



ご予約受付中
2021年
12月25日土
2021年
12月31日金

商品お渡し日
締切日は一部商品によって異なります。

★正午以降のお渡しとさせていただきます。



アルビィ

おなまえ 様 受付日 月 日 () 担当者

ご住所 電話番号 _____ 領収者印

店頭お渡し日時 **12月31日[金]** 正午以降 午後 時頃

お支払金額 円 ご入金日 月 日

| No. | 商品名 | 参考税込価格 | 数量 |
|--|--------------------------------|---------|----|
| No. 1~32 は ご予約締切日 12月25日[土]までとなります。 | | | |
| 1 | アルビスオリジナル おせち料理 繋 -つなぐ- | 19,440円 | |
| 2 | アルビスオリジナル おせち料理 特選和二段重 | 16,200円 | |
| 3 | アルビスオリジナル おせち料理 和三段重 | 16,200円 | |
| 4 | アルビスオリジナル おせち料理 和洋三段重 | 16,200円 | |
| 5 | アルビスオリジナル おせち料理 和洋二段重 | 10,800円 | |
| 6 | ANAクラウンプラザホテル岡山 和洋中おせち 一段重 | 20,000円 | |
| 7 | ANAクラウンプラザホテル岡山 洋食オードブル一段重 | 17,000円 | |
| 8 | ANAクラウンプラザホテル岡山 特撰おせち料理 和洋二段重 | 27,500円 | |
| 9 | ANAクラウンプラザホテル岡山 特撰おせち料理 和洋中三段重 | 35,000円 | |
| 10 | 酒登久 和風おせち 三段重 | 21,600円 | |
| 11 | 酒登久 和風おせち 個食二段重 | 10,800円 | |
| 12 | 酒登久 和洋おせち 三段重 | 21,600円 | |
| 13 | 酒登久 和風おせち 二段重 | 16,200円 | |
| 14 | 酒登久 和風おせち 一段重 | 10,800円 | |
| 15 | 千里山荘 おせち料理 和洋三段重 | 16,200円 | |
| 16 | 千里山荘 おせち料理 二段重 | 10,800円 | |
| 17 | 千里山荘 おせち料理 和洋三段重 | 32,400円 | |
| 18 | 千里山荘 おせち料理 三段重 | 21,600円 | |
| 19 | 金沢ニューブランドホテル 和洋中かさね 3段重 | 28,080円 | |
| 20 | 金沢ニューブランドホテル ミニグルメ 3段重 | 19,440円 | |
| 21 | 金沢ニューブランドホテル お二人用 2段重 | 15,120円 | |
| 22 | 八百屋本店 和洋三段重 | 21,600円 | |
| 23 | 八百屋本店 和洋一段重 | 10,800円 | |
| 24 | 八百屋本店 和風二段重 | 21,600円 | |
| 25 | 日本料理なだ方 お節重詰め | 21,600円 | |
| 26 | 五万石本店 特選おせち 二段重 | 21,600円 | |
| 27 | 五万石本店 和風おせち 三段重 | 24,840円 | |
| 28 | 五万石本店 特選おせち 三段重 | 32,400円 | |
| 29 | 葉香楼 加賀のと満喫中華オードブル | 10,800円 | |

| No. | 商品名 | 参考税込価格 | 数量 |
|---|--------------------------|---------|-------|
| 30 | 葉香楼 満漢全席おせち二段重 [巻の重+武の重] | 24,840円 | |
| 31 | プレミナンス オードブル・デギュスタシオン | 19,440円 | |
| 32 | プレミナンス オードブル二段重 海の幸・山の幸 | 25,920円 | |
| No. 33 は ご予約締切日 12月20日[月]までとなります。 | | | |
| 33 | 加賀屋 おせち和風三段重と酒肴三品付き | 35,640円 | |
| No. 34~35 は ご予約締切日 12月16日[木]までとなります。 | | | |
| 34 | カネハツ 和風二段重 初梅(はつうめ) | 11,664円 | |
| 35 | カネハツ 和風三段重 彩鶴(あやづる) | 14,904円 | |
| No. 36~56 は ご予約締切日 12月25日[土]までとなります。 | | | |
| 36 | 宅配専用 (冷凍) 海鮮おせち二段重 | 16,200円 | 別紙に記入 |
| 37 | 宅配専用 (冷凍) おせち 二段重 | 10,800円 | 別紙に記入 |
| 38 | アルビスオリジナル おもてなしおせちオードブル華 | 5,379円 | |
| 39 | お刺身盛合せ 天晴(あっぱれ) | 6,264円 | |
| 40 | お刺身盛合せ 優雅(ゆうが) | 5,379円 | |
| 41 | お刺身盛合せ 晴海(はるみ) | 4,299円 | |
| 42 | お刺身盛合せ 大晴(たいせい) | 3,219円 | |
| 43 | 本まぐろが主役の盛合せ (中トロ入り) | 2,139円 | |
| 44 | にぎり寿司盛合せ (30貫) | 2,700円 | |
| 45 | にぎり寿司盛合せ (40貫) | 3,564円 | |
| 46 | にぎり寿司盛合せ (50貫) | 4,320円 | |
| 47 | にぎり寿司盛合せ (60貫) | 5,184円 | |
| 48 | まぐろとサーモンの二色づくし (24貫) | 2,160円 | |
| 49 | 助六寿司盛合せ 和み | 1,059円 | |
| 50 | 鹿野酒造 常きげん純米大吟醸 キスオブファイア | 4,400円 | |
| 51 | 皇国晴酒造 皇国晴 大吟醸 幻の滝 | 2,750円 | |
| 52 | 立山酒造 立山 純米大吟醸 雨晴 | 2,811円 | |
| 53 | 桐田酒造 満寿泉 大吟醸「寿」 | 6,050円 | |
| 54 | 若鶴酒造 若鶴純米大吟醸 瑞雲 40 | 3,300円 | |
| 55 | 福光屋 加賀 純米大吟醸 極上原酒 | 2,750円 | |
| 56 | 一本義久保本店 一本義 樽搾り純米大吟醸 | 2,750円 | |

※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ください。※No.36・37をお申し込みの際は、別途宅配用お申し込み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。

店頭お渡し日時 **12月31日[金]** 正午以降 午後 時頃

おなまえ 様 領収者印

お渡し店舗 受付担当印

お預り金額 円 店

※No.36・37をお申し込みの際は、別途宅配用お申し込み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。各ご注文の商品をお取りの際は、必ずお客様控えをご持参ください。※個人情報保護法に基づきお申し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り消しはお受けできませんので、あらかじめご了承ください。※天候および交通事情により商品到着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、商品写真と実物の色が異なる場合がございます。※数量限定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、本体価格に消費税をかけた目安の税込価格です。ご購入の際によって、消費税に差異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・そば・かに・そば(落花生))を記載しております。アレルギーは一部変更になる場合がございます。

カタログ有効期限: 2021年12月25日まで

新春の宴を彩る アルビスオリジナルおせち

繋

つなぐ

北陸の味を中心に、色とりどりの祝い肴を詰め合わせました。
みんなの笑顔と一緒に祝いの席を飾ります。



41
品目

- ◆ せいごに甲羅盛
- ◆ 福井サーモン加賀味噌漬
- ◆ 六角里芋煮
- ◆ 花形人参煮
- ◆ しいたけ煮
- ◆ パイ貝煮
- ◆ 竹の子煮
- ◆ ふき煮
- ◆ 天使の海老煮
- ◆ 治部煮巻
- ◆ 花餅手毬
- ◆ 塩ぶり
- ◆ あわび煮
- ◆ 加賀野菜なます
- ◆ 味付いくら
- ◆ 金柑甘露煮
- ◆ ごり佃煮
- ◆ 能登豚の煮豚
- ◆ 宇治抹茶金箔羊羹
- ◆ 同産丹波黒豆
- ◆ 五郎島きんとん
- ◆ 丁呂木酢漬(白)
- ◆ 丁呂木酢漬(赤)
- ◆ 渋皮付栗甘露煮
- ◆ 小鯛さき漬
- ◆ さすの昆布メ
- ◆ 味付数の子
- ◆ 昆布巻(紅鮭)
- ◆ たたきごぼう
- ◆ 能登の厚焼玉子
- ◆ 羽二重奉書
- ◆ 柿博多サンド
- ◆ 花餅かすみ梅
- ◆ 紅梅餅
- ◆ ほたるいかの沖漬
- ◆ 花形かまぼこ
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ 真だら煮
- ◆ 赤巻かまぼこ
- ◆ 昆布巻かまぼこ
- ◆ 花餅かざり

選び抜いた海の幸、山の幸で仕上げた北陸の味



- 富山の味**
- 1 昆布巻(紅鮭)
 - 2 パイ貝煮
 - 3 塩ぶり
 - 4 赤巻かまぼこ
 - 5 ほたるいかの沖漬
 - 6 さすの昆布メ
- 福井の味**
- 7 小鯛さき漬
 - 8 せいごに甲羅盛
 - 9 福井サーモン加賀味噌漬
 - 10 羽二重奉書



- 石川の味**
- 11 能登豚の煮豚
 - 12 花形かまぼこ
 - 13 能登の厚焼玉子
 - 14 五郎島きんとん
 - 15 渋皮付栗甘露煮
 - 16 花餅かすみ梅
 - 17 真だら煮
 - 18 花餅手毬
 - 19 治部煮巻
 - 20 加賀野菜なます

ご予約特典

1 アルビスオリジナル おせち料理 繋-つなぐ- をご予約の方

アルビス Ponta ポイント **300** ポイント進呈!

※ポイントは、代金お支払いの際に消費させていただきます。



商品番号 **1** 限定**600**食 **2~3**人前

アルビス オリジナル おせち料理 繋-つなぐ-

本体価格 **18,000**円 (参考税込価格) **19,440**円

お重サイズ(外寸): たて31.5×よこ31.5×高さ6.0cm
【消費期限:2022年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

※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。※飾りは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、本体価格に消費税を掛けた目安の税込価格です。ご購入点数によって、消費税に差異が発生する場合がございます。

特選和二段重



アルビスのおせち ◆ ◆ ◆ アルビスオリジナルおせち



老の重

式の重

伝統具材と豪華素材がコラボ。
ワンランク上の贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

アルビスのおせち ◆ ◆ ◆ アルビスオリジナルおせち

34
品目

老の重【21品目】

- ◆ とらふぐ皮の梅酢和え
- ◆ 田作り
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ 焼ほたて
- ◆ のどぐろ甘酢漬
- ◆ アンコウ黒酢南蛮漬
- ◆ 名古屋コーチン伊達巻
- ◆ 安納芋入りきんとん
- ◆ 淡皮付栗甘露煮
- ◆ スモークサーモン
- ◆ 宇治抹茶金箔羊羹
- ◆ 国産丹波黒豆
- ◆ 丁呂木酢漬(赤)
- ◆ 丁呂木酢漬(白)
- ◆ 紅白大根なます
- ◆ 味付いくら
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 笹よもぎ餅
- ◆ 味付数の子
- ◆ 真だら煮
- ◆ 金柑甘露煮

式の重【13品目】

- ◆ 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
- ◆ 花餅手毬
- ◆ バイ貝煮
- ◆ 天使の海老煮
- ◆ あわびの旨煮
- ◆ ふり照焼
- ◆ たたきごぼう
- ◆ さすの昆布

ご予約特典
2 アルビスオリジナル おせち料理
特選和二段重 をご予約の方
アルビス
Ponta
ポイント
200ポイント進呈!
ポイント、代金お支払いの際に進呈させていただきます。



2~3
人前

商品番号 **2** 限定**350**食
アルビスオリジナル
おせち料理 **特選和二段重**

本体価格 **15,000**円 (参考税込価格) 16,200円

お重サイズ(外寸・1段あたり): たて18.5×よこ24.2×高さ5.4cm
【消費期限: 2022年1月1日】
● 特定原材料 卵 小麦 えび

アルビスの こだわり



のどぐろ甘酢漬
山口県下関漁港にて水揚げされたのどぐろを使用。昆布の旨味が詰まっており、のどぐろ本来の味と相まって魚介のもつ旨味が口に入れた瞬間に広がります。



天使の海老煮
ニューカレドニア産“天使の海老”を使用。当社オリジナルの天然だしでじっくり煮込んだ海老は、皮も柔らかく、頭から尾まで全部お召上がりいただけます。



名古屋コーチン伊達巻
名古屋コーチンの卵を100%使用した伊達巻です。独特のコクや風味が強くしっとりとした食感が特長です。



真だら煮
真だらの淡白なうま味とやわらかい食感を調和させ上品な味に仕上げました。



アンコウ黒酢南蛮漬
一口サイズにカットしたアンコウを特製黒酢南蛮酢に漬けました。少し甘めで食べやすく仕上げました。



とらふぐ皮の梅酢和え
国産とらふぐの皮を使用し、色合いもよく食べやすい梅酢味に仕上げました。

*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。*飾りは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。
*参考税込価格は、本体価格に消費税を掛けた目安の税込価格です。ご購入点数によって、消費税に差異が発生する場合がございます。

ご予約締切日 **12/25** まで 商品お渡し日 **12/31** 正午以降

アルビスの こだわり

アルビスの
おせち
◆
◆
◆
アルビスオリジナルおせち



煮しめ

素材の旨味を活かし、だし風味を大事に仕上げました。アルビスこだわりの逸品です。



さすの昆布メ

富山名産のさすの昆布メ。モチっとした食感のさすを昆布で挟んで熟成しており、昆布の風味が引立つ逸品です。



黒豆

黒豆の中でも、最も良質と言われる国産の丹波黒大豆を厳選。ふっくら柔らかく炊き上げました。



バイ貝煮

魚津産バイ貝をアルビスオリジナルの「3種の合わせだし」でじっくりと煮込みました。



棒だら煮

北海道産のすけとうだらを使用し、じっくり柔らかく煮込み、風味よく仕上げました。



ぶり照焼

脂のったぶりを特製のタレで照り焼きに仕上げました。出世魚で新年の縁起を好みます。



巻の重

式の重

参の重



巻の重 [12品目]

- ◆ 菜の花にしん
- ◆ ままかり
- ◆ チキン八幡巻
- ◆ 昆布巻(紅鮭)
- ◆ かしくるみ
- ◆ 国産丹波黒豆
- ◆ 栗甘露煮
- ◆ 焼ほたて
- ◆ ぶり照焼
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 玉子焼
- ◆ 紅白大根なます

式の重 [9品目]

- ◆ 味のたけ
- ◆ 味付いくら
- ◆ 棒だら煮
- ◆ たこ蒸し焼
- ◆ さすの昆布メ
- ◆ 芋きんとん
- ◆ 栗甘露煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ 田作り
- ◆ たたきごぼう

参の重 [12品目]

- ◆ あわび煮
- ◆ 味付数の子
- ◆ 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

ご予約特典
 3 アルビスオリジナル おせち料理 和三段重 をご予約の方
 アルビス Ponta ポイント **200** ポイント進呈!
ポイントは、代金お支払いの際に進呈させていただきます。



商品番号 **3** 限定**600**食
 アルビスオリジナル
おせち料理 和三段重

3~4
人前

本体価格 **15,000**円 (参考税込価格) 16,200円

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: 2022年1月1日】

● 特定原材料 (部) 乳成分 小麦 えび

※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。※飾りは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、本体価格に消費税を掛けた目安の税込価格です。ご購入点数によって、消費税に差異が発生する場合がございます。

ご予約締切日 **12/25** まで 商品お渡し日 **12/31** 正午以降

和洋おせち



巻の重

35
品目



式の重

- 巻の重【10品目】
- ◆ カジキのハニーマスタード
 - ◆ さつまロールパイ
 - ◆ アンデスポークパストラミ
 - ◆ えびとアスパラのテリリヌ
 - ◆ スモークサーモン
 - ◆ あい鴨野菜巻
 - ◆ サーモンのエスカベッシュ
 - ◆ 若桃甘露煮
 - ◆ えび小町
 - ◆ ミートローフ

- 式の重【12品目】
- ◆ 紅白蒲鉾
 - ◆ 玉子焼
 - ◆ 紅白大根なます
 - ◆ 味付いくら
 - ◆ 椿だん煮
 - ◆ 芋きんとん
 - ◆ さすの昆布漬
 - ◆ 国産丹波黒豆
 - ◆ 栗甘露煮
 - ◆ 伊達巻
 - ◆ 田作り
 - ◆ たたきごぼう

- 参の重【13品目】
- ◆ あわび煮
 - ◆ 味付数の子
 - ◆ パイ貝煮
 - ◆ えび煮
 - ◆ 高野豆腐煮
 - ◆ 六角里芋煮
 - ◆ 竹の子煮
 - ◆ 六角里芋煮
 - ◆ ふき煮
 - ◆ 花形人参煮
 - ◆ しいたけ煮
 - ◆ 花形かまぼこ
 - ◆ ぶり照焼

和洋二段重



巻の重

27
品目



式の重

- 巻の重【10品目】
- ◆ カジキのハニーマスタード
 - ◆ さつまロールパイ
 - ◆ アンデスポークパストラミ
 - ◆ えびとアスパラのテリリヌ
 - ◆ スモークサーモン
 - ◆ あい鴨野菜巻
 - ◆ サーモンのエスカベッシュ
 - ◆ 若桃甘露煮
 - ◆ えび小町
 - ◆ ミートローフ

- 式の重【17品目】
- ◆ 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
 - ◆ 国産丹波黒豆
 - ◆ 芋きんとん
 - ◆ 栗甘露煮
 - ◆ 昆布巻(紅鮭)
 - ◆ 味付数の子
 - ◆ パイ貝煮
 - ◆ えび煮
 - ◆ 焼ほたて
 - ◆ ぶり照焼
 - ◆ 田作り

ご予約特典

5 アルビスオリジナル おせち料理
和洋二段重 をご予約の方

アルビス
Ponta
ポイント

100 ポイント
進呈!

ポイントは、代金お支払いの際に進呈させていただきます。

商品番号 **5** 限定**300**食 **2~3**人前

アルビス オリジナル
おせち料理 **和洋二段重**

本体
価格 **10,000**円 (参考税込価格)
10,800円

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: 2022年1月1日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび がに

ご予約特典

4 アルビスオリジナル おせち料理
和洋三段重 をご予約の方

アルビス
Ponta
ポイント

200 ポイント
進呈!

ポイントは、代金お支払いの際に進呈させていただきます。

商品番号 **4** 限定**600**食 **3~4**人前

アルビス オリジナル
おせち料理 **和洋三段重**

本体
価格 **15,000**円 (参考税込価格)
16,200円

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: 2022年1月1日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび がに



※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。※飾りは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、本体価格に消費税を掛けた目安の税込価格です。ご購入点数によって、消費税に差異が発生する場合がございます。

新春を華やかに寿ぐ三段重

アルビスのおせち

ホテルのおせち



中華の重

洋の重

和の重



商品番号 **6** **数量限定**
 ANAクラウンプラザホテル富山 和洋中おせち一段重 **2-3人前**
 本体価格 **18,518円** (参考税込価格) **20,000円**
 お重サイズ(外寸): 丸型32.6×よこ26.4×高さ5.1cm [消費期限: 2022年1月1日]
 ● 特定原材料 **卵** **乳成分** **小麦** **えび** **かに**

ANAクラウンプラザホテル富山

アルビスのおせち

ホテルのおせち

富山自慢の山海の幸を揃え、素材の持ち味を活かした、上品な味わいと豊かさを堪能ください。



商品番号 **7** **数量限定**
 ANAクラウンプラザホテル富山 洋食オードブル一段重 **3-4人前**
 本体価格 **15,740円** (参考税込価格) **17,000円**
 お重サイズ(外寸): 丸型38.9×よこ20.1×高さ5.1cm [消費期限: 2022年1月1日]
 ● 特定原材料 **卵** **乳成分** **小麦** **えび**

商品番号 **9** **数量限定**
 ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 和洋中三段重 **4-5人前**
 本体価格 **32,407円** (参考税込価格) **35,000円**
 お重サイズ(外寸): 丸型21.5×よこ21.5×高さ16.7cm [消費期限: 2022年1月1日]
 ● 特定原材料 **卵** **乳成分** **小麦** **えび** **かに**

商品番号 **8** **数量限定**
 ANAクラウンプラザホテル富山 特撰おせち料理 和洋二段重 **3-4人前**
 本体価格 **25,462円** (参考税込価格) **27,500円**
 お重サイズ(外寸): 丸型21.5×よこ21.5×高さ11.0cm [消費期限: 2022年1月1日]
 ● 特定原材料 **卵** **乳成分** **小麦** **えび** **かに**

- 和の重**
- 紅白蒲鉾 ● 伊達巻 ● にしん昆布巻 ● 梅餅 ● 片口鯛の田作り ● 鰹節油煮
 - 数の子醤油漬 ● 空豆甘露煮 ● 穴子竜眼巻 ● 黒豆福寿煮 ● 紅白千代呂木
 - 若桃甘露煮 ● 白海老酢漬 ● 小鯛餅 ● 紅白餅 ● いくら醤油漬
 - 芋きんとん ● 栗甘露煮 ● 雑西京焼 ● プリ煎り焼き ● 松笠いか白焼
 - 蓮根の芽梅酢漬 ● 柚子皮甘露煮 ● ぐわい松笠醤油煮 ● 穂先富士煮
 - 子持鮎甘露煮 ● 花形人参煮 ● たこ照り焼き ● 山ウド味噌漬

- 洋の重**
- 生ハムチーズロール ● ファアグラとカシューナッツのパテ
 - 合鴨オレンジソース煮 ● オマールテルミドールベイヤメルソース
 - ドライアブリコット ● ブロッコリーパイオン煮 ● ニシンマリネ
 - ドライマトのワイン煮 ● ポロニアソーセージ ● 塩漬けオリーブ
 - スタッドオリーブ ● カニテリーヌ ● 紅鮭スモークロール
 - キャビア ● ポークリートのトリュフ添え ● ローストビーフ

- 中華の重**
- クランベリーとクルミのシロップ煮 ● 豚肉の味噌焼
 - 杏子白ワイン煮 ● チキンサラダ柚子風味 ● セロリ塩漬
 - 紅スワイガニ爪肉 ● いか中華 ● アカニシ貝醤油煮
 - 紅チャーシュー ● 子持昆布紹興酒味 ● レモン酢くらげ
 - 中華わかめ ● 豚タンのピリ辛スモーク ● 帆立照焼
 - 海老艶煮 ● 紅鮭玉子巻

※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。※飾りは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。※参考税込価格は、本体価格に消費税を掛けた目安の税込価格です。ご購入点数によって、消費税に差異が発生する場合がございます。

料亭ならではの和風に加え
洋風も存分に楽しめる
豪華な一品です。



- 老の重**
- ◆鱈油焼き ◆合鴨コース ◆松風うに焼き
 - ◆穴子八幡巻 ◆神鱈 ◆里芋田菜 ◆栗甘露煮
 - ◆サーモン柚庵焼 ◆桃甘露煮 ◆蝦胡枝
 - ◆いか団子 ◆牛肉味噌漬焼 ◆うらじろ椎茸
 - ◆博多高野 ◆有頭海老 ◆パイ貝 ◆蛸くわい
 - ◆床節 ◆人蔘紅梅 ◆長芋白梅 ◆亀甲 ◆絹さや
- 式の重**
- ◆蒲鉾 ◆ひねり蒟蒻 ◆黒豆 ◆伊達巻
 - ◆花豆煮 ◆湯葉煮 ◆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
 - ◆寿人蔘 ◆大根
- 参の重**
- ◆パンピングサラダ ◆スモークチキンマリネ
 - ◆カニ風味サラダ ◆カニ爪フライ
 - ◆ポロニアソーセージ
 - ◆チーズフォンデュ用チーズ
 - ◆合鴨とほうれん草のパイ包み ◆ポーク煮
 - ◆カニと野菜のテリーヌ ◆オレンジ重ね焼
 - ◆甘福胡麻和え ◆ミニッツチーズソース
 - ◆チキン三色巻

商品番号 **12**

3~4人前

演登久 和洋おせち三段重

本体価格 **20,000円**

(参考税込価格) 21,600円

お重サイズ(外寸:1段あたり): 全て215×よこ215×高さ6.2cm
[消費期限:2022年1月1日]

◆特定原材料

卵 乳成分 小麦 えび かに

見た目の美しさと、上品な味わいの
京料理の魅力が詰まった和三段重。
ちょっと贅沢で、心和むお正月の
宴をお楽しみください。



商品番号 **10**

1~5人前

演登久 和風おせち三段重

本体価格 **20,000円**

(参考税込価格) 21,600円

お重サイズ(外寸:1段あたり): 全て215×よこ215×高さ6.2cm
[消費期限:2022年1月1日]

◆特定原材料

卵 乳成分 小麦 えび

- 老の重**
- ◆鱈油焼き ◆里芋田菜 ◆サーモン柚庵焼
 - ◆鱈昆布巻 ◆神鱈 ◆蛸くわい ◆花豆
 - ◆たらこ昆布巻 ◆合鴨コース ◆博多高野
 - ◆うらじろ椎茸 ◆パイ貝 ◆人蔘紅梅
 - ◆長芋白梅 ◆有頭海老 ◆絹さや
- 式の重**
- ◆鯉くるみ ◆ごまめ ◆花サーモン
 - ◆穴子八幡巻 ◆伊達巻 ◆金柑煮
 - ◆なます ◆いくら ◆龍蝦巻 ◆数の子
 - ◆鳥賊このわた和え ◆栗甘露煮
 - ◆金粉黒豆
- 参の重**
- ◆ひねり蒟蒻 ◆蒲鉾 ◆松風扇面串
 - ◆伊達巻 ◆花豆煮 ◆昆布巻き ◆寿人蔘 ◆大根
 - ◆黒明太和え ◆焼栗金紙包み
 - ◆金柑玉子 ◆牛肉味噌漬焼 ◆床節
 - ◆栗きんとん ◆湯葉煮 ◆岩牡甘露煮

京都の料亭らしい華やかな盛り付け。



商品番号 **13**

3~4人前

演登久 和風おせち二段重

本体価格 **15,000円**

(参考税込価格) 16,200円

お重サイズ(外寸:1段あたり): 全て215×よこ215×高さ6.2cm
[消費期限:2022年1月1日]

◆特定原材料

卵 乳成分 小麦 えび

伝統の味わいがこの一段に
凝縮した自慢のお重。



商品番号 **14**

2~3人前

演登久 和風おせち一段重

本体価格 **10,000円**

(参考税込価格) 10,800円

お重サイズ(外寸): 全て215×よこ215×高さ6.2cm
[消費期限:2022年1月1日]

◆特定原材料

卵 乳成分 小麦 えび

- ◆伊達巻 ◆鰯糸巻 ◆龍蝦巻 ◆博多高野
- ◆有頭海老 ◆栗甘露煮 ◆胡弓筋串
- ◆花蓮根 ◆パイ貝 ◆合鴨コース ◆黄金蒸し
- ◆神鱈 ◆小芋 ◆いくらなます ◆昆布巻き
- ◆穴子八幡巻 ◆人蔘紅梅 ◆長芋白梅
- ◆松笠くわい ◆いか団子 ◆数の子
- ◆ごまめ ◆栗田巻 ◆真海老
- ◆花豆みじん粉揚げ ◆黒豆 ◆絹さや
- ◆栗きんとん ◆寿人蔘 ◆大根

各々に同じ盛り合わせをお召し上がりいただけます。



商品番号 **11**

2~4人前

演登久 和風おせち個食二段重

本体価格 **10,000円**

(参考税込価格) 10,800円

お重サイズ(外寸:1段あたり): 全て165×よこ165×高さ6.2cm
[消費期限:2022年1月1日]

◆特定原材料

卵 乳成分 小麦 えび

- 老の重**
- ◆蒲鉾(紅白) ◆黄金蒸し ◆松風扇面串 ◆花豆みじん粉揚げ
 - ◆伊達巻 ◆結び蒟蒻 ◆有頭海老 ◆焼魚 ◆数の子 ◆ごまめ
 - ◆昆布巻き ◆人蔘紅梅 ◆長芋白梅 ◆神鱈 ◆松笠くわい
 - ◆花蓮根 ◆栗きんとん ◆いか団子 ◆たたき牛蒡 ◆寿人蔘 ◆大根
 - ◆竹筒黒豆 ◆結び牛蒡 ◆人蔘 ◆はじかみ ◆絹さや
- 式の重**

「老舗はいつも新しい」を理念に、天保元年(1830年)創業以来、代々受け継がれてきた伝統を守りながらも、時代の流れに合わせた味を追求し続けております。日本料理「なだ万」が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家庭で日本料理の粋をお楽しみいただけます。



商品番号 **25** 限定**25食**

日本料理 **なだ万**
お節重詰め **2人前**

本体価格 **20,000円** (参考税込価格) 21,600円

お歳サイズ(外寸): 17.7×17.7×高さ6.2cm
【消費期限: 2022年1月1日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび)

- 田作り ●編笠柚子 ●松笠鳥賊 ●紅鮭昆布巻 ●数の子煎り ●伊達巻 ●紅白小袖蒲焼 ●合鴨焼 ●鶏揚げ ●黒豆 ●種付節食め煮 ●干椎茸甘露煮 ●海老芝煮 ●牛蒡煮 ●餅さや ●栗金団 ●小鯛笹漬 ●紅白なます ●小鯛 ●錦西京焼 ●帆立生巻 ●鱈煮 ●梅花人参 ●真鯨煮 ●数の子煮

日本料理 なだ万



各時代の文人や
名士に愛されてきた
日本料理「なだ万」。

和洋料理 五万石本店

五万石本店

越中料理 五万石本店は富山でとれた
選りすぐりの食材を使い、
日本料理の風情を満載し心をこめた味わいを
豊かなおしきを提供しています。



商品番号 **27** **1人前**

五万石本店
和風おせち三段重

本体価格 **23,000円** (参考税込価格) 24,840円

お歳サイズ(外寸: 1段あたり):
17.7×20.1×高さ5.4cm
【消費期限: 2022年1月1日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび かに)

- おせちの重
●むかご松 ●サーモン西京焼 ●香子むかご煮 ●鯛焼 ●数の子蒲焼 ●鱈炙 ●柚子煎餅 ●ほたるいかしめ煮 ●田作りシチュー ●海老煮 ●大根田舎煮 ●ローストビーフ ●甘海老煎餅 ●くるみ甘露煮 ●花餅
- おせちの式
●豚角煮 ●味付菜の花 ●煎餅 ●梅人参 ●合鴨団子 ●椎茸煮 ●五こんにゃく ●鯛のイペ ●伊達巻 ●種付節食め煮 ●大根やわらか煮 ●重厚煮 ●穴子八幡巻 ●高野豆腐煮 ●鱈煮 ●鯛やわらか煮 ●おくら胡麻和え
- おせちの参
●かしき厚揚げ ●鯛の揚げ ●鯛マスタートード ●白きくらげ甘露煮 ●五郎金時のお皮煮 ●いちじくりんごクリームチーズ ●スモークサーモン ●若狭煮 ●五ねり甘露煮 ●栗金団 ●和風ミートローフ ●合鴨(イストラム) ●きくらげ紅白なます

商品番号 **28** **1人前**

五万石本店
特選おせち三段重

本体価格 **30,000円** (参考税込価格) 32,400円

お歳サイズ(外寸: 1段あたり): 17.7×20.7×高さ5.5cm
【消費期限: 2022年1月1日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび かに)



商品番号 **26** 数量限定 **2~3人前**

五万石本店 特選おせち二段重

本体価格 **20,000円** (参考税込価格) 21,600円

お歳サイズ(外寸: 1段あたり): 14×よこ26.5×高さ5.5cm
【消費期限: 2022年1月1日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび かに)

- おせちの重
●金箔黒豆みぞれ ●紅白くらげなます ●かにサラダ ●若ももみぞれ ●クリームチーズ香煎 ●栗きんとん ●いくら醤油 ●椎茸巻 ●花ゆり ●干し椎茸 ●海老の旨煮 ●数の子醤油 ●むかご松 ●鯛煮 ●かに真文
- おせちの式
●干枝かぶら ●田作りシチュー ●富山ポーク八幡巻 ●かしき厚揚げ ●サーモン西京焼 ●鯛のイペ ●ししゃも和え ●ローストビーフ ●あびり焼 ●一寸豆腐 ●鯛 ●鯛煎餅 ●高野豆腐 ●すず ●椎茸 ●れんこん ●里芋 ●梅人参 ●玉こんにゃく ●きぬさや ●くわい
- おせちの参
●海老の旨煮 ●初節過ぎ焼玉子 ●甘海老煎餅 ●鯛やわらか煮 ●クリームチーズ香煎 ●あびり焼 ●ほたるいか ●サーモン風味煮
- おせちの参
●軽巻 ●ししゃも和え ●にしんマスタートード ●若狭煮 ●田作りシチュー ●鯛煮 ●数の子醤油 ●むかご松 ●鯛子昆布巻 ●真鯨煮 ●きぬさや ●干し ●高野豆腐 ●鯛煮

八百彦本店

「お客様に美味しいものを食べて頂きたい。」
八百彦本店はその一心で日々精進し、これからも
「まじめ」の歴史を刻んで参ります。



商品番号 **22** **4-6人前**

八百彦本店
和洋三段重

本体価格 **20,000円** (参考税込価格) 21,600円

お歳サイズ(外寸: 1段あたり):
たて21.5×よこ21.5×高さ5.7cm
【消費期限: 2022年1月2日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび かに)

- おせちの重
●メ饅 ●こはだ煮 ●黒豆煮 ●田作り ●くるみ揚げ ●栗皮煮 ●栗きんとん ●有頭海老煮 ●紅白なます ●子持昆布山海和え ●たたき牛蒡 ●味付数の子 ●数の子松前漬 ●紅梅くらげ ●角うに
- おせちの式
●スモークサーモントラウトのマリネ ●鶏たたき ●パプリカ甘酢漬 ●レザンアルメット ●チェダーシュリンプサラダ ●スパイスミートテリーヌ ●紅茶合鴨スモーク ●スタッフオリブ ●ローストビーフ ●あんずシロップ漬 ●市松サラミチーズ ●豚バラあぶり焼 ●若狭シロップ漬 ●チーズ入りミートテリーヌ ●蟹と野菜のテリーヌ
- おせちの参
●いくら醤油 ●海鮮子宝和え ●紅白市松かまぼこ ●伊達巻 ●花餅 ●鯛明太子 ●トラウト西京焼 ●きんかん煮 ●蟹味団子 ●梅人参 ●昆布巻 ●帆立照焼 ●海老高野 ●椎茸煮 ●煎餅 ●ふき煮 ●さつまいも甘煮 ●焼き湯葉 ●子持いか



- おせちの式
●ローストビーフ ●あんずシロップ漬 ●穴子昆布巻 ●牛肉野菜巻 ●合鴨ロース黒胡椒風味 ●若狭シロップ漬 ●鯖焼 ●錦西京焼 ●茗荷甘酢漬 ●市松バター ●豚バラあぶり焼 ●鯛明太子 ●栗甘煮 ●海老高野 ●椎茸煮 ●煎餅 ●ふき煮 ●梅人参 ●蟹爪一夜干 ●帆立照焼 ●焼き湯葉
- おせちの重
●いくら醤油 ●紅白なます ●伊達巻 ●紅白かまぼこ ●田作り ●くるみ揚げ ●黒豆煮 ●栗皮煮 ●栗きんとん ●鯛焼 ●数の子 ●鯛のイペ ●伊達巻 ●種付節食め煮 ●大根やわらか煮 ●重厚煮 ●穴子八幡巻 ●高野豆腐煮 ●鱈煮 ●鯛やわらか煮 ●おくら胡麻和え ●かしき厚揚げ ●鯛の揚げ ●鯛マスタートード ●白きくらげ甘露煮 ●五郎金時のお皮煮 ●いちじくりんごクリームチーズ ●スモークサーモン ●若狭煮 ●五ねり甘露煮 ●栗金団 ●和風ミートローフ ●合鴨(イストラム) ●きくらげ紅白なます
- おせちの参
●いくら醤油 ●紅白なます ●伊達巻 ●紅白かまぼこ ●田作り ●くるみ揚げ ●黒豆煮 ●栗皮煮 ●栗きんとん ●鯛焼 ●数の子 ●鯛のイペ ●伊達巻 ●種付節食め煮 ●大根やわらか煮 ●重厚煮 ●穴子八幡巻 ●高野豆腐煮 ●鱈煮 ●鯛やわらか煮 ●おくら胡麻和え ●かしき厚揚げ ●鯛の揚げ ●鯛マスタートード ●白きくらげ甘露煮 ●五郎金時のお皮煮 ●いちじくりんごクリームチーズ ●スモークサーモン ●若狭煮 ●五ねり甘露煮 ●栗金団 ●和風ミートローフ ●合鴨(イストラム) ●きくらげ紅白なます

商品番号 **24** **3人前**

八百彦本店 和風二段重

本体価格 **20,000円** (参考税込価格) 21,600円

お歳サイズ(外寸: 1段あたり): 17.7×21.5×高さ6.5cm
【消費期限: 2022年1月2日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび かに)

商品番号 **23** **2人前**

八百彦本店 和洋一段重

本体価格 **10,000円** (参考税込価格) 10,800円

お歳サイズ(外寸): 17.7×21.5×高さ5.6cm
【消費期限: 2022年1月2日】
●特定原材料 (卵 乳成分 小麦 えび)

宅配専用

おいしさをそのまま閉じ込めました。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。

「冷凍」海鮮おせち 二段重

34 品目

囲む人の笑顔を思いながら海の幸を
おいしさと感謝の
ふんだんに盛り込んだ二段重です。
気持ちをお届けします。



式の重

巻の重

式の重【17品目】

- ◆ たらの子旨煮
- ◆ 椎茸柚子煮
- ◆ 焼き湯葉
- ◆ 小海老の蜜煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ きんとん
- ◆ 渋皮栗甘露
- ◆ 柚なます
- ◆ 味付いくら
- ◆ 黒豆煮(金箔付)
- ◆ 紅蒲鉾
- ◆ 白蒲鉾
- ◆ 合鴨バストラミ
- ◆ ローストポーク
- ◆ フロッコリー
- ◆ カニカマ
- ◆ メープルくるみ

巻の重【17品目】

- ◆ 真鯛西京焼
- ◆ 昆布巻
- ◆ 小鯛西京焼
- ◆ にしんの笹包み
- ◆ 海老の旨煮
- ◆ 鮎有馬煮
- ◆ 鮎尾布メ
- ◆ 金柑
- ◆ 鯛の柳川風真丈
- ◆ 焼帆立
- ◆ 松前漬
- ◆ 鮑煮
- ◆ 味付数の子
- ◆ 田作り煮
- ◆ 手まり餅
- ◆ 酢だこ
- ◆ いか雲丹かんざし

商品番号 36 数量限定 2~3人前
冷凍 海鮮おせち 二段重
 本体価格 **15,000円** 宅配料込 (参考税込価格) 16,200円

お重サイズ(外寸):たて19.6×よこ19.6×高さ12.5cm
 【賞味期限:冷凍にて2022年1月31日】
 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。
 ●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

31 品目

選りすぐりの素材を丁寧に詰め込んだお得な二段重です。
一品一品に想いを込めて詰めました。



巻の重

式の重

式の重【18品目】

- ◆ たたき午煮
- ◆ 小海老の蜜煮
- ◆ 金ごままろ
- ◆ 知鳥鶏鶏皮
- ◆ 柚子なます
- ◆ 味付いくら
- ◆ 鮎尾布メ
- ◆ 糸昆布甘酢炊き
- ◆ こはだ栗漬
- ◆ 合鴨バストラミ
- ◆ 杏子煮
- ◆ たこのバジルソース和え
- ◆ フロッコリー
- ◆ カニカマ
- ◆ 鳴門金時芋
- ◆ 焼き湯葉
- ◆ 筍旨煮
- ◆ 椎茸柚子煮

巻の重【13品目】

- ◆ プリ照焼
- ◆ 笹餅巾着よもぎ
- ◆ メープルくるみ
- ◆ にしん幽庵焼
- ◆ きんとん
- ◆ 渋皮栗甘露
- ◆ 海老の旨煮
- ◆ 黒豆煮
- ◆ 昆布巻
- ◆ 紅蒲鉾
- ◆ 白蒲鉾
- ◆ 田作り煮
- ◆ 伊達巻

商品番号 37 数量限定 2~3人前
冷凍 おせち 二段重
 本体価格 **10,000円** 宅配料込 (参考税込価格) 10,800円

お重サイズ(外寸):たて19.6×よこ19.6×高さ12.5cm
 【賞味期限:冷凍にて2022年1月31日】※解凍後はお早めにお召し上がりください。
 ●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

「冷凍」おせち 二段重

お受け取り日は
12/30(木)~
1/2(日)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。
 ※解凍方法:解凍時間の目安は約24時間です。詳しいお取り扱い方法は、同封の説明書をご覧ください。

- みんなに嬉しいネタが10種。
- ① ばちまぐろ
 - ② いか
 - ③ アトランサーモン
 - ④ えび
 - ⑤ 湯引き真鯛
 - ⑥ うに
 - ⑦ いくら
 - ⑧ たこ
 - ⑨ ほたて
 - ⑩ 玉子

わさび抜き
※わさび小袋別添

●特定原材料
卵 乳成分
小麦 えび

※季節により内容が変更になる場合がございます。



にぎり寿司盛合せ

商品番号 44
〈30貫〉 本体価格 2,500円 (参考税込価格) 2,700円

商品番号 45
〈40貫〉 本体価格 3,300円 (参考税込価格) 3,564円

商品番号 46
〈50貫〉 本体価格 4,000円 (参考税込価格) 4,320円

商品番号 47
〈60貫〉 本体価格 4,800円 (参考税込価格) 5,184円

36貫 商品番号 49

助六寿司盛合せ **和み**
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



24貫 商品番号 48

まぐろとサーモンの二色づくし(24貫)
本体価格 2,000円 (参考税込価格) 2,160円

●特定原材料
卵 乳成分 小麦



厳選の素材を少しづつ詰め込んだ
お手軽逸品おせちです。



謹賀の祝膳
祝いの席に華を添える盛合せ

商品番号 38 3-4人前

アルビスオリジナル
おもてなしおせちオードブル華
本体価格 4,980円 (参考税込価格) 5,379円

- ◆高野豆腐煮 ◆れんこん煮 ◆ふき煮 ◆人参煮 ◆しいたけ煮
- ◆チキン八幡巻 ◆若桃甘露煮 ◆芋きんとん ◆同産丹波黒豆
- ◆栗甘露煮 ◆紅白佃煮 ◆笹よもぎ餅 ◆たたきごぼう ◆紅白大根なます
- ◆味付いくら ◆黒豚豚バラ角煮 ◆柿だら煮 ◆ぶり照焼 ◆田作り
- ◆昆布巻(紅鮭) ◆伊達巻 ◆えび煮 ◆バイ貝煮



商品番号 40

お刺身盛合せ **優雅** (ゆうが)
本体価格 4,980円 (参考税込価格) 5,379円

甘エビ/いか/ほたて/タイ/オーロラサーモン
平目/中トロ/ぶり/まぐろ
●特定原材料 えび



商品番号 39

お刺身盛合せ **天晴** (あっぱれ)
本体価格 5,800円 (参考税込価格) 6,264円

甘エビ/いか/かじき/タイ/オーロラサーモン/ほたて
平目/ぼたんえび/あわび/中トロ/ぶり/まぐろ
●特定原材料 えび



商品番号 43

本まぐろが主役の盛合せ(中トロ入り)
本体価格 1,980円 (参考税込価格) 2,139円



商品番号 42

お刺身盛合せ **大晴** (たいせい)
本体価格 2,980円 (参考税込価格) 3,219円



商品番号 41

お刺身盛合せ **晴海** (はるみ)
本体価格 3,980円 (参考税込価格) 4,299円

新春を祝う
豊潤な味わい
寿ぎの銘酒

商品番号 53
樹田酒造 満寿泉 大吟醸「寿」
720ml・1本
限定50本
本体価格 5,500円 (参考税込価格) 6,050円

商品番号 52
立山酒造 立山 純米大吟醸 雨晴
720ml・1本
本体価格 2,555円 (参考税込価格) 2,811円

商品番号 51
皇国晴酒造 皇国晴 大吟醸幻の滝
720ml・1本
本体価格 2,500円 (参考税込価格) 2,750円

商品番号 56
一本義久保本店 一本義 樽搾り純米大吟醸
720ml・1本
本体価格 2,500円 (参考税込価格) 2,750円

商品番号 55
福光屋 加賀 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) 2,750円

商品番号 54
若鶴酒造 若鶴 純米大吟醸 瑞雪40
720ml・1本
限定50本
本体価格 3,000円 (参考税込価格) 3,300円

商品番号 50
鹿野酒造 常きげん純米大吟醸 キスオブファイア
750ml・1本
限定50本
本体価格 4,000円 (参考税込価格) 4,400円

●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いただきます。●お酒は消費税10%対象商品です。