



全商品  
送料込  
(消費税込)

OSECHI  
2023

二〇二三年

Nツアー厳選

# おせち料理

大切な新年の席に  
祝い盛りだくさんの「おせち」。



年越しそば・正月用品も

当カタログに掲載

ご注文承ります

ご予約  
承り中



**ご予約締切日** 2022年12月9日(金)まで  
※数に限りがありますので、お早めにご予約くださいませ。

**お届け日** 各施設お届け日をご確認下さい

**配送** 冷蔵便又は冷凍便にて配送いたします。なお、配達時間の指定はできません。  
配送先は茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、静岡、新潟、長野  
(一部離島は除きます。また一部地域でも配送できない場合があります。)

**その他** 記載の箱サイズは外寸です。

INDEX

おせち料理

博多・祇園	博多 日本料理 たら岡・ぎをん や満文	1
東京・築地	つきじ喜代村 すしざんまい	2
大阪	がんこ	2
横浜・中華街	重慶飯店	3
鎌倉	ローストビーフの店 鎌倉山	3
東京・品川	ニューオータニイン東京	4
東京・新宿	京王プラザホテル	4

年越しそば・お正月用品

札幌	海鮮市場北のグルメ	5
築地	築地味市場	5
小田原	鈴廣かまぼこ	6
長野	信州善光寺 丸八たきや	6

巻末の申込書にご記入の上、担当者へお渡しいただくか、支店又はエリアセンター宛FAXをお願いします。  
 ※受付を2022年12月9日(金)までとさせていただきますが、予定数量が完売次第終了となりますのでお早めにご注文ください。  
 ※献立内容、容器の図柄等変更になる場合がございますので予めご了承ください。  
 ※楷書でご記入ください。  
 ※ご記入いただいた情報は、おせち・年越しそば・お正月用品の発送管理業務に限り使用させていただきます。  
 ※表示料金には送料及び消費税(8%)が含まれます。  
 ※配送は盛り付け済みのおせちを冷蔵便又は冷凍便にてお届けします。年越しそば・お正月用品は冷蔵便又は冷凍便にてお届けします。

博多・祇園 博多 日本料理 たら岡・ぎをん や満文 数量限定

1年の始まりに欠かせない日本の伝統、おせち。長寿や健康、繁栄を願い、心を込めて作りました。



品番1 【博多 日本料理 たら岡】おせち 特大一段重  
● 寸法：41.9cm×28.6cm×7.6cm 1段

たら岡 4～5人前 22,680円 (税込・送料込)

**一の重**  
 さつま芋のレモン煮、鶏のジェノベーゼ・キャロットラペ、クランベリーとチキンのテリーヌ、塩メロンのパイ包み、ブロッコリーのバジルオイル漬、シーフードテリーヌ、合鴨かんだし、杏子煮、かに爪冷製マヨソース、かに爪冷製オーロラソース、鶏のラタトゥイユ、豚の西京焼、赤魚西京焼、いか雲丹かんだし、日向夏網笠、ふぐぼん酢、子持昆布彩和え、味付子持昆布、黄金くわい、若桃甘露煮、鱈いくら醤油漬、もみじ漬、黒豆煮、金柑、鮎子煮、海老の旨煮、いか印籠焼、鮑旨煮、糸昆布甘酢炊き、田作り煮、博多焼チーズ風味寄せ、蓬麩、穂付筍、陣笠しいたけ、姫くわい松笠、海老新丈、数の子小川巻、かに風味土佐酢漬、源平なます、虎柄栗甘露煮、彩り胡麻きんとん串、金柑ロールカステラ、子持鮎昆布巻、寿かまぼこ、彩り蒲鉾、伊達巻、百合根甘露煮、メープルくるみ



品番2 【ぎをん や満文】おせち三段重  
● 寸法：18cm×18cm×16cm 3段

約2～3人前 22,680円 (税込・送料込)

**一の重**  
 穴子身巻八幡、田作り煮、鮎子煮、丸十レモン風味、日向夏網笠、焼帆立、いか印籠焼、蛤炊炒焼、味付子持昆布、子宝刻み昆布、海老の旨煮、若桃甘露煮、百合根甘露煮、黒豆煮、射込み牛蒡、金柑

**二の重**  
 生麩牛ごぼう笹包み、日の出海老新丈、湯葉の有馬煮、合鴨かんだし、柿鳴門、虎柄栗甘露煮、鶏松風、博多焼チーズ風味寄せ、紅白でまりきんとん串、宇治抹茶絞り、鱈いくら醤油漬、もみじ漬、伊達巻、紅白蒲鉾、もち玉すだれ、子持昆布巻

**三の重**  
 蓮根煮、の巻ほうれん草、の巻 海老、豚角奉書巻、蓬麩、栗麩、金時人参、姫くわい松笠、海老新丈、ふぐぼん酢、にしん幽庵焼、豚の西京焼、穂付筍、陣笠しいたけ、かに風味 水車巻、源平なます、重ね鯛昆布、鮎昆布、焼湯葉柚香巻、杏子煮

冷凍 申込締切 12月9日(金) お届け日 12月30日(金)

冷凍 申込締切 12月9日(金) お届け日 12月30日(金)

東京・築地

# つきじ喜代村 すしざんまい

数量  
限定



PR動画はこちら

ご存知マグロ大王こと社長の木村清が世界中から集めてきた選りすぐりのネタを格安で提供するすし店。そのすし店が美味しいネタでつくるおせち料理です。

早期特典

10/31⑩までに  
ご予約の方全員に!!

すしざんまいお食事券

2,000円  
プレゼント!!



品番  
3

## おせち三段重

● 寸法：19.5cm×19.5cm×4.6cm 3段

約2～4人前 **18,500円** (税込・送料込)

### 壺の重

五色なます、松前漬、丹波黒豆、千代呂木、きんとん、栗甘露煮、祝い特大海老(海老用ワサビソース添え)、ホタテ柚子明太、刻み柚子、さばの南蛮漬、山くらげ当座煮、レモン海月、クコの実、蒸し鶏、サーモンユッケ風

### 式の重

ブリの照焼き、甘鯛の西京焼き、サーモンの西京焼き、喜代村特製あさり煮、あわびの柔らか煮、祝い金柑、いくら醤油漬、石狩漬、まぐろ角煮、ブロッコリー味付け、ジャーマンポテト、黒糖ローストポーク、つきね串

### 参の重

紅白蒲鉾、若桃甘露煮、厚焼玉子、京卵の花、梅人参、三色信田巻、クランベリーくるみ、丸十レモン煮、パイ貝磯煮、梅麩含ませ、伊達巻、たたき牛蒡、椎茸旨煮、こんにゃく旨煮、田作り、鶏の八幡巻、笹茶巾餅、春竹の子、にしん昆布巻、海老艶煮

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月30日(金)

大阪

# がんこ

数量  
限定

当店のおせちは厳選した素材を使用しております。お店と同じ味をご家庭でもお楽しみいただけます。また、作りたての美味しさをお届けするため、専用ボックスに入れてお届けします。



品番  
4

## 琴音 二段重 29品(29種)

● 寸法：18.0cm×18.0cm×5.5cm 2段

約1～2人前 **13,000円** (税込・送料込)

### 壺の重(17品)

合鴨ローススモーク、数の子、鎌倉紋甲、赤蒲鉾、白蒲鉾、サーモントラウト味噌漬、有頭海老煮、田作り、黒豆煮、干支丸十煮、牛蒡煮、大黒しめじ煮、たこ柔らか煮、筍煮、梅麩、紅白なます、錦糸きぬた巻

### 式の重(12品)

特選伊達巻、ちりめん山椒、なると芋きんとん、ミニマロン、たたき牛蒡、いかと北寄貝のサラダ、たら子うま煮、玉こんにゃく煮、一口昆布巻、鶯真丈、黄身真丈、鱈甘露煮

品番  
5

## 舞扇 四段重

54品(50種)

● 寸法：18.0cm×18.0cm×5.5cm 4段

約2～3人前

**26,000円** (税込・送料込)

### 壺の重(17品)

合鴨ローススモーク、数の子、鎌倉紋甲、赤蒲鉾、白蒲鉾、サーモントラウト味噌漬、有頭海老煮、田作り、黒豆煮、干支丸十煮、牛蒡煮、大黒しめじ煮、たこ柔らか煮、筍煮、梅麩、紅白なます、錦糸きぬた巻

### 参の重(12品)

かし胡桃、蝶丸十蜜煮、餅奉書巻、ほたて松前漬、蝶丸十蜜煮、ポークパストラミ、蒸し鮑、きんぴら牛蒡、一口焼き湯葉、近江牛のしぐれ煮、若鶏の博多煮、豚の黒酢和え

### 式の重(12品)

特選伊達巻、ちりめん山椒、なると芋きんとん、ミニマロン、たたき牛蒡、いかと北寄貝のサラダ、たら子うま煮、玉こんにゃく煮、一口昆布巻、鶯真丈、黄身真丈、鱈甘露煮

### 与の重(13品)

紅白なます、スモークサーモン、蝶丸十蜜煮、ミニ大学芋、味付いくら、豚の柚子胡椒焼、彩龍皮巻、鯛照り焼き、松笠いか黄金焼、海老アスパラテリーヌ、有頭海老煮、あなご青菜巻、紅白なます

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月31日(土)

横浜・中華街

# 重慶飯店 ローズホテル横浜

数量  
限定

1959年創業、横浜中華街「重慶飯店」。初代創業者が当時の横浜中華街に四川料理店がなかったことから、初めて横浜中華街に四川料理店「重慶飯店」を開業。それから約20年経過して、1981年に重慶飯店をルーツに持つ現在の「ローズホテル横浜」を開業。「料理屋が経営するホテル」として一皿へのこだわりを持ち、街と共に60年、横浜中華街のランドマークとして、親しまれる名店・ホテルに顧客の方々から育てられてまいりました。



## 重慶飯店 中華二段重

品番  
6

● 寸法: 25.8cm×25.8cm×12.6cm 2段

約4~5人前 **34,560円** (税込・送料込)

### 一の重(10品)

フカヒレ添え白身魚の錦糸団子、中華風ビーフジャーキー、数の子の黄金漬、蛸の山椒煮、海老のチリソース煮、帆立の香煮込み、カブの甘酢漬、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、鮑のオイスターソース煮

### 二の重(12品)

栗きんとん(りんごの香り)、合鴨スモーク、黒豆煮(山椒風味)、青ザーサイ、黒酢豚、豚耳の辛し和え、有頭蝦の塩煮、くるみの鮎炊き、青桃の甘露煮、赤魚のマヨネーズソース、椎茸の旨煮、蟹爪のアーモンド衣揚げ

冷蔵

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月31日(土)

## ローズホテル横浜/重慶飯店 洋食・中華おせち二段重

品番  
7

● 寸法: 24.8cm×24.8cm×11.2cm 2段

約4人前 **41,040円** (税込・送料込)

### 一の重(12品・洋食)

鴨のコンフィとジャガイモのプレッセ、仔羊のロースト バジルソース、スモークサーモンリエットのキャベツ巻、クリームチーズのサーモンマリネ包み、パテドカンパーニュ 黒糖マフィン添え、イペリコ生ハムとオリーブマリネ、ホタテ貝のグリユ グリーンマスタードソース、カニのマヨネーズゼリー寄せ、オマール海老のロンデル オロールソース、蛸のコリアンドルマリネとモッツァレラチーズ、ローストビーフ フォンドヴォーソース、フルセック デミセック

### 二の重(15品・中華)

数の子の黄金漬、青ザーサイ、椎茸の旨煮、クラゲの冷菜、海老のチリソース煮、栗きんとん(りんごの香り)、カブの甘酢漬、胡瓜の甘酢漬、蟹爪のアーモンド衣揚げ、くるみの鮎炊き、黒豆煮(山椒風味)、鮑のオイスターソース煮、蛸の山椒煮、中華風ビーフジャーキー、帆立の香煮込み



冷蔵

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月31日(土)

鎌倉

# ローストビーフの店 鎌倉山

数量  
限定

美味しいローストビーフにこだわり続けたシェフ監修のもと、鎌倉山のメイン料理であるローストビーフを中心に、こだわりの洋惣菜をふんだんに盛り込み、贅沢な気分が味わえる冷凍オードブルです。



PR動画はこちら



品番  
8

## 鎌倉山洋風オードブル(一段)

● 寸法: 31.5cm×19.5cm×5.1cm 1段

約2~3人前 **18,360円** (税込・送料込)

### 一の重

ホルチーニソース掛け肉団子、スモークサーモンラウトフラワーコンソメゼリー添え、サーモンの彩りテリーヌ、ブロッコリー洋風味付、ビーフリエットパイ包み焼き、ムキエビのバジルソース和え、きゅうりのピクルス、黒毛和牛ローストビーフ、二色オリーブ、フォアグラプリン(ラズベリーソース掛け)、合鴨スモーク、いかと野菜のマリネ、イトヨリのエスカパッシュ、黒豚ローストポーク、塩麹漬ローストチキン、ローストビーフソース、西洋わさび

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月29日(木)

東京・品川

# ニューオータニイン東京

数量  
限定



PR動画はこちら

多彩な食材を吟味し、研鑽を重ねたシェフが贈る新年の始まりを華やかに祝う伝統のおせち料理をお届けいたします。



## 品番 9 和洋中三段重

● 寸法: 19.6cm×19.6cm×5.5cm 3段

約3人前 **20,520円** (税込・送料込)

### 老の重(和風)

伊達巻、紅白なます柚子の香り、鮭の西京漬焼、田作り(佃煮)、紅白かまぼこ、海老の姿煮、黒豆の煮豆、手毬麩煮、栗きんとん、味付数の子、一口昆布巻、市松錦玉子、梅人参煮

### 式の重(洋風)

オレンジのコンフィ、イチジクの赤ワイン煮、フォアグラと白イチジクのテリーヌ、和牛のローストビーフ マリネード、エンガ-ディナー、アングの白ワイン煮、フルーツフロマージュのテリーヌ、鶏肉とケーパーのプレッセ、鶏肉とキノコのテリーヌ、タコと大根のマリネ、セミドライトマト、キャロットラペ、砂肝のコンフィ、海老のテリーヌ、モッツアレラチーズサーモン巻

### 参の重(中華)

青ザーサイ、小海老のマリネ、トンポーロー、チャーシュー、金柑甘露煮、中華くらげ、若桃の甘露煮、胡桃の飴炊き、海老のチリソース、ボイル平きやいんげん、アワビのオイスター煮、椎茸のオイスター煮、桃の花餅、胡麻団子



冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月30日(金)

東京・新宿

# 京王プラザホテル

数量  
限定

新年の喜びに華を添える、美味を重ねた、彩のおせち料理。ホテル開業以来の伝統の味と技を守り、総料理長佐藤進一を中心に各料理長監修のもと、寿喜膳をお届けいたします。



## 品番 10 和食一段重 28品(28種)

● 寸法(外寸): 31.8cm×20cm×5cm 1段

約1~2人前 **27,000円** (税込・送料込)

### 一の重

いくら醤油漬、紅白なます、伊達巻、紅白蒲鉾、いか柚子味噌和え、鮑旨煮、花百合根蜜煮、銀ダラ西京焼き、鳴門金時芋レモン煮、真だら子うま煮、栗きんとん、葉付金柑蜜煮、海老艶煮、一口昆布巻、子持昆布、若桃甘露、田作り、子宝鮎甘露煮、焼き湯葉含め、穂付竹の子、合鴨の白味噌焼き、焼帆立、祝い餅、数の子風味漬、いか松笠白焼き、黒豆蜜煮 金箱、梅花人参 高野含め煮、鰯の旨煮

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月30日(金)



## 品番 11 和洋中二段重

約3~4人前

● 寸法(外寸): 23.3cm×23.3cm×6.7cm 2段 **38,000円** (税込・送料込)

### 一の重

栗きんとん、くるみ甘露煮、いか松笠白焼き、子宝鮎甘露煮、黒豆蜜煮 金箱、穂付竹の子、蛸の旨煮、鶏松風鉄扇、鮫鱈の塩辛、市松錦糸巻き、伊達巻、鮑旨煮、いくら醤油漬 金箱、紅白なます、数の子風味漬、銀ダラ西京焼き、田作り、糸昆布の酢炊き、小鯛笹漬、日の出人参、紅鮭昆布巻き、海老艶煮、紅白蒲鉾、蓬巻含め、栗巻含め、葉付金柑蜜煮、焼き湯葉含め

### 二の重

帆立貝のグリエ 若桃のピクルスとライブオリーブ、スモークサーモントラウトのバラ仕立て クーパーベリー、蜜汁チャーシュー、カシューナッツの抹茶和え ビーカンナッツの飴炊き、蟹のレムラード、海老のチリソース煮、蒸し合鴨胸肉、ポワソン・ムース トリコロル仕立て、豚肉のパテ・シノワーズとチキンのガランティース コルニッション スタッフドオリーブ

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月30日(金)

札幌

# 海鮮市場北のグルメ

数量  
限定



PR動画はこちら

当店は札幌場外市場の中で70周年を超える老舗店。北のグルメオリジナルのいくら正油漬、松前漬をはじめお正月を華やかに色どる北海道の海の幸をお詰めしました。さらに当店の熟練した目利きで選別した極上の北海道産浜ゆで毛がにが入り、さらにお正月の食卓を盛り上げる「あわび姿煮」もございます。価格も今回限りの特別価格で販売しておりますので、ぜひこの機会にご注文ください。



## 品番12 特撰海鮮セット【竹】 (海鮮8点)

冷凍 浜ゆで毛がに 300g前後・いくら正油漬(昆布だし)瓶入 90g  
冷凍帆立貝柱3S 90g・紅鮭巻(昆布巻)1本・おやじさんのいか塩辛 100g  
おやじさんの数の子松前漬 100g・あわび姿煮・ほっき貝サラダ 100g

10,800円 (税込・送料込)



## 品番13 特撰海鮮セット【松】 (海鮮10点)

冷凍 浜ゆで毛がに 300g前後・いくら正油漬(昆布だし)瓶入 90g  
冷凍帆立貝柱3S 90g・紅鮭巻(昆布巻)1本・おやじさんのいか塩辛 100g  
おやじさんの数の子松前漬 100g・あわび姿煮・ほっき貝サラダ 100g  
冷凍ポイルずわいがに足800g前後・冷凍ポイルたらばがに足600g前後 Lサイズ

29,160円 (税込・送料込)

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月29日(木)

※北海道からの冬の発送となる為、雪などの天候状況によりお届けが遅れる場合がありますことをご了承ください。

築地

# 築地味市場

数量  
限定



PR動画はこちら

築地味市場は、仕入れ担当が旧築地市場の荷受に在籍した経験から、全国から四季折々選りすぐりの生鮮品が豊洲市場に集まる中で当社バイヤーが目利きした鮮度抜群な商品をお届け致します。



## 品番14 正月セット

本マグロ(大トロ・中トロ・赤身)セット 約800g前後  
海鮮松前漬 320g・醤油いくら 250g  
ネギトロ 100g×3

約3~5人前 21,600円 (税込・送料込)

冷凍

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月30日(金)

小田原

# 鈴廣かまぼこ

かまぼこは魚の身を水で晒し、塩を加えてすり、形を作って蒸し上げます。天然素材を使い、化学調味料を一切使わない伝統の鈴廣かまぼこをぜひご賞味ください。



PR動画はこちら

品番 15



## ちどり

「謹上蒲鉾」紅白と、伊達巻ハーフの定番セットです。先様の贈り物におすすめの詰合せです。

- 商品名
- 1) 謹上蒲鉾 紅・白 各1本
- 2) 伊達巻ハーフ 1本
- 賞味期限 出荷日より 11日間

4,500円 (税込・送料込)

品番 16



## いぶき(紅)

かまぼこも伊達巻も海山のおどぶるも詰まった欲張りセット。少人数のご家族へ贈り物におすすめのセットです！

- 商品名
- 1) 謹上蒲鉾 紅 1本
- 2) 伊達巻ハーフ 1本
- 3) 板前ちんみ2種 (えび枝豆、あなご・ごぼう) 各1本
- 4) グランシェフ2種 (サーモン&アボカド、いちじく&チーズ) 各1本
- 賞味期限 出荷日より 謹上蒲鉾・伊達巻ハーフ:11日間 海山のおどぶる:14日間

6,000円 (税込・送料込)

品番 17



## 海宝

おめでたい日には食卓にいろどりを。「特上蒲鉾」紅白と、伊達巻ハーフの定番品に加えて、見た目も鮮やかな海山おどぶる「板前ちんみ」2種「グランシェフ」2種、海の幸を堪能出来る取り揃え。

- 商品名
- 1) 特上蒲鉾 紅・白 各1本
- 2) 伊達巻ハーフ 1本
- 3) 板前ちんみ 2種 (えび枝豆、あなご・ごぼう)各1本
- 4) グランシェフ 2種 (サーモン&アボカド、いちじく&チーズ) 各1本
- 賞味期限 出荷日より 特上蒲鉾・伊達巻ハーフ:11日間、海山のおどぶる:14日間

8,500円 (税込・送料込)

品番 18



## 超特選 蒔(あかね)

磨きぬいた職人の技と、積みかさねた歴史に裏打ちされた超特選蒲鉾「古今」の紅白をおとり合わせいたしました。お祝いの贈りものに、おめでたい日の贈り物におすすめです。

- 商品名
- 1) 超特選蒲鉾 古今 紅・白 各1本
- 賞味期限 出荷日より11日

8,500円 (税込・送料込)

冷蔵

申込締切

12月9日(金)

お届け日

12月29日(木)

長野

# 信州善光寺 丸八たきや

急速冷凍機を使い、当店「打ち立て」の生麺(二八そば)、信州名物のおやきを美味しくそのままギュッと閉じ込めてお届けします。



PR動画はこちら



品番 19

## 手づくりおやき12個

手作りおやき12個 (野沢菜・切干大根・なす・きのこ・かぼちゃ・あんこ×各2個)

3,800円 (税込・送料込)

品番 20

## 手打ちそば5人前・おやきセット

手打ちそば5人前・おやき6個 (野沢菜・切干大根・なす・きのこ・かぼちゃ・あんこ×各1個)

5,800円 (税込・送料込)

冷凍

申込締切

12月9日(金)

最終お届け日

12月29日(木)または30日(金)

※選択不可

# 【お客様お申込書】 担当者へお渡しいただくか、支店又はエリアセンター宛にFAXをお願いします。

## 【ご注文書】(ご自宅用)

フリガナ											
お名前											
ご住所		〒									
ご連絡先		[携 帯]				[ご自宅]					
		※不在時対応のため、携帯電話番号は必ずご記入ください。									
おせち料理	施設名	品番	ご注文品名	金額	個数	正月用品 年越し そば	施設名	品番	ご注文品名	金額	個数
	てら岡 や満文	1	博多日本料理 てら岡 おせち 特大一段重	22,680円	個		海鮮市場 北のグルメ	12	特撰海鮮セット【竹】(海鮮8点)	10,800円	個
		2	ぎをん や満文おせち三段重	22,680円	個			13	特撰海鮮セット【松】(海鮮10点)	29,160円	個
	つぎむ代村 すしざんまい	3	おせち三段重	16,800円	個		築地味市場	14	正月セット	21,600円	個
	がんこ	4	琴音 二段重	13,000円	個			15	ちどり	4,500円	個
		5	舞扇 四段重	26,000円	個		鈴廣かまぼこ	16	いぶき(紅)	6,000円	個
	重慶飯店	6	中華二段重	34,560円	個			17	海宝	8,500円	個
		7	洋食・中華おせち二段重	41,040円	個			18	超特選茜(あかね)	8,500円	個
	ローストビーフの鎌倉山	8	鎌倉山・洋風オードブル	18,360円	個		信州善光寺 丸八たきや	19	手作りおやき12個	3,800円	個
	ニューオータニ東京	9	和洋中三段重	20,520円	個			20	手打ちそば5人前 おやきセット	5,800円	個
	京王 プラザホテル	10	和食一段重	27,000円	個						
		11	和洋中二段重	38,000円	個						

## 【上記以外に複数のお届け先がある場合】


フリガナ											
お名前											
ご住所		〒									
ご連絡先		[携 帯]				[ご自宅]					
		※不在時対応のため、携帯電話番号は必ずご記入ください。									
おせち料理	施設名	品番	ご注文品名	金額	個数	正月用品 年越し そば	施設名	品番	ご注文品名	金額	個数
	てら岡 や満文	1	博多日本料理 てら岡 おせち 特大一段重	22,680円	個		海鮮市場 北のグルメ	12	特撰海鮮セット【竹】(海鮮8点)	10,800円	個
		2	ぎをん や満文おせち三段重	22,680円	個			13	特撰海鮮セット【松】(海鮮10点)	29,160円	個
	つぎむ代村 すしざんまい	3	おせち三段重	16,800円	個		築地味市場	14	正月セット	21,600円	個
	がんこ	4	琴音 二段重	13,000円	個			15	ちどり	4,500円	個
		5	舞扇 四段重	26,000円	個		鈴廣かまぼこ	16	いぶき(紅)	6,000円	個
	重慶飯店	6	中華二段重	34,560円	個			17	海宝	8,500円	個
		7	洋食・中華おせち二段重	41,040円	個			18	超特選茜(あかね)	8,500円	個
	ローストビーフの鎌倉山	8	鎌倉山・洋風オードブル	18,360円	個		信州善光寺 丸八たきや	19	手作りおやき12個	3,800円	個
	ニューオータニ東京	9	和洋中三段重	20,520円	個			20	手打ちそば5人前 おやきセット	5,800円	個
	京王 プラザホテル	10	和食一段重	27,000円	個						
		11	和洋中二段重	38,000円	個						

【ご注文金額合計】

※消費税・送料含む

円

お問い合わせ・お申込み

 株式会社農協観光  
関東支店

〒330-0063

埼玉県さいたま市浦和区高砂3-12-9 (埼玉県農林会館 1F)