

2027 おせち

アルビスの
迎春



【ご予約締切日】
12月25日 金

- ◆ 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(金)23時59分まで

【商品お渡し日】
12月31日 木

- ◆ 正午以降のお渡しとさせていただきます。

オンラインショップ限定特典

アルビスオリジナル
おせち重に限り
アルビスPontaポイント

10倍進呈

※アルビスPontaカード会員様限定です。
※1~6頁の商品のみとなります。

オンラインショップ限定特典

アルビスオリジナル
おせち重に限り
アルビスPontaポイント

10倍進呈

※アルビスPontaカード会員様限定です。
※1~6頁の商品のみとなります。



ご注文はアルビス
オンラインショップから▶

アルビス オンラインショップ

検索



アルビスオリジナルおせち

特選三段重 繫

お客さまへ60年分の感謝を込めて、
「繫(つなぐ)」おせちは、
さらに磨きをかけて特別な装いに。
北陸の味のほか、昔ながらの伝統を大切に、
60品目の食材を盛り込みました。



参の重

- ◆ 汐ぶり焼
- ◆ 真鱈子の甘露煮
- ◆ 五郎島金時の旨煮
- ◆ たき牛蒡
- ◆ りんごの甘露煮
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ ポークバストラミ
- ◆ 合鴨バストラミ
- ◆ 萬屋ゆず香(ぼん酢)
- ◆ ほたるいかの沖漬
- ◆ さばかぶら寿し
- ◆ 青銀杏串
- ◆ 伊達巻
- ◆ にしん昆布巻き
- ◆ さす(かしき)の昆布ペ
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 真鱈の甘露煮
- ◆ 金柑甘露煮



北陸のお醤油と
生産量日本一の
高知県産ゆずを使用

壺の重

- ◆ あわび煮
- ◆ 山うに
- ◆ 笹よもぎ餅
- ◆ 六万里芋煮
- ◆ 昆布巻かまぼこ
- ◆ 治部煮巻
- ◆ ふき煮
- ◆ せいこかに甲羅盛
- ◆ 昆布ガリ
- ◆ 天使の海老煮
- ◆ 竹の子煮
- ◆ 花蓮根
- ◆ 花形人参煮
- ◆ 釜揚げ白海老
- ◆ のどぐろ甘酢漬
- ◆ 能登がきの佃煮
- ◆ 花餅手毬
- ◆ 五郎島金時のきんとん
- ◆ 渋皮付栗の甘露煮
- ◆ 味付数の子
- ◆ ロマネスコカリフラワー
- ◆ 紅ズワイガニの真丈

式の重

- ◆ 小鯛ささ漬
- ◆ 加賀運根入りピクルス
- ◆ ずいき甘酢漬
- ◆ ねり梅(福井産梅使用)
- ◆ 北海道産黒豆煮
- ◆ 丁呂木の酢漬
- ◆ 味付いくら
- ◆ 源助大根と人参のゆずなます
- ◆ バイ貝煮
- ◆ 加賀小梅麩
- ◆ 福井サーモンの冷薫スモーク
- ◆ 干柿バター包み
- ◆ 田作り
- ◆ 青お多福豆煮
- ◆ 花餅小枝
- ◆ 羽二重奉書包み
- ◆ 花餅かすみ梅
- ◆ くるみのキャラメリゼ
- ◆ 能登豚の煮豚
- ◆ 椎茸煮

北陸の味



富山
干柿バター包み/パイ貝煮



石川
五郎島金時のきんとん/花餅手毬



福井
羽二重奉書包み/せいこかに甲羅盛

60
品目

商品番号 1 数量限定

アルビス オリジナル
おせち料理特選三段重 繫 [つなぐ]

本体
価格

25,000円

〈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21.7×よこ21.7×高さ5.8cm

【消費期限: 2027年1月1日】 ● 特定原材料       

アルビスPontaカード限定
オンラインショップから
ご予約いただくと
アルビスPontaポイント
10倍進呈

ご予約は便利なアルビスオンラインショップから!

アルビス オンラインショップ

検索



※「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重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。

アルビスオリジナルおせち

アルビスオリジナルおせち

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。

**本年も
価格据え置き**

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。

アルビスPontaカード限定
オンラインショップから
ご予約いただくと
アルビスPontaポイント
10倍進呈

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18.6×よこ18.6×高さ5.4cm

【消費期限:2027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 **2** 数量限定

アルビス オリジナル
おせち料理 **和三段重**

※「ブル友の会」「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。※参考送料価格とは、本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重以外の商品は、料理研究家、シェフ、料理長などの本格派に基き、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。



A photograph of a variety of Japanese sweets (wagashi) arranged in a decorative box. The sweets include mochi (rice cakes) in various shapes and colors, dango (tasty dumplings), and other traditional confections. The box is divided into sections, and the sweets are neatly arranged, showcasing a wide range of flavors and textures.

参の重

式の重

参の重

- ◆ 六方里芋煮
- ◆ 竹の子煮
- ◆ ふき煮
- ◆ 花蓮根
- ◆ 椎茸煮
- ◆ ぶり照焼
- ◆ 黒糖豚バラ角煮
- ◆ 笹巻くるみ甘露煮
- ◆ 花餅手毬
- ◆ 棒だら甘露煮
- ◆ 味付数の子
- ◆ さやいんげん
- ◆ 鶏の八幡巻
- ◆ 花形人参煮
- ◆ 筑前煮
- ◆ ほたて醤油焼
- ◆ 牛蒡と人参の金平

式の重

- ◆ にん昆布巻
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ さす(かじき)の昆布
- ◆ 花蓮根
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ 干しあんず
- ◆ カニかまのマリネ
- ◆ 紅白なます
- ◆ 味付いくら
- ◆ ごまおさつ(紅はるか使用)
- ◆ たたき牛蒡
- ◆ 丁呂木の酢漬
- ◆ 北海道産黒豆煮
- ◆ 青銀杏串
- ◆ 花餅かすみ梅
- ◆ 芋きんとん
- ◆ 栗甘露煮

壺の重

- ◆ 笹よもぎ餅
- ◆ バイ貝煮
- ◆ 田作り
- ◆ 金柑甘煮
- ◆ 若桃甘煮
- ◆ 山うに
- ◆ あわび煮
- ◆ 海老煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ たこ照焼
- ◆ 鱈子の含め煮
- ◆ 紅あずま甘露煮
- ◆ ずいき甘酢漬
- ◆ のどぐろ甘酢漬
- ◆ ねり梅(福井産梅使用)

48
品目

壺の重

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**アルビスオンラインショップ**から！

アルビス オンラインショップ

檢 索



アルビスオリジナルおせち

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。

壺の重

- ◆ ロマネスコカリフラワー
- ◆ 加賀蓮根入りピクルス
- ◆ カニ爪クリーミーフライ
- ◆ えび小町
- ◆ 若桃甘煮
- ◆ 胡麻団子
- ◆ 干しあんず
- ◆ ポークバスターミ
- ◆ 黒豆煮
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ ごまおさつ(紅はるか使用)
- ◆ カジキのハニーマスタード
- ◆ 海老のチリソース



式の重

- ◆ 六方里芋煮
- ◆ 竹の子煮
- ◆ ふき煮
- ◆ 花蓮根
- ◆ 椎茸煮
- ◆ ぶり照焼
- ◆ 黒糖豚バラ角煮
- ◆ 花餅手毬
- ◆ 笹巻くるみ甘露煮
- ◆ 棒だらの甘露煮
- ◆ 牛蒡と人参の金平
- ◆ さやいんげん
- ◆ 花形人参煮
- ◆ 鶏の八幡巻
- ◆ 筑前煮
- ◆ 海老煮



14
品目

アルビスPontaカード限定
オンラインショップから
ご予約いただくと
アルビスPontaポイント
10倍進呈

商品番号 **4** 数量限定

2
人前

アルビス オリジナル おせち料理

洋風オードブル

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: 2027年1月1日】

● 特定原材料 (卵) (乳成分) (小麦) (えび) (かに)

- ◆ チーズと香草のテリーヌ
- ◆ かに爪クリーミフライ
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ 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
- ◆ スモークサーモン
- ◆ ごまおさつ(紅はるか使用)
- ◆ 海老のチリソース
- ◆ 錦市松
- ◆ 鶏の八幡巻
- ◆ マカロン パニラ
- ◆ マカロン ストロベリー



23
品目

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**

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: 2027年1月1日】

● 特定原材料 (卵) (乳成分) (小麦) (えび)

- ◆ 高野豆腐煮
- ◆ 竹の子煮
- ◆ ふき煮
- ◆ 人参煮
- ◆ 椎茸煮
- ◆ 蓮根煮
- ◆ 筑前煮
- ◆ 笹麩茶巾
- ◆ 北海道産黒豆煮
- ◆ 栗甘露煮
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 海老煮
- ◆ バイ貝煮
- ◆ 若桃甘煮
- ◆ 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
- ◆ ごまおさつ(紅はるか使用)
- ◆ 鶏の八幡巻
- ◆ 芋きんとん
- ◆ 田作り
- ◆ 棒だらの甘露煮
- ◆ えび小町

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**

本体価格 **12,800円** (参考税込価格) 13,824円

お重サイズ(外寸: 一段あたり): たて17.5×よこ17.5×高さ4.9cm

【消費期限: 2027年1月1日】

● 特定原材料 (卵) (乳成分) (小麦) (えび) (かに) (くるみ)

アルビスPontaカード限定
オンラインショップから
ご予約いただくと
アルビスPontaポイント
10倍進呈

29
品目

ご予約は便利なアルビスオンラインショップから！

アルビス オンラインショップ

検索



※「プラム友の会」「ハビマル」「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重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。



能登半島ならではの旬の食材を堪能できる温泉旅館です。趣の異なる湯巡りを楽しみながら、癒やしの時間を過ごすごいただけます。



能登の旬の味覚と和倉温泉を満喫できる温泉旅館です。温かなおもてなしと落ち着いた空間で、くつろぎのひとときをお楽しみいただけます。



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趣のある旅館です。古き良き日本の趣を今に伝え、歴史と風情を感じながら心安らぐひとときをお過ごしいただけます。

8.5寸の大振りの重箱に地元産の紅ずわいがにのほぐし身を使用したかに甲羅盛りと能登産の松前漬、北陸で収穫された金時芋の甘みを生かして薄味に仕上げた一品などを盛り込みました。
各ブランドの特徴と思いをそれぞれのお重に込め、
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。

三つの名宿が紡ぐ
饗の極みおせち

参の重



参の重【21品目】
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】◆紅白彩りかまぼこ◆つくね◆小松菜と揚げ煮物◆えび真薯◆刻み昆布柚子風味◆数の子◆紅白なます◆いくら◆一口昆布巻◆湯葉の柚香煮◆紫キャベツラベ◆生ハム◆かに爪◆きんかん煮◆小鯛ひしお焼◆かに風味かまぼこ

式の重【22品目】
宝仙閣 監修

◆伊達スフレ◆たけのこ旨煮◆花こんにく◆椎茸煮◆たら野菜つみれ◆わかめ煮◆にしん昆布レモン◆旨辛いかなんこつ◆味付高野【ほうれん草】◆味付高野【海老】◆一口焼湯葉◆寿高野◆柚子いか◆金時芋旨煮◆田作り煮◆海老旨煮◆たらこ旨煮◆たたき牛蒡◆鯖味噌焼◆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

◆蟹とおおさのサラダ◆ぶちぶり海老サラダ◆桜島どりマリネチキン◆ザーサイ◆パーティーテリース◆牛タン入りソーセージスライス◆オリーブ◆スタフドオリーブ◆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◆キャロットラベ◆パストラミベーコン◆エビチリ◆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

参の重

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旅館コラボ和洋おせち三段重

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:2027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

式の重



参の重

商品番号 9 数量限定

冷凍 おせち二段重 雅

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:2027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

2~3人前

参の重【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◆梅麴煮◆昆布巻

式の重【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◆レッドベppardドロップ◆イエローベppard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◆淡皮栗甘露煮◆小鯛笹漬◆ほたるいか含め煮◆黒豆煮

ご予約は便利なアルビスオンラインショップから!

アルビス オンラインショップ

検索



冷凍
おせち

お受け取り日は、⑥・⑦・⑧は 12/29(火)・30(水)

⑨は 12/30(水) ~ 1/2(土) 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。※配達時間をご指定いただくことはできません。※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。

8.5寸の重箱に色とりどりの食材を
少量多品種に盛り付けました。

式の重



ご当地産にこだわった
お料理を堪能でき、
湯巡りでゆったり
おくつろぎ頂ける温泉旅館です。

65品目

4~5人前

商品番号 6 冷凍 数量限定

加賀 温泉郷 山代温泉
「宝生亭」和洋おせち三段重

宅配料込
本体価格 18,200円 (参考税込価格) 19,656円

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:2027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

参の重【22品目】

◆ザーサイ◆ピリ辛小胡瓜◆帆立のたたらこ雲丹和え◆子宝煮◆冷製かに甲羅◆数の子◆田作り煮◆きんかん煮◆味付高野【ほうれん草】◆味付高野【海老】◆椎茸煮◆たけのこ旨煮◆花こんにく◆寿高野◆ばい貝旨煮◆豆乳野菜ふわふわ真薯◆鶏ロースチーズ焼◆くるみ甘露煮◆ミニハンバーグ◆小鯛味噌焼◆にしん黄金◆紅白なます

式の重【22品目】

◆一口海鮮饅頭◆一口海鮮饅頭【海老】◆一口海鮮饅頭【青のり】◆桜島どりマリネチキン◆柚子いか◆一口昆布巻◆たら野菜つみれ◆豆乳野菜彩り真薯◆一口焼湯葉◆松麴◆たたき牛蒡◆小松菜と揚げ煮物◆にしん幽庵焼◆海老旨煮◆伊達巻◆黒豆◆栗きんとん◆くるみ餅【赤】◆くるみ餅【白】◆松前漬◆いか酢◆かぶら甘酢漬

参の重【21品目】

◆キノコとブロッコリーのバジルマリネ◆紫キャベツラベ◆パストラミベーコン◆ソーセージスライス◆えび風味かまぼこ◆合鴨スモーク◆蟹とおおさのサラダ◆ぶちぶり海老サラダ◆パーティーテリース◆つくね◆牛タン入りソーセージスライス◆レモンスライス【シロップ漬】◆スモークチキンロール◆スタフドオリーブ◆オリーブ◆ビーフィッシュパイ◆鶏の炭火焼◆トマトバジル野菜煮込み◆鶏しんバジル和え◆キャロットラベ◆大根胡麻サラダ

式の重



参の重

商品番号 7 冷凍 数量限定

鳥取境港 磯の味処「さかな工房」
海鮮おせち二段重

宅配料込
本体価格 18,400円 (参考税込価格) 19,872円

お重サイズ(外寸・一段あたり):たて21.0×よこ21.0×高さ5.0cm
【賞味期限:2027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

2~3人前

参の重【16品目】

◆かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】◆かに爪◆田作り煮◆子宝煮◆たこ梅酢◆味付高野【ほうれん草】◆味付高野【海老】◆ばい貝旨煮◆黒豆金箔◆トラウトサーモン味噌焼◆海老旨煮◆いくらなます【手まり陶器入り】◆松前漬◆数の子◆焼帆立◆白ばい貝炙り

式の重【18品目】

◆伊達巻◆蟹とおおさのサラダ◆合鴨スモーク◆一口昆布巻◆あんず煮◆牛しぐれ笹包み◆椎茸煮◆花こんにく◆紅真薯◆柚子いか◆一口焼湯葉◆ぶり照焼◆こはだレモン◆真鯛幽庵焼◆栗きんとん◆手まり餅◆鯖味噌焼◆くるみ甘露煮

※「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。※アルビスオリジナルおせち重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。

ほたるいかしぐれ煮やかじき昆布など郷土色豊かな料理のほかに、車海老や鮑、からすみなどを盛り込み、贅沢に仕上げました。



参の重

参の重

ほたるいかしぐれ煮や立山ポーク味噌漬など北陸らしい料理をはじめ、帆立山椒煮、蟹の土佐酢ジュレ、牛肉赤ワイン煮など、ハレの日に相応しく彩り賑やかに仕上げました。

- 参の重**
- ◆鯛照焼 ◆きんぴらごぼう ◆ローストビーフ（ボン酢付） ◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆しぐれ煮 ◆柚子餡餅 ◆海老旨煮 ◆田作りカシューナッツ和え ◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆トリュフ入りレーズン松風 ◆赤魚西京焼 ◆伊達巻柚子風味 ◆数の子醤油漬 ◆かじき昆布炙
- 参の重**
- ◆鯛照焼 ◆きんぴらごぼう ◆ローストビーフ（ボン酢付） ◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆しぐれ煮 ◆柚子餡餅 ◆海老旨煮 ◆田作りカシューナッツ和え ◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆トリュフ入りレーズン松風 ◆赤魚西京焼 ◆伊達巻柚子風味 ◆数の子醤油漬 ◆かじき昆布炙

- 参の重**
- ◆蟹の土佐酢ジュレ ◆かぶら甘酢漬 ◆ベppardロップ ◆とうもろこしムース ◆赤魚南蛮漬 ◆ミートローフジェノベーゼ ◆ロマネスコオイル和え ◆合鴨パストラミ ◆クリームチーズスモークサーモン巻 ◆ミックスピーズコンソメ煮 ◆牛肉赤ワイン煮 ◆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 **13** 数量限定

千里山荘
おせち料理 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20.2×よこ20.2×高さ5.4cm
【消費期限：2027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

参の重

参の重

- 参の重**
- ◆鯛照焼 ◆鯛しぐれ煮 ◆葉付き金柑 ◆銀鱈西京焼 ◆きんぴらごぼう ◆伊達巻柚子風味 ◆田作りカシューナッツ和え ◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆柚子餡餅 ◆トリュフ入りレーズン松風 ◆車海老旨煮 ◆黒豆金箔 ◆網笠柚子 ◆くるみ甘露煮 ◆数の子醤油漬 ◆からすみ
- 参の重**
- ◆帆立山椒煮 ◆大豆やわらか煮 ◆子持鮎昆布巻 ◆巻湯菜含め煮 ◆鯛の子生姜煮 ◆牛八幡巻 ◆筍旨煮 ◆味付菜の花 ◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆蛸やわらか煮 ◆さざみ椎茸旨煮 ◆梅麴 ◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆立山ポーク味噌漬 ◆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 ◆かじき昆布炙 ◆蟹の土佐酢ジュレ ◆紅白なます ◆いちじく入りクリームチーズ ◆合鴨パストラミ ◆ミックスピーズコンソメ煮 ◆味付ブロッコリー ◆スモークサーモンケッパー添え ◆牛肉赤ワイン煮 ◆ローストビーフ（ボン酢付） ◆真鯛若狭地焼トマトジュレ ◆杏子さわやか煮 ◆赤鯛柚子こしょう風味 ◆大根田舎煮

商品番号 **12** 数量限定

千里山荘
おせち料理 和三段重

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：2027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

参の重



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。



参の重

参の重

海老旨煮や黒豆蜜煮、数の子醤油漬など、おせちの定番料理のほかに、かじき昆布炙、五郎島金時の渋皮栗きんとんなど、郷土色豊かな味わいも盛り込みました。

- 参の重**
- ◆鯛照焼 ◆きんぴらごぼう ◆とうもろこしムース ◆黒豆蜜煮 ◆くるみ甘露煮 ◆柚子餡餅 ◆合鴨パストラミ ◆ふくさ玉子 ◆海老旨煮 ◆田作りカシューナッツ和え ◆鮑生姜煮 ◆だし若布 ◆炙り鳥賊の翡翠味噌掛け ◆ほたるいかしぐれ煮 ◆鮭ルイベ漬いくら掛け ◆トリュフ入りレーズン松風 ◆数の子醤油漬

- 参の重**
- ◆かじき昆布炙 ◆梅香る姫皮たけのこ ◆鯛の子生姜煮 ◆大根田舎煮 ◆蟹の黄味酢掛け ◆紅白なます ◆蛸やわらか煮 ◆さざみ椎茸旨煮 ◆梅麴 ◆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 ◆赤鶏の山椒醤油 ◆大豆やわらか煮 ◆五郎島金時の渋皮栗きんとん ◆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 **11** 数量限定

千里山荘
おせち料理 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・一段あたり〉：たて17.4×よこ17.4×高さ5.2cm
【消費期限：2027年1月1日 23時】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

参の重

参の重

- 参の重**
- ◆かじき昆布炙 ◆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 ◆鯛照焼 ◆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

- 参の重**
- ◆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 ◆蛸やわらか煮 ◆椎茸旨煮 ◆味付菜の花 ◆梅麴 ◆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 ◆鯛の子生姜煮 ◆大根田舎煮 ◆真鯛若狭地焼トマトジュレ ◆紅白なます ◆ライブオリープ ◆金柑甘露煮

- 参の重**
- ◆鯉の黄味酢掛け ◆彩り冬瓜マリネ ◆赤魚南蛮漬 ◆とうもろこしムース ◆ローストビーフ（ボン酢付） ◆スモークサーモンケッパー添え ◆若桃蜜煮 ◆かぶら甘酢漬 ◆三元豚のスモークロースト ◆ロマネスコオイル和え ◆牛肉赤ワイン煮 ◆ミートローフジェノベーゼ

商品番号 **10** 数量限定

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：2027年1月1日 23時】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ



参の重

参の重



商品番号 **16** 数量限定**2~3**
人前ANAクラウンプラザホテル富山
おせち料理 和洋中一段重本体価格 **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:2027年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦
えび かに くるみ

◆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
◆あんずのシロップ漬け ◆たこ照り焼き
◆サーモンクリームチーズ ◆海老チリソース
◆山うど醤油漬け ◆蓮根煮 ◆花型人参煮
◆数の子醤油漬け ◆にしん昆布巻
◆海老塩茹で ◆穴子八幡巻
◆大根と人参のなます
◆いくら醤油漬け
◆片口鱈の田作り
◆メーブル伊達巻
◆松笠いか白焼き
◆あんこうの黒酢南蛮漬け
◆赤魚西京焼き ◆芋きんとん
◆洗皮栗甘露煮 ◆栗甘露煮
◆黒豆甘露煮 ◆ちよろぎ紅酢漬け
◆ちよろぎ白酢漬け ◆鱈昆布
◆穂先焼き菊煮 ◆菜の花と鮭の錦糸巻
◆五郎島金時スイートポテト
◆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
◆こはだ栗漬け ◆ほたるいか生姜煮
◆ローストビーフ

商品番号 **17** 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 お肉と海の幸オードブル本体価格 **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:2027年1月1日】

● 特定原材料 乳成分 小麦 えび かに

◆はべん白えび ◆はべんサーモン ◆ほたるいか生姜煮 ◆黒かじき昆布
◆ふくいサーモンスモーク ◆ケッパーのピクルス ◆イカのワタガーリックオイル煮
◆ぶりコンフィ ◆氷見牛のローストビーフ ◆紅茶鴨スモーク ◆グリーンオリーブ塩漬け
◆ブラックオリーブ塩漬け ◆生ハム ◆ミニ赤ピーマンのピクルス
◆ミニ黄ピーマンのピクルス ◆とやま豚のローストポーク ◆すずい蟹爪塩茹で
◆甘えび塩辛醤油漬け ◆京梅松葉串 ◆焼き帆立 ◆白えび甘酢漬け ◆のどぐろ甘酢漬け
◆金時草ごま和え ◆ふくいサーモン加賀味噌焼

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

式の重

◆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
◆ぶりのコンフィ
◆黒糖ローストポーク
◆イタヤ貝ムースのペーコン巻
◆ブラックオリーブ塩漬け
◆グリーンオリーブ塩漬け
◆紅茶鴨スモーク ◆オマール海老グラタン
◆シロチョウサメのキャビア
◆ブロッコリーコンソメ煮
◆スモークトラウトサーモン
◆ケッパーのピクルス ◆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和え

商品番号 **14** 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:2027年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

壺の重

◆黒豆甘露煮 ◆数の子醤油漬け ◆ちよろぎ紅酢漬け
◆ちよろぎ白酢漬け ◆白海老甘露煮 ◆こはだ栗漬け
◆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
◆洗皮栗甘露煮 ◆栗甘露煮 ◆芋きんとん ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾 ◆メーブル伊達巻
◆若桃のシロップ漬け ◆海老塩茹で ◆あわび醤油煮 ◆片口いわしの田作り
◆ぶり照り焼き ◆松笠いか白焼き ◆さわり西京焼き ◆柚子皮甘露煮 ◆蓮根の芽摘み漬
◆蓮根煮 ◆穂先焼き菊煮 ◆真鱈醤油煮 ◆山うど醤油漬け ◆ほたるいか生姜煮 ◆花型人参煮

式の重

壺の重・式の重は
上段の「和洋中三段重」と
同じお品書きです。商品番号 **15** 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:2027年1月1日】

● 特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

壺の重





商品番号 **21** **2**人前

京料理演登久 **個食二段** 〈参考税込価格〉

本体価格 **12,000円** 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:2027年1月1日】

●特定原材料 ☐卵 ☐乳成分 ☐小麦 ☐えび

商品番号 **22** **3**人前

京料理演登久 **個食三段** 〈参考税込価格〉

本体価格 **18,000円** 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:2027年1月1日】

●特定原材料 ☐卵 ☐乳成分 ☐小麦 ☐えび

苺の重 **式の重** **参の重**

◆かまぼこ(紅白) ◆黄金蒸し ◆鯛粥弱煮 ◆松風扇面串 ◆伊達巻 ◆ごまめ ◆有頭海老 ◆ささしゆ庵焼 ◆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 ◆一口昆布巻 ◆人參紅梅 ◆大根白梅 ◆花蓮根(赤) ◆はじかみ ◆寿人參 ◆結び牛蒡 ◆人參

商品番号 **23** **4~5**人前

京料理演登久 **和三段重 むらさきのいわい(紫の祝い)** 〈参考税込価格〉

本体価格 **25,000円** 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:2027年1月1日】

●特定原材料 ☐卵 ☐乳成分 ☐小麦 ☐えび ☐くるみ

苺の重

◆鱈庵焼 ◆栗甘露煮 ◆薩摩芋胡麻和え ◆棒だら ◆里芋田楽 ◆高野豆腐(寿) ◆バイ貝 ◆蝦夷鮑 ◆陣笠 ◆人參紅梅 ◆大根白梅 ◆有頭海老 ◆絹さや ◆牛肉味噌漬 ◆鯉くるみ ◆すり身団子(ピンク) ◆すり身団子(白) ◆サーモン 庵焼 ◆手毬餅

式の重

◆かまぼこ(紅白) ◆たたき牛蒡 ◆湯葉煮 ◆ごまめ ◆寿人參 ◆一口昆布巻 ◆鯛南蛮漬 ◆なます ◆いくら ◆松笠海老芋 ◆いか明太和え ◆世包み ◆金柑蜜煮 ◆黒豆金粉添え ◆栗きんとん 渋皮栗 ◆伊達巻 ◆合鴨コース

参の重

◆乃巻海老 ◆蛸ボン酢串 ◆穴子鱈子真丈 ◆龍飛巻 ◆錦糸巻 ◆椎茸煮 ◆梅麩 ◆豚角煮 ◆鯉昆布巻 ◆鳥賊松笠白焼 ◆子持昆布山海和え ◆味付け数の子 ◆若桃甘露煮 ◆蓮の芽梅酢 ◆梅花饅頭 ◆糸昆布美味酢漬 ◆焼き鯛立煮 ◆穴子八幡巻 ◆花サーモン燻製 ◆キャロットラペ ◆スモークシュリンプ 檸檬シロップ ◆蛸柔から煮



ご予約は便利なアルビスオンラインショップから！

アルビス オンラインショップ

検索



京料理
演登久
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。
ちよっと贅沢で、心とお正月の宴を
お楽しみください。

商品番号 **18** **4~5**人前

京料理演登久 **和洋三段重 はなのうたげ(花の宴)** 〈参考税込価格〉

本体価格 **25,000円** 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:2027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 **20** **3~4**人前

京料理演登久 **和二段重 あさがおのしらべ(朝顔の調べ)** 〈参考税込価格〉

本体価格 **18,000円** 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:2027年1月1日】

●特定原材料 ☐卵 ☐乳成分 ☐小麦 ☐えび ☐くるみ

苺の重

◆鱈庵焼 ◆栗甘露煮 ◆薩摩芋胡麻和え ◆棒だら ◆里芋田楽 ◆高野豆腐(寿) ◆バイ貝 ◆蝦夷鮑 ◆陣笠 ◆人參紅梅 ◆大根白梅 ◆有頭海老 ◆絹さや ◆牛肉味噌漬 ◆鯉くるみ ◆すり身団子(ピンク) ◆すり身団子(白) ◆サーモン 庵焼 ◆手毬餅

式の重

◆かまぼこ(紅白) ◆たたき牛蒡 ◆湯葉煮 ◆ごまめ ◆寿人參 ◆一口昆布巻 ◆鯛南蛮漬 ◆なます ◆いくら ◆松笠海老芋 ◆いか明太和え ◆世包み ◆金柑蜜煮 ◆黒豆金粉添え ◆栗きんとん 渋皮栗 ◆伊達巻 ◆合鴨コース

参の重

◆ショコラテリーヌ金粉添え ◆ドライマト赤ワイン煮 ◆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 ◆蒸し鶏ジェノパレーゼ ◆サクランボグラス ◆蟹テリーヌ ◆スタッドオリブ ◆鳥賊柚子ジュレ ◆ブロッコリーバジル風味 ◆アンデスボーケ(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 **19** **2~3**人前

京料理演登久 **一段重 わかむらさきはな(若紫の花)** 〈参考税込価格〉

本体価格 **12,000円** 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:2027年1月1日】

●特定原材料 ☐卵 ☐乳成分 ☐小麦 ☐えび

◆伊達巻 ◆龍飛巻 ◆錦糸巻 ◆栗甘露煮 ◆蛸ボン酢串 ◆有頭海老 ◆花蓮根(赤) ◆世包み ◆牛肉味噌漬焼 ◆数の子 ◆六角里芋 ◆松笠海老芋 ◆一口昆布巻 ◆すり身団子(ピンク) ◆すり身団子(白) ◆人參紅梅 ◆大根白梅 ◆いくら ◆なます ◆棒だら ◆鯉昆布巻 ◆たらこ昆布巻 ◆海老旨煮 ◆花豆みじんこ揚げ ◆絹さや ◆黒豆金粉添え ◆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 ◆合鴨コース ◆バイ貝 ◆寿人參

※「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。※アルビスオリジナルおせち重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。

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。

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。

- 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
 - ◆もちこし柚子マリネ
 - ◆味わらび紫蘇風味
 - ◆赤魚西京焼チリソース
 - ◆青小梅甘露煮 ◆梅麩
 - ◆胡麻団子 ◆ふき旨煮
 - ◆海鮮中華帆立和え



- 式の重** 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 ◆柿鴨門 ◆スモークサーモン
 - ◆華やかマリネ ◆チキンテリーヌ ◆黄金ほたて
 - ◆ローストビーフのタレ ◆空豆白和え、カレー風味



壺の重 日本料理

- ◆梅型人參ねじり梅 ◆鰯西京焼き
- ◆紅白スライス市松かまぼこ ◆丹波ぶどう豆
- ◆きんとん ◆洗皮栗甘露煮 ◆金時ミニ笹麩
- ◆赤こんにやく牛肉射込み ◆黒豚こんにやく
- ◆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 **25**

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 **25,926円** 参考税込価格 **28,001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: 2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに

式の重

- ◆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
- ◆焼きたるイカピリ辛 ◆ワインらっきょう ◆梅くらげ



壺の重

- ◆紅鮭昆布巻 ◆鰯西京焼き ◆紅白結びかまぼこ
- ◆丹波ぶどう豆 ◆きんとん ◆洗皮栗甘露煮
- ◆金時ミニ笹麩 ◆赤こんにやく牛肉射込み
- ◆黒豚こんにやく ◆六角里芋煮 ◆梅型人參ねじり梅
- ◆かしくるみ ◆伊達巻 ◆味付バイ貝 ◆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 **26**

2
人前

金沢ニューグランドホテル
お二人用2段重

本体価格 **20,370円** 参考税込価格 **22,000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: 2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

式の重 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
- ◆赤魚西京焼チリソース ◆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 ◆梅麩味付 ◆ローストビーフ
- ◆真鯛ボワレ ◆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 ◆ベッパードロップ
- ◆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



壺の重 日本料理

- ◆金時ミニ笹麩 ◆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 ◆梅型人參ねじり梅 ◆穂先竹の子土佐煮
- ◆鰯照焼き ◆味付バイ貝 ◆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 ◆洗皮栗甘露煮 ◆丹波ぶどう豆 ◆金箔
- ◆いくら醤油漬 ◆なます

商品番号 **24**

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 **33,333円** 参考税込価格 **36,000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: 2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ



海の神山の神

商品番号 28

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:2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

4人前



参の重

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。



式の重

壺の重

壺の重

◆芋きんとん ◆洗皮栗甘露煮 ◆菜の花醤油漬け ◆数の子松前漬 ◆紅蒲鉾 ◆白蒲鉾 ◆まぐろの角煮ごま和え ◆山くらの胡麻和え ◆花形人参煮 ◆ボイル海老 ◆数の子醤油漬け ◆焼ホタルイカ ◆伊達巻 ◆ブリ照り焼き ◆蓮根の芽梅酢漬 ◆胡瓜の柚子風味マリネ ◆椎茸醤油煮

式の重

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

参の重

◆ポロニアソーセージ ◆ブロッコリーコンソメ煮 ◆大学芋 ◆ヤングコーンの柚子マリネ ◆ブラックオリーブ塩漬 ◆スタップドオリーブ塩漬 ◆ベーコンとパプリカの大根マリネ ◆抹茶とクリームチーズの二色ムース ◆ローストビーフ ◆ローストビーフ用香味ソース ◆紅ズワイガニ爪肉 ◆エリンギと無のマリネ ◆ローストポーク ◆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 29

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:2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび

◆山くらの胡麻和え ◆数の子松前漬 ◆チキンとチーズの二色焼き ◆鯉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 ◆黒豆煮 ◆チキンとキノコの彩りサラダ ◆南瓜入り伊達巻 ◆バイ貝醤油煮 ◆ボイル海老 ◆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 ◆ポロニアソーセージ ◆鯛南蛮漬 ◆芋きんとん ◆栗甘露煮 ◆大根と人参のなます ◆いくら醤油漬 ◆焼ホタルイカ ◆数の子醤油漬 ◆まぐろの角煮ごま和え ◆片口鰯の田作り ◆牛蒡煮

ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ



式の重

手作りの窯やこだわりの産物の新を
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。



壺の重

商品番号 27

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 26,400円

お重サイズ(外寸・一段あたり): たて19.6×よこ25.7×高さ5.3cm

【消費期限:2027年1月1日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

4人前

壺の重

◆デミグラスハンバーグ ◆ブロッコリーコンソメ煮 ◆トリュフ入りローストチキン ◆若桃甘露煮 ◆バストラミビーフ ◆雪下人参とオレンジのパウンドケーキ ◆チーズと香草入りミートローフ ◆グリーンオリーブ塩漬 ◆ローストビーフ ◆キノコと玉葱のグレービー ◆海老塩茹で ◆シロチョウザメのキャビア ◆アンデスポークバストラミ ◆北陸産天然ぶりのコンフィ ◆大根と玉葱のサーモントラウトマリネ ◆生ハム ◆クランベリーとクルミのシロップ煮 ◆胡瓜の柚子風味マリネ

式の重

◆にしんとパプリカのマリネ ◆キャベツとパプリカのアンチョビサラダ ◆ムール貝のコンフィ ◆枝豆と魚卵のサラダ ◆ミニビーマンピクルス ◆ミニ黄ピーマンピクルス ◆イタヤ貝ムースのベーコン巻 ◆たこのパジルソース和え ◆マンゴーわらび餅 ◆ミックスドライフルーツ ◆オマール海老グラタン ◆スモークシュリンプ ◆ブラックオリーブ塩漬 ◆ブロッコリーコンソメ煮 ◆オレンジクリームチーズ ◆ミックスナッツ ◆イタリアンソーセージ ◆ドライマト赤ワイン煮 ◆ドライフルーツのチーズムース ◆スモークトラウトサーモンソース ◆クッパーのピクルス ◆チキンのハニーマスタードソース和え

ご予約は便利なアルビスオンラインショップから！

アルビス オンラインショップ

検索



※「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重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。



アルビスのおせち

ホテル・銘店おせち



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。
食材の加工調理から、盛り付け、梱包・出荷まで。
おせちづくりのすべてを一貫して行う、
『おせちの専門工場』なのです。

商品番号 **31** 数量限定 **2** 人前

銀の森コーポレーション
雅 4.7寸三段重
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): 14.6×14.6×4.6cm
【消費期限: 2027年1月2日】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

壺の重

◆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
◆えびときびなごの手綱巻 ◆くるみのかつお和え

式の重

◆伊達巻 ◆紅白梅麩 ◆ぶりの子煮 ◆牛蒡菜巻 ◆寿高野豆腐
◆竹の子土佐煮 ◆わかめ出汁漬 ◆裏白椎茸 ◆海老椎茸 ◆菜の花福良漬
◆身欠きにしん昆布巻 ◆彩りきぬた巻 ◆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

◆きのこ魚介のテリーヌ ◆つぶ貝とイタヤ貝のアラビアータ ◆真鱈のソテー そら豆のジェノベーゼ
◆鶏のガランティン ◆小海老のオレンジマリナード ◆栗と柚子のチーズケーキ ◆鶏肉の赤ワイン煮
◆ドライトマトの赤ワイン煮 ◆合鴨バストラミ ◆マトウタイのソテー シャンピニオンソース
◆ほうれん草のバターソテー



商品番号 **32** 数量限定 **3~4** 人前

銀の森コーポレーション
招福 五の重
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: 14.0×28.0×4.9cm
他の重: 14.0×14.0×4.9cm
【消費期限: 2027年1月2日】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

月の重

◆有平かまぼこ
◆京鴨柚香流し
◆合鴨バストラミ
◆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
◆紅白なます

星の重

◆カラスガレイ西京焼
◆太刀魚のずんだ鮎包み焼
◆鶏胡桃レーズン松風
◆山形牛蒡巻
◆本まぐろと昆布の煮物
◆金柑

花の重

◆イワシ梅南蛮漬
◆裏白椎茸
◆海老椎茸
◆数の子入り松前漬
◆きょうりょうの煮物
◆いんげん
◆巻湯葉煮浸し
◆鰯と野菜の昆布メ
◆炙り煮穴子新丈
◆くるみのかつお和え
◆カキ新丈

空の重

◆本鱈のずんだ焼
◆栗きんとん
◆鶏の鶏味噌漬焼
◆身欠きにしん昆布巻
◆竹の子土佐煮
◆わかめ出汁漬
◆紅白梅麩 ◆菜の花福良漬
◆せしぐれ ◆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 ◆寿高野豆腐

雪の重

◆彩り湯葉包み
◆栗と柚子のチーズケーキ
◆苺ジュレフルーツチーズ
◆彩りきぬた巻
◆小川巻
◆えびときびなごの手綱巻
◆鯖ざく巻



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。



壺の重



式の重

参の重

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いただきます。
「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 **30** 数量限定

加賀屋 おせち和風三段重 きらめき

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): 19.5×19.5×5.4cm
【消費期限: 2027年1月1日 23時】
●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

4 人前

【ご予約締切日】
12月18日(金)

壺の重

◆能登青かぶらすし
◆河豚のくんせい
◆蒲鉾
◆伊達巻
◆味付け子持ち昆布
◆合鴨のくんせい
◆鮑つま煮
◆かじき昆布メ
◆若桃シロップ煮
◆赤魚の唐蒸し
◆ほたてスモーク風味
◆ほたるいか沖漬け
◆あんころ世包み
◆手まり餅

式の重

◆黒豆煮金粉飾り
◆五郎島金時芋のきんとん
◆いか雲丹焼き
◆金時草麩オランダ煮
◆鶏肉の塩麴焼き
◆なまこ酢
◆大根と人参の紅白なます
◆石川県産金の子旨煮
◆昆布甘酢漬
◆黒毛和牛ローストビーフ
◆干し柿バター寄せ
◆えびす
◆豚角煮
◆バブリカマリネ
◆くるみ甘露煮
◆田作り煮
◆花びら茸とアカモクのしんじょう
◆加賀りんごのきんぴら

参の重

◆巻き湯葉煮(いしる風味)
◆鯛こんにやく旨煮
◆裏白椎茸煮
◆竹の子煮
◆たこ山椒風味
◆人参煮
◆鰺照り焼き
◆鶏の松風
◆牛肉八幡巻
◆味付け数の子
◆よもぎ結びすだれ麩煮
◆能登産ささの塩漬(瓶詰)
◆いわし胡麻和え
◆はすの芽山葵風味
◆車海老煮
◆栗の甘露煮
◆真鱈の旨煮



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。

茗の重

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

式の重

◆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
◆市松サシミチーズ
◆スタッフドオリーブ
◆鶏明太子巻
◆紅茶合鴨スモーク
◆ペ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 ◆花餅蓮根 ◆伊達巻
◆帆立照焼 ◆鯖焼魚 ◆若桃シロップ漬
◆花餅 ◆海老高野 ◆梅人参煮
◆椎茸煮 ◆ふき煮 ◆蟹味団子
◆にしん昆布巻 ◆筍煮 ◆焼き湯葉巻



商品番号 **35**

3~4
人前

八百彦本店 **和洋三段重**

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20.1×よこ20.1×高さ6.0cm

【消費期限：2027年1月2日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

茗の重



式の重

参の重



商品番号 **37**

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：2027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 ◆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 ◆市松サシミチーズ ◆スタッフドオリーブ
◆筍煮 ◆八幡こんじやく ◆ふき煮 ◆椎茸煮

商品番号 **36**

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：2027年1月2日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび かに くるみ

茗の重

◆いくら醤油漬 ◆甘海老栞漬 ◆紅梅くらげ ◆田作り
◆くるみ飴炊き ◆黒豆煮 ◆栗甘露煮 ◆栗きんとん
◆龍皮巻 ◆真蛸甘酢漬 ◆有頭海老煮
◆野沢菜入りわさび漬 ◆小鯛酢み ◆子持昆布山海和え
◆市松柿バター ◆鮑わらが煮(わかめ旨煮添え)
◆紅白なます ◆味付数の子 ◆松前漬

式の重

◆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 ◆紅白かまぼこ ◆帆立照焼
◆スフレ玉子 ◆鯖焼魚 ◆銀鯉西京焼 ◆和牛ローストビーフ
◆あんずシロップ漬 ◆海老高野 ◆梅人参煮 ◆鱈子旨煮
◆筍煮 ◆椎茸煮 ◆ふき煮 ◆蟹味団子 ◆焼き湯葉巻

カネハツ

【ご予約締切日】

12月12日(土)

海の幸、山の幸の
縁起物を28品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。

商品番号 **33**

2~3
人前

カネハツ
和風二段重 初梅(はつうめ)

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：2027年1月2日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ



茗の重

◆紅白かまぼこ ◆紅白生酢
◆丹波産黒豆 ◆なると金時栗きんとん
◆有頭海老 ◆宇治抹茶金箔羊かん
◆金ごま田作り ◆くるみ砂糖がけ
◆あい鴨スモーク ◆伊達巻

式の重

◆たたき牛蒡 ◆長崎県産ぶりの照焼
◆流星くらげ ◆花形人参 ◆豚角煮
◆味付数の子 ◆厚焼玉子 ◆たこ照焼
◆サーモントラウトローズ ◆たらこ煮
◆にしん入り昆布巻 ◆手まり湯葉
◆たけのこ煮 ◆しいたけ煮 ◆れんこん煮
◆寿高野煮 ◆六角里芋煮 ◆こんにやく煮



茗の重

◆紅白かまぼこ ◆紅白生酢 ◆丹波産黒豆
◆なると金時栗きんとん ◆有頭海老
◆たらこ煮 ◆くるみ砂糖がけ
◆あい鴨スモーク ◆伊達巻

式の重

◆長崎県産ぶりの照焼 ◆たたき牛蒡
◆手まり湯葉 ◆鹿児島県産黒豚の肉団子
◆にしん入り昆布巻 ◆寿高野煮
◆ざつまいも甘煮 ◆豚角煮 ◆味付数の子
◆ざわら西京焼 ◆宇治抹茶金箔羊かん ◆花餅

参の重

◆たこ照焼 ◆金ごま田作り ◆厚焼玉子
◆こんにやく煮 ◆流星くらげ
◆サーモントラウトローズ ◆たけのこ煮
◆れんこん煮 ◆しいたけ煮 ◆六角里芋煮
◆花形人参

商品番号 **34**

4
人前

カネハツ
和風三段重 彩鶴(あやづる)

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：2027年1月2日】

●特定原材料 卵 乳成分 小麦 えび くるみ

厳選した食材32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。

ご予約は便利なアルビスオンラインショップから！

アルビス オンラインショップ

検索



※「プラム友の会」「ハビマル」「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重以外の商品は、料理研究家、シェフ・料理長などの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品もございます。