、魚卵のサラダ(レモン風味)、
ローストビーフ、トリュフソース、くるみのキャラメリゼ、
KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネ、
ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥スパイシー手羽元

7019

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円**(税込10,584円)

型番▶W41-2C

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)



「八天堂」の主力商品くりーむパンをはじめ、
モンブランケーキやロールケーキなど
新春の訪れを色鮮やかに飾る
スイーツをお重に詰合せました。

二の重



一の重

一の重・ピーチ&マンゴーケーキ
(レモンスライスのせ)

一口サイズの桃の果肉入りマンゴー
ムースです。



一の重

ピーチ&マンゴーケーキ(レモンスライスのせ)、
モンブランケーキ(ココアパウダーがけ)、花餅、
ブランデー風味の栗甘露煮、
ロールケーキ(藻塩クリーム)、
ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(抹茶)

二の重

ミニくりーむパン(ストロベリー)、
ミニくりーむパン(チョコレート)、
ミニくりーむパン(メロン)、ミニくりーむパン(カスタード)



二の重・ミニくりーむパン
(カスタード)

八天堂の代名詞で、一番人気の
「カスタード」。その美味しさはそ
のままに、ミニサイズにしました。



7020

「八天堂」監修 スイーツビュッフェ

本体
価格 **7,900円**(税込8,532円)

型番▶HTD113-C

数量限定

二段重・11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 お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:183mm×高さ:136mm

対象商品を11月15日(日)までにご予約いただくと

11/15(日)まで

→京急プレミアムポイントプレゼント



このマークが目印!

新年の食卓を彩るこだわりの逸品

46～49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!**

店頭注文のみ

お店でお渡し

お渡し期間 2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)

※店舗休業日はお渡しできません。※もともちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店・ウィング久里浜店ではお取扱いておりません。



46

刺身盛合せ

(本まぐろ入り) 12点盛

特定原材料/海老

11/15(日)まで
京急
プレミアムポイント
500P
進呈

本体価格 ¥5,980 (参考税込価格 ¥6,459)



48

ご馳走握り詰合せ

(本まぐろ入り) 40貫入

特定原材料/小麦・海老・かに

11/15(日)まで
京急
プレミアムポイント
500P
進呈

本体価格 ¥5,980 (参考税込価格 ¥6,459)



47

本まぐろ尽くし
盛合せ

6点盛

京急
プレミアムポイント
400P
進呈

本体価格 ¥4,980 (参考税込価格 ¥5,379)



49

ご馳走本まぐろと
サーモンの
2色詰合せ

18貫入

11/15(日)まで
京急
プレミアムポイント
300P
進呈

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,299)



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 2026年12月30日(水)～2027年1月2日(土)

※もともちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店・ウィング久里浜店ではお取扱いておりません。



50

【国産・養殖トラフグ】とらふく刺身セット

3人前 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 ¥12,000
(参考税込価格 ¥12,960)



51

【国産・養殖トラフグ・天然マフグ】ふく鍋フルコース

4人前 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)

お申し込み締切日

2026年

12/8 火

刺身・
寿司は

2026年

12/15 火

2 ~ 11 ページ

クリスマスケーキ・ オードブル・ステーキ・刺身・寿司・ふぐ お申し込みについて

ご注文は店頭で「2026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(木)・25日(金)どちらかの希望日をご指定ください。

山崎製パン・不二家・オードブル・ステーキの商品は、12月23日(水)・24日(木)・25日(金)をご指定ください。

刺身・寿司

の商品は、2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)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(水)・24日(木)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、2026年12月30日(水)～2027年1月2日(土)の期間内でご希望のお届け日をご指定ください。

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

※もとまちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店は承っておりません。

14 ~ 23 ページ

おせち お申し込みについて

ご注文は「令和九年おせち」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

2026年

12/15 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(火)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 と表記がある該当番号商品は、12月30日(水)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可能性がありますので、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。

■ もとまちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店は承っておりません。

ネット注文が便利です



令和九年おせち



お申込みは
こちらから

ネットでご注文
いただくと
本体価格が
カタログ表示金額より

5%OFF

※一部対象外商品がございます。

※ネット注文は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・オードブル・ステーキ・刺身・寿司・
ふぐは店頭でのご注文のみとなります。



2026 冬の贈り物



お申込みは
こちらから

ネットでご注文
いただくと
本体価格が
カタログ表示金額より

300円引

ネット割
300円引

このマークが
目印!

※ネット注文は京急プレミア
ポイント対象外となります。
※冊子は店頭でございます。

※一部対象外商品がございます。

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がりいただくため、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」「菰」→「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
※いずれも一部地域でお届けできない場合があります
- 冷凍** 冷凍にてお届けいたします
※いずれも一部地域でお届けできない場合があります
- 数量限定** 数に限りがございます
お早目のご購入をおすすめいたします
- 包装不可** 包装は省かせていただきます

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・鹿児島郡・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もございます。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、ご了承願います。