おいしい✦を明日のちからに
albis

2026年 アルビスのおせち

［ご予約締切日］12月25日（木）

◆締切日は一部商品によって異なります。
◆店頭予約：お申し込み店舗の閉店時間まで ◆ネット予約：12月25日（木）23：59まで

［商品お渡し日］12月31日（水）

◆正午以降のお渡しとさせていただきます。

いつでもどこでも
カンタン！ご注文

ご注文はアルビス公式アプリから▶▶▶

アルビス 検索　App Store からダウンロード　Google Play で手に入れよう

パソコンからでもご注文いただけます　アルビス オンラインショップ 検索

01
24h
時間を選ばず
いつでも注文OK

02
P P
アルビスPontaカード会員様限定
ネット注文限定特典あり

03
ご都合に合わせて
受取店舗・日時指定可能

✦ くわしくは「albis オンラインショップ」専用チラシをご覧ください ✦

本年も
価格据え置き

和三段重

伝統を大切にしながら
味と素材にこだわった
縁起の良い食材を
彩り豊かに盛り込んだ
和のおせち重です。

昨年よりもお品数を
10品目増やし、より祝いの席に
相応しい、彩り豊かに仕上げた
お重を本年も **価格据え置き** にて
お届けいたします。

壱の重【16品目】

- 笹よもぎ餅
- バイ貝煮
- 田作り
- 花形人参煮
- 若桃甘露煮
- 山うに
- あわび煮
- 海老煮
- 伊達巻
- 花餅手毬
- たこ照焼
- 鱈子ふくめ煮
- 紅あずま甘露煮
- ずいき甘酢煮
- のどぐろ甘酢漬け
- ねり梅（福井産梅使用）

弐の重【18品目】

- 鱒昆布巻
- 紅白蒲鉾
- さすの昆布〆
- のし梅
- 花蓮根
- 紅茶鴨スモーク
- 杏子
- マリネサラダ
- 紅白大根なます
- 味付いくら
- ごまポテト（紅はるか）
- たたきごぼう
- 丁呂木酢漬け
- 北海道産黒豆
- 味付数の子
- 花餅かすみ梅
- 芋きんとん
- 栗甘露煮

参の重【14品目】

- 六方里芋煮
- 竹の子煮
- ふき煮
- しいたけ煮
- ぶり照焼
- 黒糖豚バラ角煮
- 笹巻くるみ
- 金柑甘露煮
- 棒だら煮
- 金平牛蒡
- インゲン
- 鶏の八幡巻
- 筑前煮
- 焼ほたて

48品目

商品番号 1 **数量限定**

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・一段あたり〉：たて19.0×よこ19.0×高さ6.7cm
【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

数量限定 数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

アルビスオリジナルおせち
特選三段重

48品目

北陸の名産品・特産品をふんだんに盛り込みました。
故郷への「想い」と「笑顔」を繋ぐ
新年の門出に華を添えるおせち重です。

繋［つなぐ］

壱の重【18品目】

- あわび煮
- 山うに
- 昆布巻かまぼこ
- 鮭の昆布巻き
- れんこん煮
- 治部煮巻
- ふき煮
- しいたけ煮
- 花餅手毬
- せいこがに甲羅盛
- 天使の海老煮
- 笹よもぎ餅
- のどぐろ甘酢漬け
- 白海老の釜揚げ
- 能登かき佃煮
- ほたるいかの沖漬
- 紅ズワイガニのすり身寄せ
- たたきごぼう

弐の重【17品目】

- ずいき甘酢漬
- 小鯛ささ漬
- ねり梅（福井産梅使用）
- 加賀野菜なます
- 味付いくら
- 北海道産黒豆
- 丁呂木酢漬
- 味付数の子
- 羽二重奉書包み
- 花餅かすみ梅
- 能登豚の煮豚
- 五郎島金時旨煮
- ごり佃煮
- 五郎島きんとん
- 渋皮付栗甘露煮
- バイ貝煮
- 加賀小梅麩

参の重【13品目】

- 汐ぶり
- 魚卵甘露煮
- 花形人参煮
- アンデスポークパストラミ
- 福井サーモン加賀味噌漬焼
- ロブスターテルミドール
- 笹巻くるみ
- かぶら寿し
- さすの昆布〆
- 紅白蒲鉾
- 伊達巻
- 真だら煮
- 金柑甘露煮

北陸自慢 味のこだわり

富山

昆布〆／ほたるいかの沖漬け

◆北海道産昆布の旨みが染みこんだクロカジキの身は、熟成された味わい深い一品です。
◆香り豊かな醤油に漬け込んだほたるいかは、独特の食感と旨みが特徴です。

石川

能登がき／能登豚の煮豚

◆地元能登で獲れたかき貝にいしるを加え、じっくり炊き上げた磯の香が漂う一品です。
◆能登豚のバラ肉を金沢・大野の醤油でじっくり煮込んだ特製煮豚です。

福井

小鯛ささ漬／福井サーモン加賀味噌漬焼

◆塩と米酢のみで調味した、程よい酸味と塩加減が美味しい福井の名産品です。
◆徹底管理のもと育てられた福井サーモンを、加賀味噌に漬け込み焼き上げました。

商品番号 2　数量限定

アルビス オリジナル
おせち料理特選三段重 繋［つなぐ］

本体価格 **25,000円**（税抜）〈参考税込価格〉27,000円　3~4人前

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて21.6×よこ21.6×高さ5.8cm
【消費期限：2026年1月1日】　● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

数量限定　数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索　詳しくは裏表紙をご覧ください！

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

和洋おせち

和のやさしい味わいに、洋の華やかな彩りを
ぎゅっと詰め込んだ贅沢なおせちです。

商品番号 4　数量限定

アルビス オリジナル **おせち料理**

洋風オードブル一段重

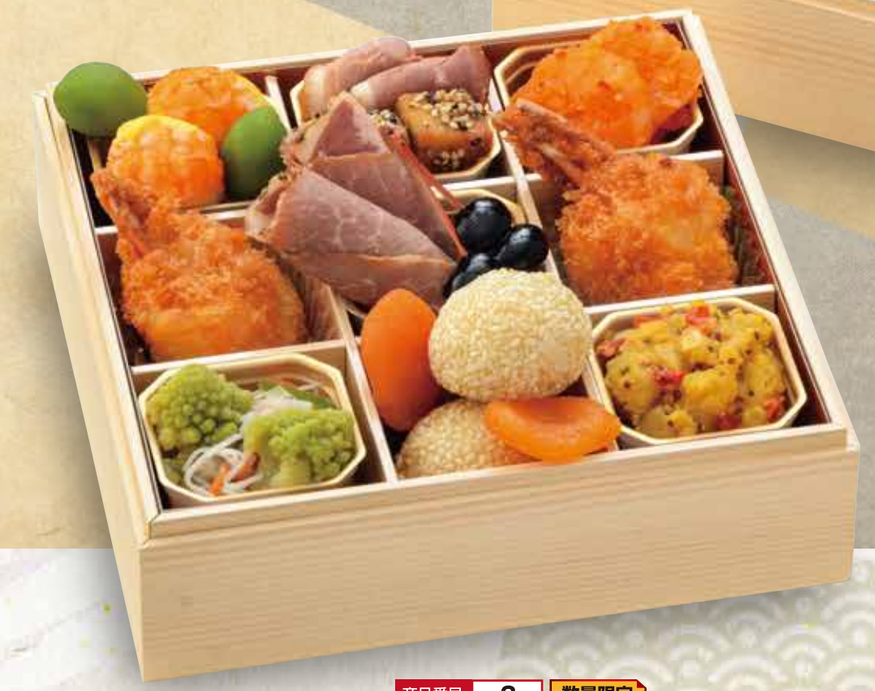
2人前

◆えびとアスパラのテリーヌ ◆かに爪クリーミィフライ
◆紅茶鴨スモーク ◆ポテトサラダ ◆プチエッグタルト
◆豚タンとチーズ ◆カジキのハニーマスタード
◆サーモンローズ ◆ごまポテト(紅はるか)
◆海老のチリソース ◆錦市松 ◆鶏の八幡巻
◆マカロン バニラ ◆マカロン ストロベリー

14品目

本体価格 **5,980円** 〈参考税込価格〉6,459円

お重サイズ〈外寸〉:たて18.6×よこ24.3×高さ5.4cm
【消費期限:2026年1月1日】 ●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに



式の重【16品目】

◆六方里芋煮
◆竹の子煮
◆ふき煮
◆花蓮根
◆しいたけ煮
◆ぶり照焼
◆黒糖豚バラ角煮
◆花餅手毬
◆笹巻くるみ
◆棒だら煮
◆金平牛蒡
◆インゲン
◆花形人参煮
◆鶏の八幡巻
◆筑前煮
◆焼ほたて

壱の重【13品目】

◆ロマネスコ
◆マリネサラダ
◆かに爪クリーミィフライ
◆えび小町
◆若桃甘露煮
◆胡麻団子
◆杏子
◆アンデスポークパストラミ
◆黒豆
◆紅茶鴨スモーク
◆ごまポテト(紅はるか)
◆カジキのハニーマスタード
◆海老のチリソース

商品番号 5　数量限定

アルビス オリジナル

おもてなしおせち オードブル 華

3~4人前

◆高野豆腐煮 ◆竹の子煮 ◆ふき煮 ◆人参煮
◆しいたけ煮 ◆れんこん煮 ◆筑前煮 ◆笹麩茶巾
◆北海道産黒豆 ◆栗甘露煮 ◆紅白蒲鉾 ◆海老煮
◆バイ貝煮 ◆若桃甘露煮 ◆ミートローフ
◆カジキのハニーマスタード ◆海老のチリソース
◆ごまポテト(紅はるか) ◆鶏の八幡巻
◆芋きんとん ◆田作り ◆棒だら煮 ◆えび小町

23品目

本体価格 **5,980円** 〈参考税込価格〉6,459円

お重サイズ〈外寸〉:たて29.7×よこ29.7×高さ7.3cm
【消費期限:2026年1月1日】 ●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

商品番号 3　数量限定

アルビス オリジナル

おせち料理 和洋二段重

2人前

29品目

本体価格 **10,000円** 〈参考税込価格〉10,800円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉:たて17.8×よこ17.8×高さ6.7cm
【消費期限:2026年1月1日】 ●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

数量限定　数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から!
アルビス オンラインショップ 検索　詳しくは裏表紙をご覧ください!

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

海の和風旅館 宿舟屋寺苑

海の眺めと、能登半島ならではの旬の食材を堪能でき、湯巡りでゆったりおくつろぎ頂ける温泉旅館です。

味な宿 宝仙閣

能登半島の旬の味わいと効能豊かな和倉温泉の湯。昔ながらの旅館のおもてなしを今に伝える旅館です。

大正浪漫の宿 渡月庵

能登半島和倉温泉に門を構える渡月庵は百有余年前の建物を使用した味のある旅館です。

三つの名宿が紡ぐ、饗の極みおせち

63品目

参の重

弐の重

壱の重

商品番号 8　冷凍　数量限定

能登半島 和倉温泉
「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」
3旅館コラボおせち

4~5人前

本体価格 20,700円 〈参考税込価格〉22,356円　宅配料込

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて25.5×よこ25.5×高さ5.0cm

【賞味期限：2026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　くるみ

8.5寸の大振りの重箱に能登半島産の紅ずわいがにのほぐし身を使用したかに甲羅盛り、能登産の松前漬、北陸で収穫されている金時芋を芋の甘みを生かした薄味に仕上げて、盛り込みました。各ブランドの特徴と思いを各お重に込めて新年の祝いの席に華を添えるおせち料理に仕上げました。

壱の重【20品目】：和倉温泉 渡月庵　監修

◆かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)◆炙りのどぐろ松葉
◆牛しぐれ笹包み ◆くるみ餅（赤）◆くるみ餅（白）
◆紅白市松かまぼこ ◆つくね ◆えび真薯 ◆小松菜と揚げ煮物
◆数の子 ◆刻み昆布柚子皮入り ◆いくらなます ◆一口昆布巻
◆穴子八幡巻 ◆生ハム ◆紫キャベツラペ ◆かに爪 ◆きんかん煮
◆まぐろ昆布 ◆小鯛ひしお焼

弐の重【23品目】：味な宿 宝仙閣　監修

◆伊達スフレ ◆たけのこ綾煮 ◆花こんにゃく ◆椎茸煮
◆たら野菜つみれ ◆にしん昆布〆レモン ◆わかめ煮
◆丸穴子南蛮 ◆味付高野（ほうれん草）◆味付高野（海老）
◆寿高野 ◆一口焼湯葉 ◆ハリハリ真砂和え ◆金時芋旨煮
◆田作り ◆海老旨煮 ◆たらこ旨煮 ◆若桃甘露 ◆たたき牛蒡
◆鰆味噌焼 ◆トラウトサーモン味噌焼 ◆黒豆 ◆三色団子串

参の重【20品目】：宿守屋 寿苑　監修

◆蟹とあおさのサラダ ◆ぶちぶり海老サラダ
◆チキンのマスタードマリネ ◆ザーサイ ◆パーティーテリーヌ
◆スタフドオリーブ ◆オリーブ ◆牛タン入りソーセージスライス
◆ローストビーフ ◆塩レモンチキン
◆キノコとブロッコリーのバジルマリネ ◆パストラミベーコン
◆キャロットラペ ◆たらば風味かまぼこ ◆いか酢
◆豆乳野菜彩り真薯 ◆豆乳野菜ふわふわ真薯
◆クランベリーくるみ ◆松前漬 ◆ドライフルーツ

数量限定　数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利なアルビス公式アプリから！
アルビス オンラインショップ　検索　詳しくは裏表紙をご覧ください！

宅配専用 冷凍おせち

お受け取り日は⑥・⑦は12/30(火)～1/2(金)
⑧は12/29(月)・30(火)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。

24品目

弐の重

壱の重

壱の重【8品目】

◆真鯛ポワレ ◆笹巻よもぎ団子 ◆海老の旨煮 ◆あわび煮
◆伊達巻 ◆加賀蓮根の彩りピクルス ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾

弐の重【16品目】

◆松前漬 ◆焼帆立 ◆なます ◆くるみ甘露煮 ◆手まり餅
◆田作り煮 ◆いか白焼 ◆若桃甘露煮 ◆ぼかし紅梅餅
◆味付数の子 ◆黒豆煮 ◆かに爪綿糸新丈 ◆くるみ餅（赤）
◆くるみ餅（白）◆レーズン＆レバン ◆ドライトマト赤ワイン煮

商品番号 6　数量限定

冷凍 おせち二段重 優美

2~3人前

本体価格 15,000円 〈参考税込価格〉16,200円　宅配料込

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて19.8×よこ19.8×高さ4.5cm

【賞味期限：2026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　くるみ

32品目

弐の重

壱の重

壱の重【15品目】

◆焼筍煮 ◆椎茸煮 ◆梅人参煮 ◆真鯛幽庵焼 ◆牛肉笹包み
◆焼き湯葉煮 ◆真鱈子煮 ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾 ◆くるみ甘露煮
◆海老の旨煮 ◆いか黄金焼 ◆伊達巻 ◆梅麸煮 ◆昆布巻

弐の重【17品目】

◆ハスの芽梅酢漬け ◆松前漬 ◆合鴨の燻製 ◆ブロッコリーコンソメ風味
◆ミートパイ包み ◆レッドペッパードロップ ◆イエローペッパードロップ
◆なます ◆味付数の子 ◆手まり餅 ◆田作り煮 ◆にしん幽庵焼
◆きんとん ◆渋皮栗甘露煮 ◆小鯛笹漬 ◆ほたるいか含め煮 ◆黒豆煮

商品番号 7　数量限定

冷凍 おせち二段重 雅

2~3人前

本体価格 10,000円 〈参考税込価格〉10,800円　宅配料込

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて19.8×よこ19.8×高さ4.5cm

【賞味期限：2026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　くるみ

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

かじき昆布〆やほたるいかしぐれ煮など、
郷土色豊かな料理のほかに、
車海老や鮑、からすみなどを
使い贅沢に仕上げました。

壱の重
◆鰤照焼 ◆大根田舎煮 ◆銀鱈西京焼 ◆きんぴらごぼう
◆葉付き金柑 ◆伊達巻柚子風味 ◆田作りカシューナッツ和え
◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆からすみ ◆黒豆金箔 ◆網笠柚子
◆柚子餡餅 ◆さわやか健味鶏の山椒焼 ◆くるみ甘露煮
◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮
◆かじき昆布〆 ◆数の子醤油漬

弐の重
◆帆立山椒煮 ◆牛八幡巻 ◆鰤の子生姜煮 ◆鰤しぐれ煮 ◆梅麸
◆子持鮎昆布巻 ◆筍旨煮 ◆味付菜の花 ◆立山ポーク味噌漬
◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆穴子白煮 ◆玉こんにゃく旨煮
◆車海老旨煮 ◆ふくさ玉子 ◆錦やわらか煮 ◆きざみ椎茸旨煮
◆葉付き金柑 ◆柚子餡餅

参の重
◆五郎島金時の渋皮栗きんとん ◆スズキの塩麹焼きトマトソース
◆かぶら甘酢漬 ◆いちじく入りクリームチーズ ◆合鴨パストラミ
◆梅香る姫皮たけのこ ◆スモークサーモンケッパー添え
◆味付ブロッコリー ◆牛肉赤ワイン煮 ◆ローストビーフ（ポン酢付）
◆真鯛生鮨昆布掛け ◆焼き茄子浸し
◆蟹の土佐酢ジュレ ◆紅白なます

商品番号 11　数量限定
千里山荘
おせち料理 和三段重
4人前
本体価格 32,000円 〈参考税込価格〉34,560円
お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて21.4×よこ21.4×高さ5.4cm
【消費期限：2026年1月1日 23時】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

千里山荘

緑豊かな山里に佇む千里山荘。古民家の古材をもちい移築した合掌造りでは、大きなやすらぎにつつまれて、山海の幸を盛りこんだ会席膳をご堪能いただけます。

かじき昆布〆やほたるいかしぐれ煮など、
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、
ドライいちじくが入ったクリームチーズなど
多彩な味わいに仕上げました。

壱の重
◆かじき昆布〆 ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆柚子餡餅
◆鶏の燻製チーズソース掛け ◆黒豆金箔
◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆鰤照焼 ◆大豆やわらか煮
◆伊達巻柚子風味 ◆田作りカシューナッツ和え
◆くるみ甘露煮 ◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆海老旨煮
◆トリュフ入りレーズン松風 ◆数の子醤油漬

弐の重
◆いちじく入りクリームチーズ
◆五郎島金時の渋皮栗きんとん
◆錦やわらか煮 ◆椎茸旨煮 ◆味付菜の花 ◆梅麸
◆立山ポーク味噌漬 ◆ふくさ玉子 ◆合鴨パストラミ
◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆鰤の子生姜煮 ◆大根田舎煮
◆真鯛の塩麹焼きトマトソース ◆紅白なます

参の重
◆鰊の黄味酢掛け ◆玉ねぎ甘酢漬 ◆ツブ貝の山椒煮
◆味付ブロッコリー ◆とうもろこしムース
◆ローストビーフ（ポン酢付） ◆スモークサーモンケッパー添え
◆若桃蜜煮 ◆かぶら甘酢漬 ◆蟹の土佐酢ジュレ
◆しそ大根 ◆ホエー三元豚のスモークロースト
◆ミートローフジェノベーゼ

商品番号 9　数量限定
2〜3人前
千里山荘
おせち料理 和洋三段重
本体価格 16,000円 〈参考税込価格〉17,280円
お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて17.4×よこ17.4×高さ5.2cm
【消費期限：2026年1月1日 23時】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

分厚く切ったかじきの昆布〆や甘海老麹漬、
五郎島金時の渋皮栗きんとんなど
郷土色豊かな料理のほかに、いちじく入りクリームチーズ、
ローストビーフなど多彩な味わいに仕上げました。

壱の重
◆鰤照焼 ◆きんぴらごぼう ◆ローストビーフ（ポン酢付） ◆数の子醤油漬 ◆甘海老麹漬
◆海老旨煮 ◆柚子餡餅 ◆田作りカシューナッツ和え ◆トリュフ入りレーズン松風
◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆赤魚西京焼 ◆大豆やわらか煮 ◆伊達巻柚子風味
◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆鰤しぐれ煮

弐の重
◆杏子さわやか煮 ◆鮭骨昆布巻 ◆味付ブロッコリー ◆豚と筍の角煮 ◆梅麸
◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆立山ポーク味噌漬 ◆味付菜の花 ◆錦やわらか煮
◆玉こんにゃく旨煮 ◆若桃蜜煮 ◆くるみ甘露煮 ◆鰤の子生姜煮 ◆大根田舎煮
◆真鯛の塩麹焼きトマトソース ◆玉ねぎ甘酢漬

参の重
◆ツブ貝の山椒煮 ◆鰊の黄味酢掛け ◆かぶら甘酢漬
◆ミートローフジェノベーゼ ◆鶏の燻製チーズソース ◆合鴨パストラミ
◆クリームチーズスモークサーモン巻 ◆ミックスビーンズコンソメ煮
◆ロマネスコオイル和え ◆かじき昆布〆 ◆蟹の土佐酢ジュレ
◆紅白なます ◆五郎島金時の渋皮栗きんとん
◆黒豆金箔 ◆いちじく入りクリームチーズ

商品番号 12　数量限定
千里山荘
おせち料理 三段重
4人前
本体価格 22,000円 〈参考税込価格〉23,760円
お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.2×よこ20.2×高さ5.4cm
【消費期限：2026年1月1日 23時】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

分厚く切ったかじきに昆布の旨味が
染み込んだ昆布〆、ほたるいかしぐれ煮、
五郎島金時の渋皮栗きんとんなど、郷土色豊かに仕上げました。

壱の重
◆鰤照焼 ◆きんぴらごぼう ◆黒豆金箔 ◆鶏の燻製チーズソース掛け
◆ふくさ玉子 ◆合鴨パストラミ ◆柚子餡餅 ◆海老旨煮 ◆鮑生姜煮 ◆だし若布
◆田作りカシューナッツ和え ◆トリュフ入りレーズン松風 ◆数の子醤油漬
◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮

弐の重
◆かじき昆布〆 ◆梅香る姫皮たけのこ ◆鰤の子生姜煮 ◆大根田舎煮
◆鰊の黄味酢掛け ◆紅白なます ◆錦やわらか煮 ◆椎茸旨煮 ◆梅麸
◆味付菜の花 ◆スモークサーモンケッパー添え ◆若桃蜜煮
◆白きくらげ甘酢漬 ◆鮭骨昆布巻 ◆杏子さわやか煮
◆五郎島金時の渋皮栗きんとん ◆ホエー三元豚のスモークロースト
◆いちじく入りクリームチーズ

商品番号 10　数量限定
千里山荘
おせち料理 二段重
2人前
本体価格 10,000円 〈参考税込価格〉10,800円
お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて17.4×よこ17.4×高さ5.2cm
【消費期限：2026年1月1日 23時】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

数量限定　数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索　詳しくは裏表紙をご覧ください！

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

商品番号 15 数量限定

ANAクラウンプラザホテル富山

おせち料理 和洋中一段重

2~3人前

本体価格 23,148円 〈参考税込価格〉25,000円

お重サイズ〈外寸〉：たて26.3×よこ32.4×高さ6.9cm

【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

◆帆立の燻製 ◆若桃のシロップ漬け ◆レモン酢くらげ
◆クコの実 ◆いか中華 ◆紅チャーシュー
◆あんず白ワイン煮 ◆たこ照り焼き
◆サーモンクリームチーズ ◆海老チリソース
◆山うど味噌漬け ◆蓮根煮 ◆花型人参煮
◆数の子醤油漬け ◆にしん昆布巻
◆海老艶煮 ◆穴子八幡巻 ◆紅白なます
◆いくら醤油漬 ◆田作り
◆伊達巻 ◆松笠いか白焼き
◆アンコウの黒酢南蛮漬け
◆赤魚西京焼き ◆芋きんとん
◆栗甘露煮 ◆渋皮栗甘露煮
◆黒豆 ◆ちょろぎ白酢漬け
◆ちょろぎ紅酢漬け ◆鰆昆布〆
◆穂先焼き筍 ◆菜の花と鮭の錦糸巻
◆五郎島金時スィートポテト
◆紅茶鴨スモーク ◆砂肝燻製
◆エリンギとカブのマリネ
◆白海老酢漬け ◆スモークトラウトサーモン
◆こはだ粟漬け ◆ほたるいか生姜煮
◆ローストビーフ

商品番号 16 数量限定

ANAクラウンプラザホテル富山

おせち料理 洋風オードブル一段重

3~4人前

本体価格 20,370円 〈参考税込価格〉22,000円

お重サイズ〈外寸〉：たて20.0×よこ38.7×高さ6.9cm

【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

◆オマール海老グラタン ◆スモークシュリンプ ◆シベリアチョウザメのキャビア
◆ブロッコリーコンソメ煮 ◆ばい貝旨煮 ◆黒糖ローストポーク ◆ブルーベリーパウンドケーキ
◆リンゴと野菜のパウンドケーキ ◆チーズと香草入りミートローフ ◆らっきょうワイン漬け
◆五郎島金時スィートポテト ◆ベーコンチーズドッグ ◆にしんとパプリカのマリネ
◆たこのバジルソース ◆北陸産天然ぶりのコンフィ ◆トリュフ入りローストチキン
◆ほたるいか生姜煮 ◆紅茶鴨スモーク ◆あんず白ワイン煮 ◆ローストビーフ
◆スモークトラウトサーモン ◆クッパーのピクルス ◆胡瓜の柚子風味マリネ
◆ブラックオリーブ塩漬け ◆イタヤ貝ムースのベーコン巻
◆はまぐり山椒しぐれ煮 ◆エリンギとカブのマリネ ◆白海老酢漬け
◆クランベリーとクルミのシロップ煮

数量限定 数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

ANAクラウンプラザホテル富山

新春を華やかに寿ぐ三段重

洋の重

◆ブルーベリーパウンドケーキ ◆リンゴと野菜のパウンドケーキ ◆ドライアプリコット
◆北陸産天然ぶりのコンフィ ◆黒糖ローストポーク ◆イタヤ貝ムースのベーコン巻
◆ブラックオリーブ塩漬け ◆スタフドオリーブ塩漬け ◆紅茶鴨スモーク
◆オマールグラタン ◆シベリアチョウザメのキャビア ◆ブロッコリーコンソメ煮
◆スモークトラウトサーモン ◆クッパーのピクルス ◆胡瓜の柚子風味マリネ
◆帆立の燻製 ◆ローストビーフ ◆たこのバジルソース

中華の重

◆マンゴー杏仁豆富 ◆紅チャーシュー ◆鶏やわらか炭火焼
◆菜の花と鮭の錦糸巻 ◆クランベリーとクルミのシロップ煮
◆豚角煮 ◆ピリ辛豚タンスモーク ◆らっきょうワイン漬け
◆いか中華 ◆ザーサイ ◆クコの実 ◆中華くらげ
◆空豆かに爪団子 ◆砂肝燻製 ◆空豆甘煮 ◆海老チリソース

和の重

◆黒豆煮 ◆数の子醤油漬け ◆ちょろぎ白酢漬け
◆ちょろぎ紅酢漬け ◆白海老甘酢漬け ◆小鯛甘酢漬け
◆大根と人参のなます ◆いくら醤油漬け ◆にしん昆布巻
◆たこ照り焼き ◆渋皮栗甘露煮 ◆栗甘露煮 ◆芋きんとん
◆紅かまぼこ ◆白かまぼこ ◆伊達巻 ◆若桃甘露煮
◆海老つや煮 ◆あわび煮貝 ◆片口いわしの田作り
◆ぶり照り焼き ◆松笠いか白焼き ◆鰆西京焼き
◆柚子皮甘煮 ◆蓮根の芽梅酢漬け ◆蓮根煮
◆穂先焼き筍 ◆真鱈醤油煮 ◆山ウド味噌漬け
◆ほたるいか生姜煮 ◆花型人参煮

和の重 ＋ 洋の重

商品番号 14 数量限定

3~4人前

ANAクラウンプラザホテル富山

おせち料理 和洋二段重

本体価格 28,703円 〈参考税込価格〉31,000円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて21.2×よこ21.2×高さ5.3cm

【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

商品番号 13 数量限定

4人前

ANAクラウンプラザホテル富山

おせち料理 和洋中三段重

本体価格 36,111円 〈参考税込価格〉39,000円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて21.2×よこ21.2×高さ5.3cm

【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

商品番号 20

2人前

京料理濱登久 個食二段

本体価格 12,000円 〈参考税込価格〉12,960円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて16.5×よこ16.5×高さ6.2cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

商品番号 21

3人前

京料理濱登久 個食三段

本体価格 18,000円 〈参考税込価格〉19,440円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて16.5×よこ16.5×高さ6.2cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

【壱の重】【弐の重】【参の重】

◆かまぼこ（紅白）◆黄金蒸し◆綱蒟蒻煮 ◆松風扇面串 ◆伊達巻 ◆ごまめ ◆有頭海老 ◆さざし柚庵焼
◆数の子 ◆絹さや ◆たたき牛蒡 ◆すり身団子（ピンク）◆すり身団子（白）◆すり身団子（よもぎ）◆栗きんとん
◆竹筒黒豆 ◆棒だら ◆花豆みじんこ揚げ ◆松笠海老芋 ◆昆布巻 ◆人参紅梅 ◆大根白梅 ◆花蓮根（赤）◆はじかみ

商品番号 22

4~5人前

京料理濱登久
和三段 むらさきのいわい（紫の祝い）

本体価格 25,000円 〈参考税込価格〉27,000円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.3×よこ20.3×高さ5.7cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

【壱の重】

◆鰆柚庵焼 ◆栗甘露煮 ◆穴子八幡巻
◆棒だら ◆里芋田楽 ◆高野豆腐（寿）
◆バイ貝 ◆蝦夷鮑 ◆陣笠 ◆有頭海老
◆絹さや ◆人参紅梅 ◆大根白梅
◆牛肉味噌漬け ◆鰹くるみ
◆すり身団子（ピンク）◆すり身団子（白）
◆サーモン柚庵焼 ◆手毬餅

【弐の重】

◆かまぼこ（紅白）◆綱蒟蒻
◆栗きんとん渋皮栗 ◆黒豆 ◆伊達巻
◆合鴨ロース ◆たたき牛蒡 ◆なます
◆いくら ◆烏賊柚子ジュレ
◆いか明太和え ◆鯛南蛮漬け ◆椎茸煮
◆湯葉煮 ◆ごまめ ◆昆布巻 ◆寿人参

【参の重】

◆鶏三色巻き ◆豚柔らか煮 ◆牛肉笹包み
◆金柑蜜煮 ◆若桃甘露煮 ◆鰊昆布巻
◆蛸煮付 ◆焼栗金紙包み ◆薩摩芋胡麻和え
◆龍飛巻き ◆錦糸巻き ◆味付け数の子
◆糸昆布美味酢炊 ◆焼帆立 ◆花サーモン
◆穴子鳴門巻き

数量限定

数量限定品は数に限りがございますので、
受付締切日以前に締め切らせていただく場合が
ございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利なアルビス公式アプリから！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

京料理 濵登久 Kyoryori Hamatoku

京都老舗料亭の味わい

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お重。
ちょっと贅沢で、心和むお正月の宴をお楽しみください。

【壱の重】

◆鰆柚庵焼 ◆栗甘露煮 ◆穴子八幡巻
◆棒だら ◆里芋田楽 ◆高野豆腐（寿）
◆バイ貝 ◆蝦夷鮑 ◆陣笠 ◆有頭海老
◆絹さや ◆人参紅梅 ◆大根白梅
◆牛肉味噌漬け ◆鰹くるみ
◆すり身団子（ピンク）◆すり身団子（白）
◆サーモン柚庵焼 ◆手毬餅

【弐の重】

◆かまぼこ（紅白）◆綱蒟蒻
◆栗きんとん渋皮栗 ◆黒豆
◆伊達巻 ◆合鴨ロース
◆たたき牛蒡 ◆なます ◆いくら
◆烏賊柚子ジュレ ◆いか明太和え
◆鯛南蛮漬け ◆椎茸煮 ◆湯葉煮
◆ごまめ ◆昆布巻 ◆寿人参

【参の重】

◆ショコラテリーヌ
◆ドライトマト赤ワイン煮
◆杏子檸檬風味
◆生ハムスライス
◆ドライフルーツクリームテリーヌ
◆蒸し鶏ジェノベーゼサクランボグラッセ添え
◆蟹テリーヌスタフドオリーブ添え
◆胡麻ポテト
◆ブロッコリーバジル風味
◆アンデスポークパストラミ
◆スモークサーモントラウトケッパー添え
◆オニオンマリネ
◆クランベリー胡桃
◆スモークシュリンプ檸檬シロップ
◆キャロットラペ
◆蛸彩りマリネ

商品番号 17

4~5人前

京料理濱登久
和洋三段重 はなのうたげ（花の宴）

本体価格 25,000円 〈参考税込価格〉27,000円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.3×よこ20.3×高さ5.7cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

商品番号 19

3~4人前

京料理濱登久
和二段重
あさがおのしらべ（朝顔の調べ）

本体価格 18,000円 〈参考税込価格〉19,440円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.3×よこ20.3×高さ5.7cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

【壱の重】

◆鰆柚庵焼 ◆栗甘露煮 ◆穴子八幡巻 ◆棒だら ◆里芋田楽
◆高野豆腐（寿）◆バイ貝 ◆蝦夷鮑 ◆陣笠 ◆有頭海老
◆絹さや ◆人参紅梅 ◆大根白梅 ◆牛肉味噌漬け
◆鰹くるみ ◆すり身団子（ピンク）◆すり身団子（白）
◆サーモン柚庵焼 ◆手毬餅

【弐の重】

◆かまぼこ（紅白）◆綱蒟蒻 ◆栗きんとん渋皮栗 ◆黒豆
◆伊達巻 ◆合鴨ロース ◆たたき牛蒡 ◆椎茸煮 ◆なます
◆いくら ◆烏賊柚子ジュレ ◆いか明太和え ◆鯛南蛮漬け
◆湯葉煮 ◆ごまめ ◆昆布巻 ◆寿人参

商品番号 18

2~3人前

京料理濱登久
一段重
わかむらさきのはな（若紫の花）

本体価格 12,000円 〈参考税込価格〉12,960円

お重サイズ〈外寸〉：たて21.5×よこ21.5×高さ6.2cm
【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

◆伊達巻 ◆錦糸巻 ◆龍飛巻 ◆栗甘露煮 ◆蛸ポン酢串 ◆有頭海老
◆花蓮根（赤）◆昆布巻 ◆牛肉笹巻き ◆鰤照り焼き ◆数の子 ◆六角里芋
◆松笠海老芋 ◆すり身団子（ピンク）◆すり身団子（白）◆人参紅梅
◆大根白梅 ◆いくら ◆なます ◆棒だら ◆鰊昆布巻 ◆海老旨煮
◆花豆みじんこ揚げ ◆絹さや ◆黒豆 ◆栗きんとん渋皮栗 ◆湯葉煮
◆穴子八幡巻 ◆黄金蒸し市松 ◆海老高野サンド ◆合鴨ロース ◆バイ貝

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

参の重 中国料理

◆梅くらげ ◆早採りザーサイ ◆空豆カニ爪団子
◆焼ホタルイカピリ辛 ◆ジャンボ合鴨ロール
◆ピリ辛小きゅうり ◆ワインらっきょう
◆もろこし柚子マリネ ◆味わらび紫蘇風味
◆甘鯛西京焼チリソース ◆青小梅甘露煮 ◆梅麸
◆胡麻団子 ◆ふき旨煮 ◆海鮮中華帆立和え

弐の重 西洋料理

◆海老香草オイル漬 ◆黒豆チーズパイ包み
◆ローストビーフ ◆柿鳴門 ◆スモークサーモン
◆華やかマリネ ◆チキンテリーヌ
◆スモーク帆立オイル漬 ◆ローストビーフのタレ
◆空豆白和え・カレー風味

壱の重 日本料理

◆梅型人参ねじり梅 ◆鰤西京焼き
◆紅白スライス市松かまぼこ ◆丹波ぶどう豆
◆きんとん ◆渋皮栗甘露煮 ◆金時ミニ笹麸
◆赤こんにゃく牛肉射込み ◆黒豚こんにゃく
◆いくら醤油漬 ◆がんも煮・きぬさや煮
◆チーズ伊達巻 ◆味付しいたけ ◆六角里芋煮
◆若草手まりサーモン ◆なます ◆寿高野豆腐

商品番号 24

2~3人前

金沢ニューグランドホテル

ミニグルメ3段重

本体価格 22,222円 〈参考税込価格〉24,000円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて17.5×よこ17.5×高さ5.0cm

【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

弐の重

◆海老香草オイル漬 ◆黒豆チーズパイ包み ◆ローストビーフ
◆チキンテリーヌ ◆華やかマリネ ◆早採りザーサイ
◆枝豆ワカメ中華味 ◆海鮮中華帆立和え ◆風味あんず
◆鳴門金時黒胡麻ダイス ◆焼ほたるイカピリ辛
◆ワインらっきょう ◆梅くらげ

壱の重

◆紅鮭昆布巻 ◆鰤西京焼き ◆紅白結びかまぼこ
◆丹波ぶどう豆 ◆きんとん ◆渋皮栗甘露煮
◆金時ミニ笹麸 ◆赤こんにゃく牛肉射込み
◆黒豚こんにゃく ◆六角里芋煮 ◆梅型人参ねじり梅
◆かしくるみ ◆伊達巻 ◆味付パイ貝 ◆がんも煮
◆きぬさや煮 ◆味付しいたけ ◆寿高野豆腐
◆いくら醤油漬 ◆なます

商品番号 25

2人前

金沢ニューグランドホテル

二人用2段重

本体価格 18,056円 〈参考税込価格〉19,501円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて15.5×よこ20.5×高さ6.0cm

【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

数量限定

数量限定品は数に限りがございますので、受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！

アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

新年の慶びを華やかに演出する、
老舗ホテル自慢のおせち。
和・洋・中それぞれの料理長が
厳選食材に技を尽くし、
祝いの席を一層華やかに彩ります。

金沢ニューグランドホテル

1972年に誕生以来、
皇室や文化人の方々をはじめ、
ご常連の方や観光・ビジネスの
お客様、そして地元金沢の方々
にも愛されて現在に至ります。

弐の重 西洋料理・中国料理

◆豚肉やわらか煮 ◆合鴨ジャンボロール ◆ふき旨煮
◆ワインらっきょう ◆スモークシュリンプ
◆イワシ甘露煮金ごま包み ◆甘鯛西京焼チリソース
◆空豆カニ爪団子 ◆青おたふく ◆チキンテリーヌ
◆タコの彩り野菜のマリネ ◆梅くらげ ◆味付しいたけ
◆ピリ辛小きゅうり ◆梅麸味付 ◆ローストビーフ ◆真鯛ポワレ
◆ブロッコリー味付 ◆キャロットラペ ◆サーモン彩りテリーヌ
◆合鴨かんざし ◆ペッパードロップ ◆いちごきんとん寄せ
◆にしんマリネ ◆空豆白和え・カレー風味

壱の重 日本料理

◆金時ミニ笹麸 ◆京餅手まり ◆味付数の子
◆石狩の味 ◆味付しいたけ ◆がんも煮・きぬさや煮
◆六角里芋煮 ◆ふき旨煮 ◆梅型人参ねじり梅
◆穂先竹の子土佐煮 ◆鰤照焼き ◆味付パイ貝
◆紅白市松かまぼこ ◆伊達巻 ◆たたきごぼう
◆海老旨煮 ◆チキンロール野菜巻
◆紅白結びかまぼこ ◆たらこ昆布巻 ◆かしくるみ
◆きんとん ◆渋皮栗甘露煮 ◆丹波ぶどう豆
◆金箔 ◆いくら醤油漬 ◆なます

商品番号 23

4~5人前

金沢ニューグランドホテル

加賀百万石 和洋中2段重

本体価格 31,482円 〈参考税込価格〉34,001円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて18.5×よこ27.0×高さ6.0cm

【消費期限：2026年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

海の神山の神

富山県で地元の海の幸、山の幸をお楽しみいただける越中膳所。
富山の厳選された食材を使い、その素材本来の旨みを引き出した逸品をご堪能いただけるお店です。
富山ならではの食材を中心に海の幸、山の幸をバランス良く盛り込みました。

商品番号 27

4人前

海の神山の神 **和洋三段重**

本体価格 **22,000円** 〈参考税込価格〉23,760円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.1×よこ20.1×高さ5.5cm
【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

壱の重

◆芋きんとん ◆渋皮栗甘露煮 ◆鯵南蛮漬け
◆数の子松前漬け ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾
◆たこ照り焼き ◆山くらげの胡麻和え
◆ボイル海老 ◆焼ホタルイカ ◆数の子醤油漬け
◆伊達巻 ◆ブリ照り焼き ◆蓮根の芽梅酢漬け
◆胡瓜の柚子風味マリネ ◆椎茸醤油煮

弐の重

◆合鴨オレンジソース煮 ◆こはだ粟漬け ◆にしん昆布巻
◆かに信田巻 ◆金柑煮 ◆梅麸甘煮 ◆筍土佐煮 ◆黒豆煮
◆空豆塩煮 ◆パイ貝醤油煮 ◆片口鰯の田作り
◆大根と人参のなます ◆いくら醤油漬け
◆中華わかめ ◆笹茶巾餅 ◆鮑醤油煮
◆チキンとチーズの二色焼き ◆寿玉子

参の重

◆ボロニアソーセージ ◆ブロッコリーコンソメ煮 ◆大学芋 ◆サーモンクリームチーズ
◆ブラックオリーブ塩漬け ◆スタッフドオリーブ塩漬け ◆ヤングコーンの柚子マリネ
◆抹茶とクリームチーズの二色ムース ◆ローストビーフ ◆キノコと玉葱のグレービー
◆紅ズワイガニ爪肉 ◆エリンギと蘭のマリネ ◆トリュフ入りローストチキン
◆ドライトマトのワイン煮 ◆枝豆のマスカルポーネチーズ和え
◆クランベリーとクルミのシロップ煮 ◆デミグラスハンバーグ

3人前

商品番号 28

海の神山の神 **和洋オードブル1段**

本体価格 **15,000円** 〈参考税込価格〉16,200円

お重サイズ〈外寸〉：たて16.1×よこ40.6×高さ5.3cm
【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

◆山くらげの胡麻和え ◆数の子松前漬け ◆チキンとチーズの二色焼き
◆鰊と小松菜の数の子和え ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾 ◆いかのピリ辛和え
◆菜の花醤油漬け ◆黒豆煮 ◆チキンとキノコの彩りサラダ ◆伊達巻
◆パイ貝醤油煮 ◆海老艶煮 ◆鮭の塩焼き ◆合鴨オレンジソース煮
◆大根と玉葱のサーモントラウトマリネ ◆ボロニアソーセージ
◆紅ズワイガニの紅白テリーヌ ◆芋きんとん ◆栗甘露煮
◆大根と人参のなます ◆いくら醤油漬け ◆焼ホタルイカ
◆数の子醤油漬け ◆まぐろの角煮ごま和え ◆片口鰯の田作り ◆牛蒡煮

数量限定

数量限定品は数に限りがございますので、
受付締切日以前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ

手作りの窯やこだわりの楢（なら）の薪を使用したピッツァ・グリル料理をお楽しみいただけるイタリアンレストランです。
イタリアン・お肉料理を中心に盛り合わせました。

商品番号 26

4人前

ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ
洋風二段重

本体価格 **24,500円** 〈参考税込価格〉26,460円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて19.5×よこ25.7×高さ5.3cm
【消費期限：2026年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

壱の重

◆にしんとパプリカのマリネ ◆ムール貝スモークオイル漬け ◆チキンとキノコの彩りサラダ
◆鯖と大根のマリネ ◆かぼちゃのキッシュ ◆ペンネアラビアータ ◆海老のレモン煮
◆ラザニア ◆いくら醤油漬け ◆カナダホッキ貝と大根のバジル和え ◆サーモンクリームチーズ
◆神戸牛のリエットブイヨンゼリー ◆アブルーガ（鮭卵） ◆紫キャベツラペ ◆人参ラペ

弐の重

◆スモークローストハム ◆デミグラスハンバーグ ◆ブロッコリーコンソメ煮
◆帆立とカニのテリーヌパイ包み ◆チキンとチーズの二色焼き ◆空豆塩煮
◆チーズ入りミンチのベーコン巻き ◆ミニ赤ピーマンピクルス ◆紅ズワイガニ爪肉
◆ブラックオリーブ塩漬け ◆スタッフドオリーブ塩漬け ◆ローストビーフ
◆キノコと玉葱のグレービー ◆紅鮭スモーク ◆大根と玉葱のサーモントラウトマリネ
◆シロチョウザメのキャビア ◆ボロニアソーセージ ◆生ハムチーズロール
◆牛タン赤ワイン煮 ◆パストラミビーフ ◆セロリ塩漬け

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

恵那 銀の森

すべて自社のおせち
ファクトリーで作っています

岐阜県恵那市、恵那峡と栗菓子で有名な街の一角、
2万坪の緑あふれる自然の中にある恵那銀の森。
その隣に位置する中津川市に新設した
「銀の森キャンパス工場」で
銀の森のおせちは作られています。
早朝から湯気が上がる工場内では、
ずらりと並んだ鍋の中で様々な料理がコトコト、
グツグツと仕上がっていきます。
隣の部屋では、そのお重の中に
ぎっしりと料理が盛り付けられて、
さらに奥の部屋では、梱包され出荷されていきます。
そう、ここは、食材の加工調理からおせちの梱包まで
すべて行う『おせちの専門工場』なのです。

商品番号 30 数量限定

銀の森コーポレーション
雅 4.7寸三段重

2人前

本体価格 10,800円 〈参考税込価格〉11,664円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて14.6×よこ14.6×高さ4.6cm
【消費期限：2026年1月2日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

【壱の重】
◆金箔黒豆
◆アーモンド入り田作り
◆栗きんとん
◆数の子入り松前漬
◆紅白かまぼこ
◆カラスガレイ西京焼
◆浜汐えび
◆彩りきぬた巻
◆くるみのかつお和え

【弐の重】
◆伊達巻 ◆ぶりの子煮
◆山形県産きのこの松風
◆寿高野豆腐 ◆海老椎茸
◆身欠きにしん昆布巻
◆竹の子土佐煮 ◆わかめ出汁漬
◆梅花人参 ◆菜の花福良漬
◆山形牛旬菜巻
◆えびときびなごの手綱巻
◆蓮根入りつくねの照り煮
◆いんげん ◆松笠いか雲丹焼
◆ちりめん青菜炒め煮

【参の重】
◆きのこと魚介のテリーヌ
◆茄子のカネロニ ◆合鴨パストラミ
◆栗と柚子のチーズケーキ
◆鶏のガランティン
◆真鱈のソテー そら豆のジェノベーゼ
◆ヤリイカのカルピオーネ
◆大根と人参のマリネ
◆鶏肉とプルーンの赤ワイン煮
◆ドライトマトの赤ワイン煮
◆マトウダイのソテー シャンピニオンソース
◆ほうれん草のバターソテー

【月の重】
◆有平かまぼこ
◆ローストビーフ（ソース付）
◆豚八幡巻
◆はな切り大根のハリハリ漬
◆アーモンド入り田作り
◆ちりめん青菜炒め煮
◆菊花入り紅白なます

【花の重】
◆ふく南蛮漬 ◆裏白椎茸
◆海老椎茸 ◆数の子入り松前漬
◆きゃらぶきのごま和え
◆いんげん ◆巻湯葉煮浸し
◆鯵と野菜の昆布〆
◆炙り煮穴子新丈
◆くるみのかつお和え
◆かに新丈

【星の重】
◆寒さわらの塩麹菊花焼
◆太刀魚のずんだ餡包み焼
◆山形県産きのこの松風
◆山形牛旬菜巻
◆本まぐろと昆布の煮物
◆金柑

【雪の重】
◆味付めかぶとつぶ貝
◆栗と柚子のチーズケーキ
◆苺シュレフルーツチーズ
◆鯖ざく巻
◆小川巻
◆えびときびなごの手綱巻
◆彩りきぬた巻

【空の重】
◆本鱒のずんだ焼 ◆栗きんとん ◆鶏の麹味噌漬焼 ◆身欠きにしん昆布巻
◆竹の子土佐煮 ◆わかめ出汁漬 ◆紅白梅麸 ◆菜の花福良漬 ◆笹しぐれ
◆松笠いか雲丹焼 ◆浜汐えび ◆伊達巻 ◆蓮根入りつくねの照り煮 ◆煮鮑
◆金箔黒豆 ◆寄せ獅子の湯葉巻

商品番号 31 数量限定

銀の森コーポレーション
招福 五の重

3〜4人前

本体価格 21,600円 〈参考税込価格〉23,328円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉
空の重：たて14.0×よこ28.0×高さ4.9cm
他の重：たて14.0×よこ14.0×高さ4.9cm
【消費期限：2026年1月2日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

数量限定

数量限定品は数に限りがございますので、
受付締切日以前に締め切らせていただく場合が
ございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利なアルビス公式アプリから！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

「味覚の宝庫能登」の贅

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。

加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の
恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きます。
「能登は優しや土までも」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おります。
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。

商品番号 29 数量限定

加賀屋 おせち和風三段重 きらめき

4人前

本体価格 36,000円 〈参考税込価格〉38,880円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて19.5×よこ19.5×高さ5.4cm
【消費期限：2026年1月1日 23時】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

【ご予約締切日】
12月18日(木)

【壱の重】
◆能登青かぶらすし
◆柚餅子
◆鮑うま煮
◆蒲鉾
◆あんころ笹包み
◆かじき昆布〆
◆赤魚の唐蒸し
◆帆立のくんせい
◆合鴨のくんせい
◆伊達巻き
◆手まり餅
◆味付け子持ち昆布
◆若桃シロップ漬け

【弐の重】
◆黒毛和牛ローストビーフ
◆えびす
◆加賀れんこんのきんぴら
◆石川県産金ん子旨煮
◆なまこ酢
◆五郎島金時芋のきんとん
◆豚角煮
◆鶏肉の塩糀焼き
◆ほたるいかいしる風味焼き
◆干し柿バター寄せ
◆田作り煮
◆くるみ甘露煮
◆大根と人参の紅白なます
◆黒豆煮金粉飾り
◆栗の甘露煮
◆いか雲丹焼き
◆パプリカマリネ
◆昆布甘酢漬け

【参の重】
◆能登産ささえ糀漬け（瓶詰）
◆石川県産鰯照り焼き
◆花びら茸とアカモクのしんじょう
◆裏白椎茸煮
◆金時草麸オランダ煮
◆よもぎ結びすだれ麸煮
◆車海老煮
◆真鱈の旨煮
◆牛肉八幡巻き
◆はすの芽山葵風味
◆味付け数の子
◆鶏の松風
◆巻き湯葉煮（いしる風味）
◆絹こんにゃく旨煮
◆たこ山椒風味
◆竹の子煮
◆人参煮

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。

八百彦本店

創業当時の味と技と、食への
安心・安全を守り続けます。

壱の重

◆栗甘露煮 ◆栗きんとん ◆黒豆煮 ◆田作り ◆くるみ飴炊き
◆にしんマリネ ◆有頭海老煮 ◆いくら醤油漬 ◆紅白なます
◆紅梅くらげ ◆甘海老糀漬 ◆味付数の子 ◆松前漬
◆子持昆布山海和え ◆鱈子旨煮

弐の重

◆ホッキ貝サラダ
◆レザンアルメット
◆塩トマト甘納豆
◆キスのエスカベッシュ
◆豚バラあぶり焼
◆市松サラミチーズ
◆スタッフドオリーブ
◆鶏明太子巻
◆紅茶合鴨スモーク
◆ベーコンとほうれん草のキッシュ
◆ドライフルーツとナッツのテリーヌ
◆ローストビーフ
◆あんずシロップ漬
◆若鶏塩糀焼

参の重

◆スモークサーモントラウトのマリネ
◆紅白かまぼこ ◆伊達巻
◆帆立照焼 ◆鰆焼魚 ◆花酢蓮根
◆花餅 ◆海老高野
◆椎茸煮 ◆ふき煮
◆蟹味団子 ◆にしん昆布巻
◆筍煮 ◆焼き湯葉巻
◆若桃シロップ漬 ◆梅人参煮

弐の重　参の重

商品番号 34

3~4人前

八百彦本店 和洋三段重

本体価格 24,500円 〈参考税込価格〉26,460円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて20.1×よこ20.1×高さ6.0cm
【消費期限：2026年1月2日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

弐の重　壱の重

商品番号 36

2人前

八百彦本店 和風一段重

本体価格 12,000円 〈参考税込価格〉12,960円

お重サイズ〈外寸〉：たて21.2×よこ27.9×高さ5.6cm
【消費期限：2026年1月2日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

◆いくら醤油漬 ◆紅白なます ◆伊達巻 ◆紅白かまぼこ
◆田作り ◆くるみ飴炊き ◆黒豆煮 ◆栗甘露煮 ◆栗きんとん
◆焼き湯葉巻 ◆帆立照焼 ◆にしん昆布巻 ◆有頭海老煮
◆金柑蜜煮 ◆トラウト西京焼 ◆たこ照焼
◆スモークサーモントラウトのマリネ ◆ホッキ貝サラダ
◆黒酢酢豚 ◆梅人参煮 ◆味付数の子 ◆松前漬
◆チーズ入りミートテリーヌ ◆市松サラミチーズ
◆スタッフドオリーブ ◆筍煮 ◆八幡こんにゃく ◆ふき煮 ◆椎茸煮

商品番号 35

3人前

八百彦本店 和風二段重

本体価格 23,000円 〈参考税込価格〉24,840円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて21.5×よこ21.5×高さ6.5cm
【消費期限：2026年1月2日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

壱の重

◆いくら醤油漬 ◆甘海老糀漬 ◆黒豆煮（金箔添え）
◆栗甘露煮 ◆栗きんとん ◆田作り ◆くるみ飴炊き
◆龍皮巻 ◆たたき牛蒡 ◆有頭海老煮 ◆小鯛酢〆
◆真鯖甘酢漬 ◆味付数の子 ◆松前漬
◆鮑やわらか煮（わかめ旨煮添え） ◆紅白なます
◆紅白かまぼこ ◆スフレ玉子

弐の重

◆和牛ローストビーフ ◆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 ◆若桃シロップ漬
◆鰆焼魚 ◆銀鱈西京焼 ◆市松柿バター
◆豚バラあぶり焼 ◆鶏明太子巻 ◆鱈子旨煮 ◆海老高野
◆椎茸煮 ◆筍煮 ◆ふき煮 ◆梅人参煮 ◆蟹味団子
◆帆立照焼 ◆焼き湯葉巻

数量限定

数量限定品は数に限りがございますので、
受付締切日以前に締め切らせていただく場合が
ございます。お早めにお申し込みください。

ご予約は便利な**アルビス公式アプリ**から！
アルビス オンラインショップ 検索 詳しくは裏表紙をご覧ください！

カネハツ
KANEHATSU

【ご予約締切日】
12月12日(金)

海の幸、山の幸の
縁起物を30品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。

商品番号 32

2~3人前

カネハツ 重詰めおせち＜初梅＞

本体価格 14,500円 〈参考税込価格〉15,660円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて18.5×よこ18.5×高さ5.3cm
【消費期限：2026年1月2日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

壱の重

◆伊達巻 ◆流星くらげ ◆紅白かまぼこ
◆にしん入り昆布巻 ◆たらこ煮
◆有頭海老 ◆くるみ砂糖がけ
◆丹波産黒豆 ◆あい鴨スモーク
◆若桃甘露煮 ◆なると金時栗きんとん

弐の重

◆れんこん煮 ◆しいたけ煮 ◆花形人参
◆六角里芋煮 ◆たたき牛蒡 ◆たけのこ煮
◆こんにゃく煮 ◆寿高野煮 ◆厚焼玉子
◆金ごま田作り ◆味付いくら ◆手まり湯葉
◆鹿児島県産黒豚の肉団子 ◆笹よもぎ餅
◆花餅 ◆たこ照焼き ◆長崎県産ぶりの照焼
◆味付数の子 ◆紅白生酢

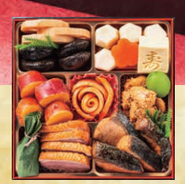
厳選した食材33品目を使用し、
丹精込めて作り上げた
カネハツ一番人気の三段重です。

壱の重

◆伊達巻 ◆流星くらげ ◆紅白かまぼこ
◆丹波産黒豆 ◆有頭海老
◆くるみ砂糖がけ ◆豚角煮
◆手まり湯葉 ◆なると金時栗きんとん

弐の重

◆厚焼玉子 ◆金ごま田作り ◆こんにゃく煮
◆たけのこ煮 ◆花形人参 ◆たたき牛蒡
◆にしん入り昆布巻 ◆味付いくら
◆紅白生酢 ◆鹿児島県産黒豚の肉団子
◆花餅 ◆味付数の子 ◆たこ照焼き



参の重

◆れんこん煮 ◆しいたけ煮 ◆六角里芋煮
◆花形人参 ◆寿高野煮 ◆さつまいも甘煮
◆サーモントラウトロース ◆たらこ煮
◆若桃甘露煮 ◆笹よもぎ餅 ◆あい鴨スモーク
◆長崎県産ぶりの照焼

商品番号 33

3~4人前

カネハツ 重詰めおせち＜彩鶴＞

本体価格 18,000円 〈参考税込価格〉19,440円

お重サイズ〈外寸・一段あたり〉：たて18.5×よこ18.5×高さ5.3cm
【消費期限：2026年1月2日】
● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

※「プラム友の会」「ハピマル」「射水市あったかクーポン」の割引対象外となります。
※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。※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。