アルビスの

# おせち

二〇一八年

新しい年の最初の食事は、
家族とおせちを囲んで
お祝いしよう

## 予約受付中

おせち料理の
ご予約はアルビスで

ご予約締切日
**12月25日[月]**
※一部商品によって異なります。

商品お渡し日
**12月31日[日]** 正午以降

albis

---

# albis おせち ご予約申込書

管理No.

おなまえ　　様　　受付日　　月　　日（　　）担当者

ご住所　　お電話

| 店頭お渡し日時 | 12月31日(日) 正午以降 |
|---|---|
| | 午後　　時頃 |

| お支払金額 | 円 | 領収者印 |
|---|---|---|
| ご入金日 | 月　　日 | |

キリトリ線

| 番号 | 商品名 | 参考税込価格 | 数量 |
|---|---|---|---|
| No.1～11は ご予約締切日 12月25日(月)までとなります。 | | | |
| 1 | アルビスオリジナルおせち料理 和三段重 | 16,200円 | |
| 2 | アルビスオリジナルおせち料理 和洋三段重 | 16,200円 | |
| 3 | アルビスオリジナルおせち料理 和二段重 | 10,800円 | |
| 4 | アルビスオリジナルおもてなしおせちオードブル「寿」 | 4,299円 | |
| 5 | アルビスオリジナル洋風おせちオードブル | 6,459円 | |
| 6 | 宅配専用 和風おせち二段重 ※別途宅配用お申込書をご記入ください。 | 10,800円 | 別紙に記入 |
| 7 | ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 三段重(和食+洋食+中華) | 33,000円 | |
| 8 | ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 二段重(和食+洋食) | 25,000円 | |
| 9 | ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 二段重(和食+中華) | 25,000円 | |
| 10 | ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 二段重(洋食+中華) | 25,000円 | |
| 11 | ANAクラウンプラザホテル富山 おせち料理 一段重(和洋中) | 19,800円 | |
| No.12～16は ご予約締切日 12月23日(土)までとなります。 | | | |
| 12 | ホテル日航金沢 和洋中三段重(和食+洋食+中華) | 41,000円 | |
| 13 | ホテル日航金沢 和洋中チョイス二段重(和食+洋食) | 30,000円 | |
| 14 | ホテル日航金沢 和洋中チョイス二段重(和食+中華) | 30,000円 | |
| 15 | ホテル日航金沢 和洋中チョイス二段重(洋食+中華) | 30,000円 | |
| 16 | ホテル日航金沢 洋食おせちオードブル | 15,000円 | |
| No.17～31は ご予約締切日 12月25日(月)までとなります。 | | | |
| 17 | 五万石千里山荘 おせち料理 和洋三段重 | 16,200円 | |
| 18 | 五万石千里山荘 おせち料理 二段重 | 10,800円 | |
| 19 | 五万石千里山荘 おせち料理 三段重 | 21,600円 | |
| 20 | 濱登久 和風おせち 三段重 | 19,440円 | |
| 21 | 濱登久 和風おせち 二段重 | 16,200円 | |
| 22 | 濱登久 和風おせち 一段重 | 10,800円 | |
| 23 | 金沢ニューグランドホテル かさね三段重 | 27,000円 | |
| 24 | 金沢ニューグランドホテル ミニグルメ三段重 | 18,360円 | |
| 25 | 金沢ニューグランドホテル お二人用二段重 | 14,040円 | |
| 26 | 八百彦本店 和風二段重 | 12,960円 | |

| 番号 | 商品名 | 参考税込価格 | 数量 |
|---|---|---|---|
| 27 | 八百彦本店 和洋三段重 | 21,600円 | |
| 28 | 菜香楼 満漢全席おせち 二段(壱の重+弐の重) | 24,840円 | |
| 29 | 菜香楼・招龍亭コラボレーションオードブル | 10,584円 | |
| 30 | プレミナンス オードブル・デギュスタシオン | 14,904円 | |
| 31 | 加賀屋 加賀屋の和風おせち 三段重と酒肴三品付 | 34,560円 | |
| No.32～33は ご予約締切日 12月17日(日)までとなります。 | | | |
| 32 | カネハツ 和風二段重 「初梅」 | 10,800円 | |
| 33 | カネハツ 和風三段重 「彩鶴」 | 14,040円 | |
| No.34～52は ご予約締切日 12月25日(月)までとなります。 | | | |
| 34 | お刺身盛合せ 優雅(ゆうが) | 4,320円 | |
| 35 | お刺身盛合せ 天晴(あっぱれ) | 5,400円 | |
| 36 | 中トロたっぷり盛合せ 晴海(はるみ) | 3,240円 | |
| 37 | お刺身盛合せ 彩雲(さいうん) | 1,620円 | |
| 38 | 一本義 一本義甜潤系純米吟醸 | 1,782円 | |
| 39 | 福光屋 加賀鳳 純米大吟醸 極上原酒 | 2,700円 | |
| 40 | 菊姫 菊姫加陽菊酒 | 2,592円 | |
| 41 | 車多酒造 天狗舞 山廃仕込 純米酒 | 1,523円 | |
| 42 | 立山酒造 立山 純米吟醸 | 1,573円 | |
| 43 | 枡田酒造 満寿泉特選大吟醸 | 2,376円 | |
| 44 | 皇国晴酒造 皇国晴 大吟醸幻の瀧 | 2,484円 | |
| 45 | 白鶴酒造 白鶴超特選純米大吟醸 翔雲 山田錦 | 2,700円 | |
| 46 | にぎり寿司 潮(うしお)(60貫) | 5,379円 | |
| 47 | にぎり寿司 磯(いそ)(60貫) | 4,299円 | |
| 48 | にぎり寿司 凛(りん)(44貫) | 3,219円 | |
| 49 | にぎり寿司 舞(まい)(36貫) | 3,219円 | |
| 50 | にぎり寿司 憩(いこい)(27貫) | 2,139円 | |
| 51 | にぎり寿司 彩(さい)(24貫) | 2,139円 | |
| 52 | 助六寿司盛りあわせ 和(なご)み | 1,059円 | |

※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。※上記に必要事項をご記入の上、代金を添えてレジ係までお申し込み下さい。※No.6をお申し込みの際は、別途宅配用お申込書をご記入ください。詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

キリトリ線

## albis おせち ご予約申込書【お客様控え】

管理No.

| 商品番号 | 数量 | 商品番号 | 数量 |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

おなまえ　　様

お預り金額　　円

店頭お渡し日時(正午以降)
12月31日(日) 午後　　時頃

お渡し店舗　　店

受付担当印

※No.6をお申し込みの際は、別途宅配用お申込書をご記入ください。詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。※ご注文の品をお受け取りの際は、必ずお客様控えをご持参下さい。※個人情報保護法に基づきお申込みに関する情報はご予約以外の目的で使用することはありません。※お申し込み締切日以降の商品の変更および取消はお受けできませんので、予めご了承ください。※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。※特定原材料は、「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)において、法令で義務付けられた7品目(卵・小麦・乳成分・えび・かに・そば・落花生)を記載しております。

カタログ有効期限 2017年12月25日まで

# アルビス オリジナルおせち

# 和三段重

新年を祝うにふさわしく、
海の幸、山の幸など
良質な素材を
ふんだんに詰め込んだ、
彩り豊かな三段重。

※写真はイメージです。

限定500食

商品番号 1

## アルビスオリジナル おせち料理和三段重

お重サイズ(外寸)(1段あたり)
たて21.0×よこ21.0×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび

〈本体価格〉
**15,000円**
〈参考税込価格〉16,200円

32品目

### 壱の重
紅白蒲鉾、玉子焼、大根なます、いくら、棒だら煮、たこ蒸し焼、真鱈とサーモンの紅白昆布〆、芋きんとん、栗甘露煮、伊達巻、田作り、たたきごぼう

### 弐の重
菜の花にしん、ままかり、チキンロール、昆布巻き(紅鮭)、かしくるみ、焼ほたて、ぶり照焼、黒豆、栗甘露煮

### 参の重
あわび煮、味付け数の子、筑前煮、高野豆腐煮、六角里芋煮、竹の子煮、ふき煮、花形人参煮、しいたけ煮、花形かまぼこ、バイ貝煮、えび煮

アルビスオリジナルおせち限定
## ご予約特典
## 100ポイント進呈

※ポイントは代金お支払い時に進呈させて頂きます。
※ご予約特典ポイント進呈は ❶・❷ のアルビスオリジナルおせちをご予約された方に限らせて頂きます。
※アルビスオリジナルおせち以外のカタログ商品にはご予約特典ポイントはつきません。

※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。
※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。
※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。
※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。
購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。

こだわり素材
### 北海道産黒豆
北海道産の黒豆を使用し、控えめな甘さでふっくら炊き上げました。

こだわり素材
### 天然ぶりの照り焼き
脂がのったぶりを特製のたれで照り焼きに仕上げました。出世魚で新年の縁起を担ぎます。

# 加賀屋

加賀屋は明治39年創業。
風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。
創業以来培ってきたお客様の心を癒す
おもてなしは今も連綿と受け継がれています。
和倉温泉内に別邸「松乃碧」、姉妹館「あえの風」と「虹と海」、
金沢駅前に料理旅館「金沢茶屋」の各旅館を展開。
さらに加賀屋の「味とおもてなし」を
各地でお楽しみ頂けるよう、
大都市を中心に直営の旬の店も運営しています。

商品番号 31

加賀屋
## 加賀屋の和風おせち三段重と酒肴三品付

お重サイズ(1段あたり)たて19.6×よこ19.6×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに

(本体価格) **32,000円**
(参考税込価格) 34,560円

●壱の重　伊勢海老西京味噌焼、鯛のおから蒸し、鮑うま煮、能登青かぶらずし、かじきの昆布〆、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、干し口子、軸豚子、よもぎ結びずわい麩、椎茸の旨煮、二色玉子、手毬麩、生姜甘酢漬け

●弐の重　がに身の柚子香漬け、大根と人参の紅白なます、ほたるいかいしる風味焼き、いか松笠うに焼き、伊達巻、五郎島金時のきんとん、金沢棒茶麩煮、黒豆煮金柑飾り、ごりの佃煮(はぜ)、くるみ甘露煮、田作り、ごぼうの胡麻和え、大黒しめじ煮、野ふき煮、黄金金柑、若桃シロップ漬

●参の重　幸海老煮、鰤寒子昆布巻、味付数の子、帆立のくんせい、鰤の八幡巻、たこの照焼、鳥鮒の旨煮、白海老のくんせい、焼きにしん、能登大納言入り麩まんじゅう、磯とかにの松風、焼き栗、蝦こんにゃく旨煮、竹の子煮、五郎島金時のレモン煮、れんこん煮、梅人参煮

●加賀屋御珍らし　大根さざえの糠漬け、このわたいくら醤油漬け、なまこ酢

加賀屋総料理長 宇小藤雄

加賀屋でしか味わうことができない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心込めてご用意させていただきます。
「能登は優しやと土までも」とうたわれている能登半島は、美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれています。
能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、味覚の宝庫能登の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。



# 金沢菜香樓

医食同源の真髄をバラエティー豊かに、
見て、味わってお楽しみいただけますよう、
中国四大料理から選りすぐりました。

アワビや蟹爪、
北海道産ホタテなど
豪華食材が勢揃い。
ご要望の多かった少人数様用
食べきりサイズです。

商品番号 29

菜香樓・福龍亭
## コラボレーションオードブル

お重サイズ：たて29.5×よこ21.0×高さ7.5cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに

(本体価格) **9,800円**
(参考税込価格) 10,584円

海老のチリソース、ホタテと加賀丈芋のクリーム煮込み、能登産鰤と加賀蓮根の黒豆ソース蒸し、鮑の醤油煮込み、五郎島金時芋のきんとん（キンモクセイ風味）、蟹爪の揚げ物、黒豆（金沢金箔）の甘、生麩入り牛肉と石川県産春菊の麻ソース、田作り、スモークサーモンと大根なます、金沢凍豆腐タツの柔らか煮 大根とふき添え、大連産太陽くらげの冷菜

商品番号 28

菜香樓
## 満漢全席おせち二段
(壱の重＋弐の重)

お重サイズ(1段あたりたて29.5×よこ29.5×高さ11.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、乳成分、小麦、落花生、えび

(本体価格) **23,000円**
(参考税込価格) 24,840円

●壱の重
イセエビのチリソース 五郎島金時芋添え、フカヒレ姿入り極上スープのせリーよせ 金箔のせ、鮑の醤油煮込み、大根と人参・キュウリの甘酢漬け、ホタテの香味漬け、三種野菜の鶏肉巻き、鱈とイカの卵巻き、タイの揚げ物 上海風特製ソース和え、大連産太陽クラゲの冷菜、香港風チャーシュー、あい鴨肉のロースト 花形盛り

●弐の重
海老の旨煮、牛蒡の牛肉巻き、加賀蓮根と海鮮すり身の揚げ物、能登の健康野菜「中島菜」を練り込んだ特製点心、カラフトシシャモの揚げ物甘酢和え、スペアリブスパイシーソルト、能登牛入りパイ、ココナッツタルト、能登産鰤入り肉詰子



# カネハツ

厳選した素材のみを使い
丹精込めて作り上げました。
縁起物に込めた思いと
上質な味をご堪能ください。

ご予約締切日
12月17日(日)まで

贅を尽くした
繊細で優雅な料理の数々。
海の幸と山の幸の旨さに
和のこころを伝承させた
純和風のおせち料理です。

商品番号 32

カネハツ
## 和風二段重「初梅（はつうめ）」

お重サイズ(1段あたり)
たて18.9×よこ18.9×高さ5.3cm
消費期限：平成30年1月2日
特定原材料：卵、小麦、えび、かに

(本体価格) **10,000円**
(参考税込価格) 10,800円

●一の重
紅かまぼこ、白かまぼこ、栗きんとん、黒豆、くるみ砂糖がけ、有頭海老、伊達巻、若桃甘露煮、紅白生麩、いか雲丹焼、にしん入り昆布巻、花麩、たらこ煮

●二の重
酢だこ、ぶり照焼、笹よもぎ麩、れんこん煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、こんにゃく煮、味付いくら、寿高野煮、味付数の子、淡屋くらげ、紅ズワイカニ爪編煮、金ごま田作り、厚焼玉子

商品番号 33

カネハツ
## 和風三段重「彩鶴（あやづる）」

お重サイズ(1段あたり)：
たて18.9×よこ18.9×高さ5.3cm
消費期限：平成30年1月2日
特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに

(本体価格) **13,000円**
(参考税込価格) 14,040円

●一の重
紅かまぼこ、白かまぼこ、金ごま田作り、栗きんとん、黒豆、有頭海老、飾り梅、蒲鉾、紅白生麩、伊達巻、にしん入り昆布巻

●二の重
いか雲丹焼、淡屋くらげ、花麩、さわら幽庵焼、くるみ砂糖がけ、紅ズワイカニ爪編煮、厚焼玉子、たけのこ煮、しいたけ煮、花形人参、寿高野煮、若桃甘露煮

●三の重
七目つくね、たたき牛蒡、味付いくら、れんこん煮、六角里芋煮、さつまいも甘露煮、花形人参、味付数の子、笹よもぎ麩、たらこ煮、酢だこ、ぶり照焼



Restaurant
# PREEMINENCE
KANAZAWA ISHIKAWA

# プレミナンス

吟味した海の幸・山の幸を、フランスの素材と組み合わせたオードブル。
世界フランス料理コンクール金賞受賞などの数々の経歴を持つ
グランシェフ川本紀男が心を込めて、
新年の素敵な団らんのひと時に、美味しい料理を演出致します。

商品番号 30

プレミナンス
## オードブル・デギュスタシオン

お重サイズ：たて20.0×よこ32.0×高さ5.5cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：小麦、卵、乳成分、えび、かに

(本体価格) **13,800円**
(参考税込価格) 14,904円

いか焼き、いくらの柚子ケース詰め、昆布巻き、海老の艶煮、魚介のテリーヌ、スモークサーモン、帆立貝マリネ、数の子、カマンベールチーズ、牛肉のゴボウ巻、アワビの煮付、ブリオッシュカルパス、鶏の香味焼、自家製ピクルス、ホタテ貝のアニス煮込、鴨ペッパー

代表取締役社長
フレンチシェフ **川本紀男**

受賞歴
・フランス料理東京都コンクール都知事賞
・世界料理コンクールガストロプラハ金賞受賞
・ソベクサフランス料理コンクールファイナリスト
・テタンジェ　・農林水産省総合食料局長賞
・文化庁食生活文化賞審賞



※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。

# お寿司

60貫

商品番号 46

## にぎり寿司 潮（うしお）

わさび抜き ※わさび小袋別添

（本体価格）4,980円
（参考税込価格）5,379円

まぐろ、かに、エンガワ、アトランサーモン、いくら、うに、えび、銀鮭、あじ、つぶ貝、数の子、穴子

特定原材料：小麦、えび、かに

※内容が変更になる場合がございます。

60貫

商品番号 47

## にぎり寿司 磯（いそ）

わさび抜き ※わさび小袋別添

まぐろ、いか、つぶ貝、銀鮭、いくら、かに、まぐろたたき、サーモンたたき、えび、エンガワ、穴子、玉子

（本体価格）3,980円
（参考税込価格）4,299円

特定原材料：卵、小麦、えび、かに

※内容が変更になる場合がございます。

44貫

商品番号 48

## にぎり寿司 凛（りん）

わさび抜き ※わさび小袋別添

まぐろ、いか、あじ、かに、いくら、サーモンたたき、たこ、銀鮭、えび、穴子、玉子

（本体価格）2,980円
（参考税込価格）3,219円

特定原材料：卵、小麦、えび、かに、乳成分

※内容が変更になる場合がございます。

36貫

商品番号 49

## にぎり寿司 舞（まい）

わさび抜き ※わさび小袋別添

まぐろ、エンガワ、数の子、アトランサーモン、いくら、うに、つぶ貝、えび、かに

（本体価格）2,980円
（参考税込価格）3,219円

特定原材料：小麦、えび、かに

※内容が変更になる場合がございます。

27貫

商品番号 50

## にぎり寿司 葱（ねぎ）

わさび抜き ※わさび小袋別添

まぐろ、いか、あじ、銀鮭、いくら、まぐろたたき、えび、穴子、たまご

（本体価格）1,980円
（参考税込価格）2,139円

特定原材料：卵、小麦、えび、乳成分

※内容が変更になる場合がございます。

24貫

商品番号 51

## にぎり寿司 彩（さい）

わさび抜き ※わさび小袋別添

まぐろ、かに、えび、アトランサーモン、いくら、数の子、うなぎ、エンガワ

（本体価格）1,980円
（参考税込価格）2,139円

特定原材料：小麦、えび、かに

※内容が変更になる場合がございます。

商品番号 52

## 助六寿司盛りあわせ 和み（なごみ）

わさび抜き

焼のり太巻寿司、サラダ巻き、いなり寿司、細巻寿司(たくあん、きゅうり、梅)

（本体価格）980円
（参考税込価格）1,059円

特定原材料：卵、乳成分、小麦、かに

※内容が変更になる場合がございます。

※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定商品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。





祝いの席に華をそえる

# 謹賀のごちそう

# お刺身盛合せ

商品番号 34

## お刺身盛合せ 優雅（ゆうが）

まぐろ、ぶり、かじき、鯛、平目、中トロ、サーモン、いか、甘えび

（本体価格）4,000円
（参考税込価格）4,320円

特定原材料：えび

※入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。

商品番号 35

## お刺身盛合せ 天晴（あっぱれ）

まぐろ、ぶり、かじき、鯛、中トロ、平目、サーモン、あわび、ぼたんえび、いか、ほたて、甘えび

（本体価格）5,000円
（参考税込価格）5,400円

特定原材料：えび

※入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。

中トロ、ぶり、鯛、サーモン、甘えび

商品番号 36

## 中トロたっぷり盛合せ 晴海（はるみ）

（本体価格）3,000円
（参考税込価格）3,240円

特定原材料：えび

※入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。

ぶり、中トロ、鯛、サーモン、甘えび

商品番号 37

## お刺身盛合せ 彩雲（さいうん）

（本体価格）1,500円
（参考税込価格）1,620円

特定原材料：えび

※入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。

新春を祝う味わい豊かな

# 寿（ことほ）ぎの銘酒

※こちらはお酒です。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。お酒の販売は20歳以上の方に限らせて頂きます。

一本義 甘潤系 純米吟醸は、酒造好適米の王とも呼ばれる高級品種「山田錦」を全量使用。桃源郷を想像させるような甘美しい香り、端々しく潤う充実の口中感、そしてやわらかくも涼やかな印象があと口をまとめます。

商品番号 38

一本義
## 甘潤系純米吟醸

720ml・1本

（本体価格）1,650円
（参考税込価格）1,782円

兼約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸の原酒です。華やかな吟醸香と、軽快でさわやかな旨味とキレが特長です。

商品番号 39

福光屋
## 加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒

720ml・1本

（本体価格）2,500円
（参考税込価格）2,700円

「大吟醸」の世界を、親しみやすい味と価格で実現しています。適度な熟成により、まろやかで深みと落ち着きのある味わいに仕上げました。

商品番号 40

菊姫
## 菊姫 加陽菊酒

720ml・1本

（本体価格）2,400円
（参考税込価格）2,592円

ロンドンで開催された2011 IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)純米酒部門でトロフィー(Gold)メダル受賞酒中の最高位を獲得しました。純米酒・山廃造りの代名詞とも言われる天狗舞の看板商品です。山廃仕込み特有の濃厚な香味と麹味の調和がとれた個性豊かな純米酒です。濃い山吹色は目も楽しませてくれます。

商品番号 41

車多酒造
## 天狗舞 山廃仕込純米酒

720ml・1本

（本体価格）1,410円
（参考税込価格）1,523円

北陸最大の酒造石高を誇りながら地元で圧倒的な人気を誇り、厳選された良質の酒造好適米、清流庄川の恵みと越後杜氏の技により生み出される銀嶺立山の純米吟醸です。

商品番号 42

立山酒造
## 立山 純米吟醸

720ml・1本

（本体価格）1,456円
（参考税込価格）1,573円

吟醸酒ブームを牽引してきた蔵の技術の結晶のような大吟醸です。果実のような華やかな香りがたち、口当たりはさらりとしています。

商品番号 43

特別酒造
## 満寿泉 特撰大吟醸

720ml・1本

（本体価格）2,200円
（参考税込価格）2,376円

ミネラル豊富な湧水で醸した清酒はしっかりとしつつも旨みがあり軽やかな酒質。味はやわらかで厚みの味わいです。香りは控えめなフルーティーな香り「吟醸香(ぎんじょうか)」がします。食材の風味を高める旨みのある酒質となっています。

商品番号 44

皇国晴酒造
## 皇国晴 大吟醸幻の瀧

720ml・1本

（本体価格）2,300円
（参考税込価格）2,484円

酒米の最高峰である「兵庫県産山田錦」を100%使用し、精米歩合50%までに磨き上げ「丹波杜氏」伝統の技で丹精込めて醸した純米大吟醸です。

商品番号 45

白鶴酒造
## 白鶴 超特選純米大吟醸 翔雲山田錦

720ml・1本

（本体価格）2,500円
（参考税込価格）2,700円

# アルビスオリジナルおせち
# 和洋三段重

年始の祝宴を笑顔でつつむ、
和と洋のどちらも楽しめる
バラエティに富んだ味を
多彩にちりばめた三段重。

こだわり素材
## 煮しめ

北海道利尻産昆布と厳選されたかつおぶし、さばぶしをふんだんに使った当社オリジナルの天然だしでじっくりと煮込みました。



限定500食

商品番号 2

アルビスオリジナル
## おせち料理和洋三段重

お重サイズ(外寸)(1段あたり)
たて21.0×よこ21.0×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび、かに

〈本体価格〉
**15,000円**
〈参考税込価格〉16,200円

34品目

### 壱の重
えびのレモンマリネ、えびのチリソース煮、えびとアスパラのテリーヌ、チーズオードブル、スモークサーモン、チキンロール、生ハムマリネ、アンデスポークパストラミ、ミートローフ

### 弐の重
紅白蒲鉾、玉子焼、大根なます、いくら、棒だら煮、芋きんとん、真鱈とサーモンの紅白昆布〆、黒豆、栗甘露煮、伊達巻、田作り、たたきごぼう

### 参の重
あわび煮、味付け数の子、高野豆腐煮、六角里芋煮、竹の子煮、ふき煮、花形人参煮、しいたけ煮、花形かまぼこ、バイ貝煮、えび煮、焼ほたて、ぶり照焼

アルビスオリジナルおせち限定
## ご予約特典
**100ポイント進呈**

※ポイントは代金お支払い時に進呈させて頂きます。
※ご予約特典ポイント進呈は❶・❷のアルビスオリジナルおせちをご予約された方に限らせて頂きます。
※アルビスオリジナルおせち以外のカタログ商品にはご予約特典ポイントはつきません。

※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。
※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。
※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。
※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。
購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。

シャンパンやワインと合わせて愉しめるおせちです。

限定600食

商品番号 5

アルビスオリジナル

## 洋風おせちオードブル

お重サイズ（外寸）
たて20.0×よこ26.4×高さ6.0cm
消費期限：平成30年1月1日

特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび、かに

〈本体価格〉**5,980円**
〈参考税込価格〉6,459円

13品目

アンデスポークパストラミ、黒糖ローストポーク、海鮮市松蒲鉾、チーズオードブル、砂肝塩焼き、えびのチリソース煮、生ハムマリネ、えびのレモンマリネ、北海タコ燻製オイル漬け、チキンロール、スモークサーモン、ミートローフ、えびとアスパラのテリーヌ

商品番号 6

お受け取り日は 12/30～1/3 の間でお選びいただけます。
※お申し込みの際は、別途宅配用お申込書をご記入ください。詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

宅配専用

## 和風おせち二段重 冷凍

特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび、かに
お重サイズ
たて19.4×よこ19.4×高さ5.4cm
賞味期限：冷凍にて平成30年1月31日
※解凍後は、お早めにお召し上がりください。

〈本体価格〉
**10,000円** 宅配料込み
〈参考税込価格〉10,800円

数量限定

27品目

### 一の重

にしん笹包み、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、若桃甘露煮、くるみ甘露煮、焼きえび、田作りのし飾り、練りきんとん、渋皮栗甘露煮、サーモントラウトローズバジル香味、黒豆(金箔)

### 二の重

合鴨スモーク、真鱈の子旨煮、椎茸柚子煮、ズワイガニ甘酢和え、ズワイガニ柚子香り漬、小鯛ひしお焼、クランベリーポーク、紅白なます(日向夏風味)、味付いくら、生帆立生姜和え、味付数の子、松前漬、鶏松風、磯貝照串焼、杏子煮

お召し上がり方〈解凍方法〉

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5～10℃)または冷暗所で約24時間程自然解凍してください。解凍時間は解凍する場所によって若干差がありますのでお召し上がり予定時間の2～3時間前に解凍状態を確認して下さい。さらに室温程度(約20℃)の場所に1～2時間程置いて頂くと、より一層おいしくお召しあがりいただけます。
※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召しあがりください。

お受け取り日をお選びいただける、贈り物にも最適なおせちです。

宅配専用

アルビス オリジナルおせち

## 二段重

色とりどりの上質な素材は食卓をより一層華やかに彩りを添えてくれます。

限定300食

商品番号 3

アルビスオリジナル

## おせち料理和二段重

お重サイズ（外寸）（1段あたり）
たて21.0×よこ21.0×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日

〈本体価格〉**10,000円**
〈参考税込価格〉10,800円

特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび

27品目

### 壱の重

紅白蒲鉾、玉子焼、田作り、味付け数の子、棒だら煮、芋きんとん、真鱈とサーモンの紅白昆布〆、黒豆、栗甘露煮、伊達巻、大根なます、いくら、たたきごぼう

### 弐の重

高野豆腐煮、六角里芋煮、竹の子煮、ふき煮、花形人参煮、しいたけ煮、花形かまぼこ、チキンロール、昆布巻き（紅鮭）、かしくるみ、えび煮、バイ貝煮、ぶり照焼、焼ほたて

食べきりサイズの手頃なおせちオードブルです。

商品番号 4

アルビスオリジナル

## おもてなしおせちオードブル寿

サイズ：直径35.0cm
消費期限：平成30年1月1日

〈本体価格〉**3,980円**
〈参考税込価格〉4,299円

特定原材料：卵、小麦、えび

20品目

高野豆腐煮、人参煮、れんこん煮、しいたけ煮、ふき煮、たたきごぼう、芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、田作り、紅白蒲鉾、竹の子土佐煮、にしん昆布巻、伊達巻、紅白大根なます、いくら、ぶり照り焼き、棒だら煮、えび煮、バイ貝煮

※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を掛けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。

# ホテル日航金沢

**ご予約締切日** 12月23日(土)まで

和・洋・中の三種のお重に
こだわりの美味しさを詰め合わせました。

商品番号 12　5~6人前

ホテル日航金沢
## 和洋中 三段重（和食+洋食+中華）

お重サイズ（1段あたり）たて 23.5× よこ 23.5× 高さ 5.7cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵
乳成分、落花生

（本体価格）**37,963円**
（参考税込価格）41,000円

ホテル日航金沢
## 和洋中チョイス二段重

4~5人前

お重サイズ（1段あたり）たて 23.5× よこ 23.5× 高さ 5.7cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳成分、落花生

| 商品番号 13 | 商品番号 14 | 商品番号 15 |
|---|---|---|
| 和食+洋食 | 和食+中華 | 洋食+中華 |
| （本体価格）27,778円 | （本体価格）27,778円 | （本体価格）27,778円 |
| （参考税込価格）30,000円 | （参考税込価格）30,000円 | （参考税込価格）30,000円 |

### ●和の重
黒豆、チョロギ白、京なます、いくら、田作り、くるみ伽羅、紅白かまぼこ、柚子伊達巻、白焼き松笠いか、あずき貝旨煮、おくらわさび風味、叩きごぼう、笹鮒、海老艶煮、焼穂付き筍、赤魚西京焼、鶏松風、数の子、紅鮭昆布巻、あんず、チョロギ赤、梅餅、てまり餅、穴子八幡、一口焼き湯葉、えび陣笠椎茸、カレイ煮付、スナップえんどう、う巻：かに爪丸庵、たらこ昆布巻、キントン、渋皮栗、牛肉時雨煮、わらび餅、わらび餅抹茶

### ●中の重
海老チリソース、あわび、くり豆、大黒花豆豆、チャーシュー、生サラミチーズロール、生ベーコンチーズロール、カシューナッツ飾切、紅ずわい錦糸巻、ブランデー金柑、広東風酢豚、梅餅、青お多福豆、山桃、胡麻団子、中華くらげ、カサゴ唐揚げ、カシューナッツわさび、カシューナッツ黒胡椒、チキンねぎソース

### ●洋の重
牛タンスモーク、リンゴコンフィ、オニオンマリネ、スモークサーモン、国産牛ローストト、らっきょうピクルス、柚子ミルフィーユ、クルミ、大海老ロースト、ホタテグラタン、五郎島金時、グリーンオリーブ、スタフドオリーブ、サーモンテリーヌ、くわいレーズンカステラ、ビーフパイ、オマール爪、スモークチーズ、明太子ディップ、ブラックオリーブ、ムール貝コンフィ、山うど、蓮根餅、若摘み胡瓜の柚子マリネ、ヤングコーン

## 大満足のたっぷり40品目。

商品番号 16　4~5人前

ホテル日航金沢
## 洋食おせちオードブル

サイズ：42.5×42.5×5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：えび、かに、小麦、そば
卵、乳成分、落花生

（本体価格）**13,889円**
（参考税込価格）15,000円

牛タンスモーク、オニオンマリネ、イトヨリのマスタードマリネ、スモークチキン手羽元、ブラックオリーブ、ミニトースト、明太ディップ、グリーンオリーブ、スモークチーズ(ガーリック)、スイートポテト、ベーコンチーズドッグ、きんぴらつくね、五郎島金時芋、ミニトマト赤、ミニトマト黄、小海老天ぷら、マグロ串カツ、カニ爪フライ、ホッキ貝マスタード、牛ロースト、ホワイトアスパラ、スタフドオリーブ、赤海老のテルミドール、あんず、アスパラベーコン巻、金沢ピクルス、スモークサーモン、柚子かぶら、サーモンテリーヌ、チーズとベーコンのパイ包み、はかた地どりのテリーヌ、洋風ブロッコリー、栗甘露煮、蓮根餅、グレープフルーツゼリー、山桃、枝豆、ホタテグラタン、大海老ロースト

※天候および交通事情により商品到着時間が遅れる場合がございます。※都合により、商品の内容が一部変更になる場合がございます。※印刷の都合上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。
※数量限定品は数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。※参考税込価格とは、本体価格に消費税8%を足けた目安の税込価格です。購入点数によって、消費税に差額が発生する場合がございます。

# ANA CROWNE PLAZA TOYAMA

和食、洋食、中華のおせちを彩りよく詰め合わせた華やかなおせちです。

商品番号 7

ANAクラウンプラザホテル富山
## 特撰おせち料理 三段重
（和食+洋食+中華）

お重サイズ：たて20.0×よこ20.0×高さ16.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：小麦、卵、乳成分、えび、かに

（本体価格）**30,555円**
（参考税込価格）33,000円

ANAクラウンプラザホテル富山
## 特撰おせち料理 二段重

お重サイズ：たて20.0×よこ20.0×高さ10.6cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：小麦、卵、乳成分、えび、かに

| 商品番号 8 | 商品番号 9 | 商品番号 10 |
|---|---|---|
| 和食+洋食 | 和食+中華 | 洋食+中華 |
| （本体価格）23,148円 | （本体価格）23,148円 | （本体価格）23,148円 |
| （参考税込価格）25,000円 | （参考税込価格）25,000円 | （参考税込価格）25,000円 |

### ●中華
黒部名水ポークの釜焼き叉焼、クラゲの冷菜、クルミの飴ダキ、有頭海老の塩水煮、ホタテ貝の中華風旨煮、蓮根のキンピラ中華風、牛肉捲き牛蒡四川風、トラウトスモークサーモンの白菜錦糸捲き、ブリの五香焼き、若鶏モモ肉の焼き物チューニャンの香り

### ●洋食
ブリのエスカベッシュ、カニのテリーヌ、ローズサーモン、ソフトサラミ、氷見産交雑牛のローストビーフ、ミニパヴェダフォノア、カジキのスイートチリソース、シーフードイタリアンマリネ、ムール貝の燻製オイル漬け、干し柿のラムレーズン、キャビア、小麦胚芽のクラッカー、ブロッコリーのテリーヌ、ポークとナッツのパテ、ライブオリーブ、スタフドオリーブ

### ●和食
紅白膳、小鯛酢〆、いくら醤油漬け、花山椒、芋金団、栗甘露煮、黒豆福芽煮、紅白千代呂木、鰤味噌漬焼、鰆幽庵焼、鳥賊松笠焼、網笠柚子、酢取り茗荷、つく羽根、紅白蒲鉾、海鮮教鈔焼、梶木鮪昆布押し、鮑柔らか煮、数の子、白海老燻製、手毬麩、一寸豆黄味寿司、鰊昆布巻、鯖旨煮、松笠慈姑、焼目筍、梅人参、酒塔

商品番号 11

ANAクラウンプラザホテル富山
## おせち料理一段重（和洋中）

お重サイズ：たて31.5×よこ25.0×高さ4.5cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：小麦、卵、乳成分、えび

（本体価格）**18,333円**
（参考税込価格）19,800円

### ●和食
芋金団、栗甘露煮、黒豆福芽煮、紅白千代呂木、伊達巻、田作り、松笠慈姑、本鰤煮、梅人参、紅白膳、小鰭生寿司、たたき牛蒡、つく羽根、穴子八幡巻、数の子、鰤真子昆布巻、赤魚味噌漬焼、梅貝旨煮、若桃甘露、酢取り茗荷

### ●中華
黒部名水ポークの釜焼き叉焼、クラゲの冷菜、クルミの飴ダキ、有頭海老の塩水煮、ホタテ貝の中華風旨煮、ひらたけのオイスターソース煮

### ●洋食
ローズサーモン、ムール貝の燻製オイル漬け、ワカサギのエスカベッシュ、カジキのスイートチリソース、シーフードイタリアンマリネ、氷見産交雑牛のローストビーフ、豚肉と塩麹のテリーヌ、富山湾の宝石白海老のマリネ、野菜のマリネ、ライブオリーブ、スタフドオリーブ

# 金沢ニューグランドホテル

●日本料理
海老黄身焼、五郎島金時笹麩、チーズ伊達巻、鰤西京焼、厚焼玉子、紅白結び貴丈、手毬麩、風味杏、竹の子土佐煮、たたき牛蒡、くるみ飴炊き、ストロベリー市松、いくら醤油煮、数の子西京漬、鮭粕漬、鱈子昆布巻、子持ち鮎甘露煮、鮭小川巻、市松蒲鉾、鮑子旨煮、二枝花麩、川海老、梅人参、里豆、栗池皮煮、筏蕨旨煮、う巻き玉子、ふき

●西洋料理
ローストビーフ和風あろしソース、モッツァレラチーズ生ハム巻き、サーモンと野菜のテリーヌ、タコの白ワインマリネ、ニシンのマリネと海老のカクテル

●中国料理
トコブシ旨煮、スモークビーフ、いぶし海老、玉ねぎマリネ、椎茸煮、青お多福豆、緑ザーサイ、ホタルイカの甘酢、鮪ガリガリ揚げ、ヤングコーン、梅もち、梅クラゲ、若桃み胡瓜、カシュナッツ

●日本料理
●中国料理
●西洋料理

金沢ニューグランドホテル
## かさね三段重
商品番号 23

お重サイズ
たて15.5×よこ31.5×高さ6.0cm×1段
たて15.5×よこ15.5×高さ6.0cm×2段
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：乳成分、卵、小麦、えび、かに

（本体価格）25,000円
（参考税込価格）27,000円

●日本料理
紅鮭昆布巻、紅白なます、栗きんとん、山くらげ梅肉和え、数の子西京漬、黒豆、サーモン小川、赤筏蕨、栗池皮煮、市松蒲鉾、チーズ伊達巻、黒豚筏蕨、たたき牛蒡、紅鮭つぼみ、てりやき帆立、鰤西京焼

●西洋料理
ローストビーフ和風あろしソース、有頭海老のくんせい、帆立貝のオイル漬け、豚肉のクリームパイ、チキンのトマトテリーヌ、サーモンと野菜のテリーヌ、タコの白ワインビネガー

●中国料理
蟹爪貴丈、帆立くんせい、タラ燕蕨、甘鯛ピリ辛、若桃み胡瓜、玉ねぎマリネ、青小梅、ふき、ヤングコーン、ホタルイカの甘酢、合鴨八幡巻き、梅クラゲ、しそわらび、らっきょうワイン漬け、梅もち、胡麻団子、緑ザーサイ

●日本料理
鰤西京焼、紅鮭昆布巻、煮鮑、くるみ飴炊き、手毬麩、梅人参、赤筏蕨、貝柱焼、結び蒲鉾、ふき、子持鮎有、黒豚筏蕨、紅鮭つぼみ、栗きんとん、竹の子土佐煮、紅白なます、小芋、黒豆、数の子西京漬

●西洋料理
ローストビーフ和風あろしソース、サーモンパイ、有頭海老のくんせい、ポークとイチジクのパテ、グリーンオリーブ、野菜のマリネ

●中国料理
帆立酒蒸しピリ辛貴丈、牛肉骨包み、チキンピリ辛南蛮、梅クラゲ、梅もち、ヤングコーン、甘鯛ピリ辛、椎茸煮、杏子、緑ザーサイ

金沢 ニューグランドホテル
## ミニグルメ三段重
商品番号 24

お重サイズ：たて17.5×よこ17.5×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：乳成分、卵、小麦、えび、かに

（本体価格）17,000円
（参考税込価格）18,360円

金沢ニューグランドホテル
## お二人用二段重
商品番号 25

お重サイズ：たて11.0×よこ30.5×高さ6.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：乳成分、卵、小麦、えび、かに

（本体価格）13,000円
（参考税込価格）14,040円



# 五万石千里山荘
CHISATO SANSOU

かじき昆布〆や立山ポーク八幡巻きなど郷土色豊かな料理のほかに、ポン酢でお召し上がりいただくローストビーフ、柔らかく煮込んだ鮑など多彩な味わいに仕上げました。

商品番号 17

五万石千里山荘
## おせち料理和洋三段重
お重サイズ：たて17.5×よこ17.5×高さ4.9cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、えび、乳成分

（本体価格）15,000円
（参考税込価格）16,200円

2~3人前

●壱の重
鰤照焼、さつま芋レモン煮、くるみ松風、サーモン西京焼、柚子鮒鮨、吹寄せ玉子、合鴨スモーク、海老旨煮、田作り、紅白かまぼこ、数の子醤油漬、五郎島金時の栗きんとん、黒豆金箔、ホエー鶏のスモークロースト

●弐の重
鰆角煮、赤子さわやか煮、若桃蜜煮、鮑骨昆布巻、筍旨煮、椎茸旨煮、うど醤油漬、梅人参、いくら醤油漬、海老の湯葉巻、合鴨団子、鮑やわらか煮、高野豆腐含め煮、立山ポーク八幡巻、玉こんにゃく旨煮

●参の重
和風ミートローフ、セミドライトマト、かじき昆布〆、くらげ入り紅白なます、ローストビーフ(ポン酢付)、鮑生姜煮、だし若布、鰤の南蛮漬、スモークサーモン、玉ねぎ甘酢漬、鰊マリネ、生ハム、白きくらげ甘酢漬

●参の重
●壱の重
●弐の重

分厚く切ったかじきに昆布の旨味が染み込んだ昆布〆、富山県産立山ポークを使い薄味に仕上げた八幡巻、ほたるいかのしぐれ煮など、郷土色豊かに仕上げました。

2人前

●壱の重
●弐の重

商品番号 18

五万石千里山荘
## おせち料理二段重
お重サイズ
たて17.5×よこ17.5×高さ4.9cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、えび、かに、乳成分

（本体価格）10,000円
（参考税込価格）10,800円

●壱の重
鰤照焼、赤子さわやか煮、蟹貴丈、田作りカシューナッツ和え、里豆金箔、柚子鮒鮨、くるみ松風、海老旨煮、数の子醤油漬、いくらなます、サーモン西京焼、うど醤油漬、合鴨スモーク、立山ポーク八幡巻、はたるいかしぐれ煮、かじき昆布〆

●弐の重
ホエー鶏のスモークロースト、若桃蜜煮、五郎島金時の洗皮栗きんとん、鰤の南蛮漬、酢れんこん、玉ねぎ甘酢漬、スモークサーモン、鰊マリネ、海老の湯葉巻、鮑やわらか煮、高野豆腐含め煮、味付菜の花、吹寄せ玉子、鮑生姜煮、玉こんにゃく旨煮、鮑骨昆布巻、筍旨煮、椎茸旨煮、白海老入りさつま揚げ

●参の重
4人前
●壱の重
●弐の重

分厚く切ったかじきの昆布〆や富山県産立山ポーク八幡巻、白海老入りさつま揚げ、日本海産の甘海老粕漬など郷土色豊かな料理のほかにローストビーフやスモークサーモン等、多彩な味わいに仕上げました。

商品番号 19

五万石千里山荘
## おせち料理三段重
お重サイズ：
たて20.1×よこ20.1×高さ5.4cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、えび、かに、乳成分

（本体価格）20,000円
（参考税込価格）21,600円

●壱の重
サーモン西京焼、くるみ松風、柚子鮒鮨、鰤照焼、赤子さわやか煮、蟹貴丈、ほたるいかしぐれ煮、甘海老粕漬、田作りカシューナッツ和え、海老旨煮、切干大根旨煮、ローストビーフ(ポン酢付)、数の子醤油漬、金山寺味噌醤レバーテリーヌ、花鮨

●弐の重
玉こんにゃく旨煮、味付菜の花、高野豆腐含め煮、鮑骨昆布巻、梅人参、海老の湯葉巻、うど醤油漬、鮑やわらか煮、いくら醤油漬、吹寄せ玉子、鮑生姜煮、だし若布、鰤角煮、筍旨煮、白海老入りさつま揚げ、椎茸旨煮、立山ポーク八幡巻

●参の重
かじき昆布〆、くらげ入り紅白なます、和風ミートローフ、鰤の南蛮漬、酢れんこん、五郎島金時の洗皮栗きんとん、スモークサーモン、玉ねぎ甘酢漬、若桃蜜煮、里豆金箔、鶏の燻製、合鴨パストラミ、鰊マリネ、白きくらげ甘酢漬





# 八百彦本店

●二の重
●三の重
●一の重

5~6人前

商品番号 27

八百彦本店
## 和洋三段重
お重サイズ：たて21.5×よこ21.5×高さ5.7cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：乳成分、えび、かに、卵、小麦

（本体価格）20,000円
（参考税込価格）21,600円

●一の重
メ鯛、こはだ栗漬、五色酢くらげ、田作り、くるみ飴炊き、黒豆煮、舞桜、有頭海老煮、栗きんとん、栗池皮煮、帆立とあおさの柚子胡椒和え、たたきごぼう、味付数の子、若桃シロップ漬、鳥うに、磯貝からし胡麻和え

●二の重
市松サラミ&チーズ、ベーコンのチーズムースロール、きんかん蜜煮、牛肉しぐれ煮、蟹と野菜のテリーヌ、ホワイトバストラミ、スモークサーモン、スパイシーミートテリーヌ、あんずシロップ漬、ローストビーフ、若鶏明太子巻、紅茶合鴨スモーク、スタッフドオリーブ

●三の重
市松紅白かまぼこ、帆立の照焼、昆布巻、伊達巻、海老塩焼、いくら醤油漬、紅白なます、里芋煮、筍煮、梅人参煮、ふき煮、さんま柚庵八幡巻、トラウト西京焼、花麩蒲根

商品番号 26

八百彦本店
## 和風二段重
お重サイズ：たて21.0×よこ21.0×高さ5.0cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：乳成分、えび、卵、小麦

（本体価格）12,000円
（参考税込価格）12,960円

●一の重
紅梅くらげ、たたき牛蒡、昆布巻、いくら醤油漬、紅白なます、黒豆煮、舞桜、有頭海老煮、栗きんとん、栗池皮煮、チェダーシュリンプサラダ、ブロッコリー、味付数の子、きんかん蜜煮、銀玉子、ごまポテト

●二の重
雑八幡巻、栗甘露煮、角うに、五色酢くらげ、伊達巻、メ鯛、こはだ栗漬、トラウト西京焼、田作り、くるみ飴炊き、鮒込蕨野、帆立の照焼、ふき煮、花麩、梅人参煮、里芋煮、筍煮

●二の重
●一の重
3人前



# 京料理 濱登久

●三の重
●一の重
●二の重

商品番号 20

濱登久
## 和風おせち 三段重
お重サイズ：たて17.8×よこ17.8×高さ6.2cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび

（本体価格）18,000円
（参考税込価格）19,440円

3~4人前

●一の重
伊勢海老、海老芋、松笠くわい、人参紅梅、長芋白梅、蒲鉾、花豆、里芋田楽、穴子八幡巻き、桃甘露煮、博多高野、鴨胡桃、棒鱈、湯葉巻、いか団子、鮒さや、亀甲、陣笠、子皆煮

●二の重
黒豆、蟹風味サラダ、伊達巻、蒲根鮮頭、有頭海老、人参紅梅、長芋白梅、スモークチキンマリネ、バイ貝、姫くわい、寿人参・大根、栗きんとん、合鴨ロース、松風うに焼き、花蒲根

●三の重
いか明太和え、鰆柚庵焼き、巻蕎巻き、ひねり筍蒲、姫くわい、ごまめ、数の子、いくらなます、野菜テリーヌ、海老旨煮、昆布巻き、結び牛蒡・人参、かぼちゃサラダ、筑紫煮、手長海老、花蒲根

3~4人前

商品番号 21

濱登久
## 和風おせち 二段重
お重サイズ　たて21.5×よこ21.5×高さ6.2cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび

（本体価格）15,000円
（参考税込価格）16,200円

●一の重
鰆柚庵焼き、合鴨ロース、松風うに焼き、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン柚庵焼き、桃甘露煮、鴨胡桃、いか団子、牛肉味噌漬焼き、うらじろ根茸、博多高野、有頭海老、バイ貝、姫くわい、床節、人参紅梅、長芋白梅、亀甲、鮒さや

●二の重
蒲鉾、ひねり筍蒲、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉巻、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松笠くわい、手長海老、昆布巻き、栗きんとん、いか明太和え、寿人参・大根

商品番号 22

濱登久
## 和風おせち 一段重
お重サイズ：たて21.5×よこ21.5×高さ6.2cm
消費期限：平成30年1月1日
特定原材料：卵、小麦、乳成分、えび

（本体価格）10,000円
（参考税込価格）10,800円

伊達巻、錦糸巻、離別巻、博多高野、有頭海老、栗甘露煮、鮒ボン酢煮、花蒲根、バイ貝、合鴨ロース、黄金蒸し、棒鱈、小芋、いくら・なます、昆布巻き、穴子鯛門巻き、人参紅梅、長芋白梅、松笠くわい、いか団子、数の子、ごまめ、鮒田巻、煮海老、花豆みじん粉揚げ、黒豆、鮒さや、栗きんとん、寿人参・大根

2~3人前